

Laudatio Kategorie Handwerk

Ob tatsächliche oder selbsternannte Gourmets, Fernseh- oder Hobbyköche, Krankenkassen oder Gesundheitsgurus, alle treibt dieselbe Frage um:

Wie gesund sind Öle? Was sind gute, was schlechte Öle? Welches Öl darf in den Salat aber keinesfalls braten? Wieviel darf ich davon essen und was sagt mein Cholesterinspiegel dazu?

Bevor wir diese Fragen beantworten können, müssen wir uns dem Herstellungsprozess dieses Lebensmittels widmen.

„Unser Rüböl ist bald alle“, sprach mittags die Mutter zu ihren Kindern, „ihr könnt man nach der Ölmühle gehen und was schlagen lassen.“

Diese Begebenheit, festgehalten in den „alten Berufen Niedersachsens“ führt uns in die Welt der ganz frühen Handwerkssparten. Der Ölschläger, oder auch Ölmüller genannt, gehörte dazu. Seine Arbeit und die Arbeit der modernen Ölmühlen weisen erstaunliche Parallelen in ihren Arbeitsschritten auf:

- Es gibt ein erstes Kaltpressen, aus dem man das - damals Jungferföl genannte - Öl gewinnt.
- Zur besseren Verarbeitung werden manche Ölsaaten erwärmt.
- Heute wie damals wird nichts verschwendet: Der eiweißreiche Pressrückstand, der sogenannte „Ölkuchen“, ist begehrtes Viehfutter.

Trotzdem gibt es Unterschiede zwischen dem Ölschläger und heute. Was hat sich im Laufe der Jahre bei der Ölherstellung entscheidend verändert?

Unser Preisträger der Kategorie Handwerk hat darauf mehrere Antworten gefunden.

Zum einen hat er den Satz „Das Wandern ist des Müllers Lust“ erweitert um „und nimmt seine Mühle mit“. Und zwar in seinem Fall in über 70 verschiedene Länder.

Zum anderen hat er die Mühle an die Verhältnisse vor Ort angepasst, denn er ist kein Ölmüller, sondern Maschinenbauer.

Aus diesem Antrieb heraus hat er eine Ölpresse hergestellt, die mit Solardirektantrieb und Photovoltaikmodulen betrieben werden kann und damit unabhängig von Diesel, Strom oder Batterie ist. In sonnenreichen Ländern ohne zuverlässige Stromversorgung ist das ein Riesenvorteil.

Und weil Handwerker grundsätzlich zu Lösungen aus einer Hand neigen, besteht die Solar-Ölpresse aus hochwertigem Edelstahl und ist äußerst robust sowie extrem wartungsarm. Damit bleiben Produktion, Vermarktung und Wertschöpfung vor Ort.

Die hohe Qualität der Verarbeitung und damit des Endprodukts ermöglicht ein entwickeltes Pressverfahren, das die Vermischung von Öl und Schalenstoffen minimiert. Auf diese Weise ist nur eine geringe Menge an Fest-, Gerb- und Bitterstoffen enthalten.

Die Presstemperatur bleibt dabei so niedrig, dass der einzigartige Geschmack und die gesunden Inhaltsstoffe des Öls erhalten bleiben.

Die Antwort auf die anfangs gestellten Fragen können wir daher guten Gewissens und mit garantiert niedrigen Cholesterwerten geben:

Der Exportpreis in der Kategorie Handwerk geht an die Anton Fries Maschinenbau GmbH aus Meitingen-Herbertshofen in Schwaben.