

An Fax: +49 (0) 6805 9298085

Veranstalter

Bliesgau
Ölmühle

Gut Hartungshof 6, 66271 Bliesransbach

Tel./Fax: +49 (0) 6805 9298085

Email: bliesgauoele@web.de

www.bliesgauoele.de

www.leindotter.de

Unterstützer



4. Leindotter Forum

Freitag, 20. Februar 2015
Blieskastel, Orangerie
Schloßbergstraße, 66440 Blieskastel



“Leindotteröl? Ich kenne eigentlich nur Leinöl?” So oder so ähnlich lautet die erste Frage, wenn Kunden erstmalig mit dem „Öl der Kelten“ Bekanntschaft machen. Doch das Öl kann viel mehr als Leinöl.

Leindotteröl ist ein höchst genussreiches Öl mit angenehmen Geruch und zarten erbsig-spargeligem Geschmack, für den Region, Klima, Bodenbeschaffenheit ebenso wichtig sind wie eine schonende Verarbeitung. Und ständig wächst die Zahl der GenießerInnen.

Auf Einladung der Bliesgau-Ölmühle treffen sich zum vierten Mal Öl-Sommeliers, Wissenschaftler, Landwirte, Gastronomen, Speiseölmühlen und Freunde von Gesundheit und des guten Geschmacks, um sich über in der historischen Orangerie in Blieskastel/Saarland über diese besondere Pflanze auszutauschen. Denn das Saarland war Ausgangspunkt der Wiederentdeckung des Leindotteröls...

Beginn 9:30 Uhr

Stehen wir vor einer Leindotter-Renaissance?

Thomas Kaiser, Institut für Energie- und Umwelttechnik, München

Wildbienen und Leindotter

Cornelis Hemmer, Stiftung für Mensch und Umwelt, Berlin

Leindotteröl in der Luft: „Camelina Power“

Maria Spöckner, „Camelina Power“, Hamburg

Leindotteröl auf der Erde: „BioWorld“

Jürgen Runkel, BioWorld Gütegemeinschaft Nachhaltige Ölpflanzennutzung (SEO), Weiterstadt

Leindotter in der Welt heimischer Öle

Usch von der Winden, Erfolgsautorin, Wiesbaden

Leindotter in der Literatur

Dr. Reiner Marx, Homburg/Saar

Statusberichte von Ölmühlen

Ölmühle Haubern

Detlev Möbus

Leindotter in der Mongolei

Bars Purevsuren, Ulan Bator

Weitere teilnehmende Ölmühlen:

Wasgau Ölmühle, Hauenstein; Ölmühle Klein, Quirnbach; Allgäuer Ölmühle - Xaver Dopfer, Lengenwang, u.a.

Vino-Support

Nach Pfalz und Mosel präsentiert sich ein Weingut aus dem Rheingau auf dem Leindotter-Forum. Denn zu herausragendem Wein gehören auch herausragende Öle.

Petra Buhl, Weingut Buhl, Nierstein

Camelina-Catering

Regionales Büffet, natürlich mit reichlich Leindotter in der kreativen Küche.

Doris Kratkey, Bliesgau-Genuss, Homburg/Saar

Ende ca 17:00 Uhr



Anmeldung

Ich nehme am Forum teil und überweise den Teilnehmerbeitrag von 25,- Euro auf das Konto der Bliesgau-Ölmühle (Konto-Nr. 67 021 196) bei der Sparkasse Saarbrücken (BLZ 590 501 01) IBAN: DE38 5905 0101 0067 0211 96 BIC: SAKSDE55

Beitrag entrichte ich vor Ort.

Ich esse vegetarisch.

Institution

Name/Vorname

Straße

PLZ, Wohnort

Tel.

Email/Website

Veranstalter/Anmeldung

Bliesgau
Ölmühle

Gut Hartungshof 6
66271 Bliesransbach

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2015

... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.