



Feuchtwangen, 11. Oktober 2013

PRESSEMITTEILUNG

Neues Naturschutzprodukt auf dem Markt – das erste fränkische Leindotteröl fördert die Artenvielfalt

Auf dem Wochenmarkt in Feuchtwangen präsentierte der Verein Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V. (ALLES) am heutigen Freitag die neue fränkische Spezialität Leindotteröl. Die Wochenmarktbesucher kosteten das wertvolle Öl, das einen leicht würzigen, aber delikats zarten Geschmack von Erbsen und Spargel hat.

Im Rahmen des Projektes "Wirtschaften mit der Natur - mehr Naturschutz in der Landwirtschaft durch Mischfruchtanbau" haben fünf Landwirte in der Umgebung Feuchtwangens erstmals Leindotter auf rund acht Hektar erfolgreich im Mischfruchtgemenge angebaut. Mischfruchtanbau ist der Anbau von mehreren Kulturen auf derselben Fläche, die sich gegenseitig positiv beeinflussen. In Mittelfranken bauten die Landwirte zum Beispiel Emmer, Weizen und Roggen im Gemenge mit Leindotter an. Dadurch kann der Ertrag für die Landwirte erhöht werden und gleichzeitig nützt es der Umwelt und der Artenvielfalt, da keine Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Leindotter wirkt nämlich Unkraut unterdrückend.

Anfang August führen die Landwirte eine gute Ernte ein. Das gedroschene Gemenge aus Getreide und Leindottersaat haben Mühlen in der Region getrennt und mit feinen Sieben gereinigt. Anschließend presste die Ölmühle mit einer Schneckenpresse den Leindottersamen zu hochwertigem Öl. Das Öl wurde langsam und schonend kaltgepresst und in Flaschen abgefüllt, die dann über bestehende Vermarktungsstrukturen der „Regionaltheke – von fränkischen Bauern“ regional vermarktet werden.

Gemeinsam mit Martin Stümpfig, MdL, Bernd Strobel von der Kreisentwicklung im Landratsamt Ansbach sowie Angela Stimmer vom Bayerischen Naturschutzfonds freut sich Heiner Sindel, 1. Vorsitzender des ALLES e.V. über das neue fränkische Naturschutzprodukt. „Vom Acker bis zum Teller ein geschlossener regionaler Wirtschaftskreislauf und für alle Beteiligten gewinnbringend; sowohl der Landwirt als auch die Natur und die Verbraucher profitieren vom Leindotter. Genauso stellen wir uns die nachhaltige Regionalvermarktung hier in Mittelfranken vor.“

Vornehmlich in der kalten Küche eignet sich das „Öl der Kelten“ – wie es auch genannt wird, da es schon damals für die Nahrungsergänzung kultiviert wurde - als Baustein einer gesundheitsbewussten Ernährung. Leindotter ist ein hervorragender Lieferant für essentielle mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die zu einem hohen Anteil aus Omega-3-Fettsäuren bestehen. Zudem machen es hohe Gehalte an Vitamin E und Sterinen besonders wertvoll für die Ernährung. Der Projektträger ALLES e.V. lässt den Leindotter außerdem zu einer regionalen Handcrème verarbeiten.

Ausführliche Informationen finden sich auf der neuen Website www.alles-leindotter.de

Auch der Kleine Perlmutterfalter profitiert

Mischfruchtanbau führt dazu, dass es im Feld mehr Blüten mit Nektar gibt. Das lieben viele Schmetterlinge, Bienen und Hummeln. So auch der Kleine Perlmutterfalter, der eine Vielzahl von verschiedenen Blüten als Nektarquelle nutzen kann. Für die Fortpflanzung ist er allerdings auf Veilchen angewiesen, nur dort werden die Eier abgelegt, die Raupen fressen dann die Veilchenblätter. Auch Veilchen-Arten können in den Mischfruchtfeldern oder an deren Rändern gefunden werden; so profitiert der Kleine Perlmutterfalter doppelt: Sowohl Falter als auch Raupen finden Nahrung.

Pressekontakt:

Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e. V.

Ilonka Sindel

Museumstraße 1, 91555 Feuchtwangen

Tel. 09852-1381

Fax: 09852-615291

E-Mail: sindel@artenreiches-land.de

www.alles-leindotter.de

www.artenreiches-land.de