

Schmeckts noch?



Über chinesische
Teiglinge und
Bio-Kontrollsysteme.

Von Alexandra Binder,
zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Wo das Öl wächst

„Wir pressen nur, was wir selbst anbauen“, sagt Sebastian Hansi von 14er – Bio Öle.



Damit weiß Jungbauer Sebastian ziemlich genau, was in den Ölsaaten enthalten oder vielmehr *nicht* enthalten ist. Der biozertifizierte landwirtschaftliche Familienbetrieb in Baumgarten an der March hat sich auf die Herstellung von kaltgepressten Ölen spezialisiert. Die Basis für die qualitativ hochwertigen Bio-Öle ist natürlich ein gesunder Boden. Deshalb, und weil es auch im Marchfeld immer trockener wird, hat man sich für die Dammkultur nach Turiel entschieden – eine uralte, traditionelle spanische Bodenbearbeitungsmethode. „Durch die Dammkultur

soll der Boden durch eher geringere mechanische Eingriffe, immergrüne Fruchtfolgesysteme, längere Ruhezeiten sowie Humus und Strukturaufbau stetig verbessert werden“, erläutert Sebastian Hansi.

Zeit zum Pressen

Im Winter wird am Hof der Hansis das meiste Öl gepresst. Jetzt ist Hauptsaison, auch weil am Acker wenig zu tun ist. Nach der Ernte wird die Ölsaat gereinigt, getrocknet und aufbereitet. „Damit kann das Pressen der Samen und das Abfüllen der Öle je nach Be-

darf oder nach Zeit erfolgen“, erklärt Sebastian.

Insgesamt bewirtschaftet Familie Hansi 94 ha Acker. Neben Getreide werden Ölsaaten wie Soja, Sonnenblumen oder Hanf, aber auch Mungbohnen, Kichererbsen, Kresse, Koriander, Amaranth oder Anis kultiviert. Eine Besonderheit ist das Schwarzkümmelöl, dem gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben werden. Das gilt übrigens auch für das Nachtkerzenöl, das vor allem für die Herstellung von Naturkosmetik Anwendung findet.

Lesen Sie weiter auf www.bauernladen.at



Folgen Sie uns auf Facebook und
Instagram unter @bauernladen.at