

Betriebsportrait

Wesermühle GbR – Hochwertige Speiseöle aus dem Bremer Raum

Das kleine Örtchen Hagen-Grinden liegt idyllisch direkt an der Weser zwischen Bremen und Verden. Hier leben Anna Hubach und Andreas Meyer auf einem schönen alten Hof. Beide sind seit vielen Jahren in ökologischen Projekten aktiv.



Der Hof wird auch gerne für Hoffeste genutzt

Seit dem vergangenen Jahr haben sie die Herstellung ökologischer Pflanzenöle aufgenommen. Durch das Pressen von kleinen Mengen ausgesuchter Saaten sind sie in



der Lage, immer besonders frische Spezialitäten anzubieten

Es ist selbstverständlich, dass die Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen. So können sie nicht nur für die Gaumenfreude, sondern auch für die herausragenden gesundheitsför-

dernden Eigenschaften ihrer Öle garantieren. Der Verkauf erfolgt über Marktstände, Wiederverkäufer und ab Hof.

Mit einer Schneckenpresse werden schonend die Saaten wie Hanf, Mohn, Lein, Walnüsse oder Kürbiskerne individuell verarbeitet. Nach dem Pressvorgang sedimentiert das Öl in Absatzbehältern und wird dann abgefüllt. Der entstehende Presskuchen kann je nach verarbeiteter Saat als Koch- oder Backzutat und als hochwertiges Tierfutter verwendet werden.



Die Schneckenpresse in Aktion

Die Wesermühle wünscht sich vor allem Saaten aus regionaler Erzeugung, was nicht immer einfach ist. Nur wenige Landwirte wagen sich an diese Kulturen. Vielleicht trägt der Artikel dazu bei, dass sich Erzeuger melden – Bedarf besteht jedenfalls. Insbesondere Erzeugnisse



aus Deutschland wären wünschenswert. Durch die gute Wertschöpfung können auch gute Erzeugerpreise gezahlt werden.

Zum Beispiel ist Hanf eine der vielseitigsten Kulturpflanzen, die in vielen Regionen angebaut werden kann. Bis in die Vierzigerjahre hinein war Hanf in Deutschland eine ganz normale Anbaupflanze, die dann verboten wurde. Erst seit den Neunzigerjahren darf Hanf, in THC-freier Züchtung, wieder angebaut werden.



Kunden während einer Führung

Die Betreiber sind positiv überrascht von der guten Resonanz bei den Kunden. Der bislang erreichte Absatz liegt bereits deutlich über den Erwartungen.

Zuletzt gab es am zehnten Mai ein Hoffest, das überaus gut besucht war. Auf dem schönen alten Hof boten unterschiedliche Anbieter ihre Waren an und für eine Bewir-

tung war gesorgt. An einem Basteltisch konnten Kinder Erfahrungen sammeln; diverse Infostände rundeten das Angebot ab.

Auch nach dem Ölkauf geht der Dienst am Kunden weiter: Die Verbraucher finden in der Homepage zu ihrem Öl originelle Rezepte mit jahreszeitlichem Bezug. Hierzu ein Beispiel:

Gefüllte Fischroulade

Zutaten:

4 Scheiben Seelachsfilet, je 200 g
je 1 rote und grüne Paprikaschote
3 Schalotten,
100 g Porree,
50 ml Hanföl,
1 Bd. Dill,
150 ml Weißwein oder Traubensaft,
150 g Hanfsamen, geschält
Holzspieße
Zitronensaft, Salz, Pfeffer



Herstellung:

Fisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben, Gemüse nicht zu fein schneiden und Dill fein schneiden. Hanfkörner in der Pfanne rösten und mit Gemüse und Dill mischen. Mischung auf die Filets verteilen, zusammenrollen, mit den Holzspießchen feststecken und in einen Topf setzen.

Hanföl und Wein oder Saft hinzufügen und bei 120 Grad ca. 20-30 Minuten garen.



Interessierte Erzeuger, Käufer und Wiederverkäufer wenden sich bitte an:

Wesermühle

Hagener Straße 4, 27299 Langwedel-Etelsen,

Tel.: 04235-942376, Fax: 04235-942383

info@wesermuehle.com, www.wesermuehle.de

Andreas Jessen