



Liebe KundInnen!

Diese Auszeichnung ist eine große Ehre und ein Ansporn, unseren Anspruch an den biologischen Anbau unserer Rohstoffe, an unsere handwerkliche Gewinnung des Bio-Speise-Frischöles und an unseren Vertrieb, den höchsten, von der Natur gesetzten Maßstab, zu intensivieren.

Nur so kann ein Lebensmittel ein Mittel zum Leben sein.

Offenburg, den 29. September 2008

Walter und Hildegard Bitzer



Walter Bitzer (links) erhält für seine besonderen Speiseöle das Werkbundlabel 2008 aus den Händen des Landesvorsitzenden des Werkbundes, Fred Gresens.

Quelle: Badische Zeitung, 28. September 2008

Vortrag von Walter Bitzer anlässlich der Auszeichnung des oleofactum mit dem Werkbund-Label 2008 am 26. September 2008 im HUBERT-BURDA-Media-Tower in Offenburg

Erwarten Sie bitte nicht, dass ich Ihnen jetzt Öl verkaufe. Irgendwann später, wenn Sie mögen.

Ich will vielmehr versuchen, mein Handwerk in der Tradition des Werkbundes zu reflektieren und nutze die Stunde der Wertschätzung gerne auch zur Wertsetzung des mit Wasser zusammen wichtigsten Lebensmittels: dem Öl. Denn Öl ist nichts anderes als Wasser plus Sonnenenergie plus Kohlendioxid – Sie alle kennen die Photosynthese. Wir verstoffwechseln Öl wieder zu Wasser und daher können wir mit Öl auch in der Wüste überleben.

Der Deutsche Werkbund wurde vor 101 Jahren gegründet. Er hat seine Wurzeln im Handwerk. Sein Ziel war es, das Handwerk qualitativ zu intensivieren.

Und den beinhalten Wettbewerbs-Bedingungen wollte das Handwerk durch Qualitätsarbeit standhalten.

In der Mitte der 20iger Jahre wechselt die Priorität in der Handwerks-Arbeit: die Industrie rückt an die erste Stelle.

Aber das Handwerk – obwohl in der Fläche hinweggefegt – überlebt bis heute in 3 Bereichen.

1. Es führt Reparaturen aus
2. Es macht Erfindungen und entwickelt Prototypen für die Industrie
3. Handwerk unterschiedlicher Art nistet sich in Nischen ein: auf hohem intelligentem Niveau mit erstklassigen Produkten

Das Handwerk der Ölmüllerei hat nicht überlebt. Durch die Inbetriebnahme der ersten großtechnischen Raffinationsanlage 1933 und durch das Volksfetternnährungs-Gesetz des Dritten Reiches 1937 kam die handwerkliche Ölmüllerei abrupt zum Stillstand – denn diese eine erste Raffinationsgroßanlage benötigte mehr Ölsaaten, als die Landwirtschaft liefern konnte. Die NS-Regierung schnitt die Ölmühlen durch das Gesetz von ihren Rohstoff-Lieferanten ab. Daher gaben die meisten auf. Andere nannten sich weiterhin „Ölmühle“, betrieben jedoch nur noch Handel mit den chemisch raffinierten Speiseölen. Das neue Monopolgesetz hatte das Ziel: „Sicherstellung der Volksfetternnährung zur Erhaltung der Wehrkraft“.

Die handwerkliche Fachliteratur wurde asserviert. Sie lagerte bibliographisch nicht erfasst - in der Landesgewerbebücherei Karlsruhe. Diese Literatur habe ich im Jahr 1987 wieder entdeckt und dem ernährungswissenschaftlichem Lehrstuhl in Gießen mit Prof. Claus Leitzmann zugänglich gemacht.

Es war mein Schüsselerlebnis - auf dem Hintergrund meiner damaligen familiären Bindung zu einer wieder produzierenden historischen Ölmühle hier im Ortenaukreis. Ich beschäftigte mich neben meinem Beruf als Sonderschullehrer mit der handwerklichen Ölmüllerei. Ich beschäftigte mich nun intensiv mit dem verloren gegangenen Kulturwissen dieses Handwerks und mit der verloren gegangenen Wissenskultur zum Öl. Es wurde mein Lebenskonzept – mein Altersprojekt...

Das Definitionsmonopol zur Qualität von Speiseölen liegt vollkommen in der Hand der Industrie. Ebenso ist die Fettforschung ein Vasall der Industrie - und keine unabhängige wissenschaftliche Disziplin. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Wissenschaft verpflichtet, ist eine der einflussreichsten Institutionen der Industrie - insbesondere der Lebensmittel- und der Agrarindustrie.

Dem *philosophischen Anthropologen Gehlen* zufolge ersetzen Institutionen dem Menschen, was dem Tier als Instinkt verfügbar ist. Denke ich an die DGE, so denke ich, dass Gehlen recht hat. Es fehlt in diesem elementar wichtigem Bereich der Öl- und Fetternnährung das lebendige Korrektiv: das Gegengewicht des Handwerks – es fehlt der sichtbar handelnde, arbeitende Mensch.

Dies ist ein aktuelles Thema. Es war schon immer auch ein Werkbundthema: Mensch und Arbeit. Dass der Mensch als Mensch in der Arbeit stärker sichtbar wird - das wurde dem Handwerk zugeschrieben. Oder anthropologisch ausgedrückt: Wenn der Mensch ein intensives Verhältnis zur Arbeit hat, hat er Freude an der Arbeit.

Der Deutsche Werkbund hat immer wieder darauf gepocht - auf die Freude an der Arbeit. Und reflektieren gehört nun mal zum Leben – und erst recht zur Arbeit. Auch wenn man, wie ich und meine liebe Frau, bis zum Halse drinnen steckt...

Ich bin froh, dass ich im Zusammenhang mit einer großen Idee – dem Werkbund –, der nicht Zunft und nicht Kaste ist, sondern interdisziplinär in alle Lebenszusammenhänge geht,

Aufmerksamkeit für mein Handwerk der Ölmüllerei erhalte. Und dass das oleofactum mit einem Werkbund-Label ausgezeichnet wird.

Das oleofactum hat hier in Offenburg einen Produktionsladen – eine gläserne Produktion. Der Kunde kann den gesamten Produktionsprozess bis zum fertigen Produkt miterleben – so wie Sie es hier in meiner Diashow sehen können. Er kann das Produkt nur bei uns im oleofactum-Laden kaufen oder bestellen.

Vieles rechnet sich wirtschaftlich nicht mehr, wenn es nur an einem Ort abgesetzt wird. Dies bedeutet: Wir müssen in einer guten Form auch von anderswo erreichbar sein.

Unser Mitteilungsorgan ist daher wesentlich das Internet. Es ist das Lesemedium, wie Erfahrungsberichte und auch Dissertationen belegen. oleofactum hat daher eine Homepage und einen Internetshop. Dazu wird auch noch ein Diskussionsforum eingerichtet.

Aber wo immer es möglich ist, geht es von Mensch zu Mensch und nicht über Warteschleifen oder Servicegebühren. Mehdorn hat das noch nicht mitgekriegt und die Telecom beginnt es zu begreifen...

Das wichtigste Stichwort des Werkbundes ist Qualität. Qualität ist ein Ewigkeitsproblem. Vor allem, wo Wachstum über die von der Natur gesetzten Grenzen hinausgeht.

Das Ölpresen ist ein Zerstörungs-Vorgang. In archaischen Zeiten hat der Mensch die Ölsaaten zwischen Steinen zerrieben. Er hat die Krumen in der Hand zu Klumpen geformt, geknetet und dabei immer wieder den Kloß in ein Gefäß mit Wasser getaucht. Ein wenig Öl trennte sich und schwamm auf. Oleum manu factum im ursprünglichen Sinn. Öl von Hand gemacht.

Der Begriff ‚heilig‘ ist die Präsenzform von heilen – heile ich und ist direkt mit dem Öl verbunden. Die dem Öl innewohnenden Schöpfungsenergien wurden in versinnbildlichtem Zusammenhang der Geburt der Kirche, dem Heiligen Geist, zugeschrieben.

Heute bestimmen Druck, Scherkräfte und Reibungshitze die Zerstörung - nämlich den Grad der Ausbeute und der Haltbarkeit. Das Ende der Ausbeute wird nicht mehr durch die Qualität eines Öles, durch das hochaktive Bindungsbestreben der ungesättigten, so genannten Cis-Fettsäuren, sondern durch das im Öl enthaltene und an Fett gebundene Phosphat, in den Phospholipiden, bestimmt. Wenn das Phosphat durch zu große physikalische Kräfte frei wird, zersetzt es das Metall. Das ist das non plus ultra in der heutigen Ölmüllerei. Die Standzeit der Presse und die Haltbarkeit der Öle. Die hochenergetischen, ursprünglichen und ungesättigten Cis-Fettsäuren sind beschädigt und stabilisiert. Deswegen ist die Mindest-Haltbarkeit bei Ölen kein ernährungsphysiologisch begründetes Verbraucherschutzrecht, sondern ein reines Handelsschutzrecht. Öle werden von Natur aus nicht unmittelbar giftig, sondern zunächst ungenießbar im Gegensatz zu Fisch-, Fleisch- und Eiweißprodukten.

Wussten Sie, dass es auf dem gesamten Ölmarkt von renommiertesten Bio-Anbietern bis Aldi nur H-Öle gibt – H wie H-Milch? Daher ist das wichtigste Alleinstellungsmerkmal von oleofactum-Ölen das Bio-Speise-Frischöl als Produktions- und Vertriebskonzept. Dieses Konzept ist in der Tradition der handwerklichen Ölmüllerei. Damals versorgten sich die Haushalte für zwei bis vier Wochen mit frischem Öl. Und es gab praktisch in jedem größeren Dorf mindestens eine Ölmühle. In Oberkirch z. B. gab es sieben Ölmühlen!

Noch ein Wort zu den zuvor genannten Phospholipiden: Sie geben dem Öl Identität. Und sind die Geschmacksträger im Öl. Sie sind für alle neuronalen Vorgänge physiologisch von essentieller Bedeutung. – Lezithin gehört dazu.

Die Fettchemiker diskutieren inzwischen das Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom bei Kindern und Jugendlichen aber auch Demenz-, Alzheimer- und Parkinsonerkrankungen als Mangelernährung u. a. von Phospholipiden - nämlich Lezithin - das für den Stoffwechsel verfügbar ist. Denn:

Bei der Raffination von Ölen werden die Phospholipide ausgewaschen und zu Emulgatoren verarbeitet. Sie bilden das Fundament der Lebensmittelindustrie und vieler anderer Industriebereiche.

Emulgatoren haben einen Schmelzpunkt von 71 °C und sind in den Körperausscheidungen nicht nachweisbar. D.h. sie lagern sich ab – an den Gefäßwänden, auf dem Muskel oder in den Gelenken... Das Mülleimersyndrom heißt Zivilisations-Krankheiten. Es sind allesamt Fettstoffwechselerkrankungen.

Das alles heißt: Qualität ist ein Maßstab, den uns in erster Linie die Natur setzt. An ihr haben wir uns zu orientieren. Oder wir werden bestraft. Wollen wir leben, müssen wir leben lassen – oder mit Albert Schweitzer gesprochen – er nahm mich als kleines Kind öfter zum Spaziergang mit – Leben ist Leben, das leben will. Das gilt für das Öl wie für die Pflanze, die die Ölsaaten liefert.

Ein weiterer Aspekt: Der Anbau draußen muss auch ordentlich sein, weil schlechter Anbau die Landschaft versaut. Dies ist eines der Kernthemen des Werkbundes. Ich zitiere dafür einen der bedeutendsten Landschaftsarchitekten, Walter Rossow: „Die Landschaft muss das Gesetz werden.“ Denn wenn man die Landschaft vergiftet, wird das sichtbar in der Verödung, - und dann in den Produkten, die man sich einverleibt. Solche missratenen Produkte lassen auch Rehe und Hasen z. B. am Raps krepieren. Denn die Fressbremse wurde durch ein Glykosinolat außer Kraft gesetzt. Auch bei den Menschen.

Jetzt möchte ich Sie alle - zusammen mit meinem Freund Jean-Jacques Rousseau - an meinen Degustationstisch einladen. Denn - „es ist nichts im Verstande, was nicht zuvor in den Sinnen war.“

Das ist doch auch eine Weisheit des Werkbunds!?