



Wertschöpfungskette  
„Spreewälder Ölsaaten“

Spreewälder  
*Leinöl*  
- FRISCH GEPRESSTES TRADITIONÖL -

Spreewaldverein e.V.

**Silvia Jonas**

**Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Geschäftsstelle Regionalbüro Spreewald

Am Kleinen Hain 3, 15907 Lübben (Spreewald)

Tel.: 03546 8426 / Mobil: 0176-62 188 239

E-Mail: [jonas@spreewaldverein.de](mailto:jonas@spreewaldverein.de)

Internet: [www.spreewaldverein.de/www.gutes-spreewald.de](http://www.spreewaldverein.de/www.gutes-spreewald.de)

## PRESSEINFO

22. Juni 2021

### Leinblüte im Spreewald in voller Pracht

Lübben, 22. Juni 2021. Der Spreewaldverein e.V. gibt auf der heutigen Pressekonferenz zum „**Spreewälder Leinöl – Ölleinblüte auf den Feldern**“ bekannt, dass in diesem Jahr auf ca. 160 Hektar Ackerfläche im Spreewald der Öllein wächst. Das sind 20 Hektar mehr als im vergangenen Jahr. Die in diesem Jahr vorhandene Winterfeuchte bot gute Aufwuchs-Bedingungen für die Leinsaaten. Unterstützt wurde das Wachstum durch die kühle und feuchte Witterung der Monate April und Mai. So entwickelte sich schnell eine Bestandsdichte, bei der nur ein geringer Unkrautdruck entstand.

Vier Spreewälder Anbaubetriebe werden diesen Sommer den Spreewälder Lein ernten. Einer dieser Anbaubetriebe ist die Agrargenossenschaft Unterspreewald eG aus Dürrenhofe. Hier wird auf zwei Flächen mit einer Gesamtgröße von 64 Hektar Öllein angebaut. Uwe Schieban, Geschäftsführer der Agrargenossenschaft Unterspreewald sagt zu seinem Bestand: „Der Lein auf diesem Schlag hat sich bis zum heutigen Tag mehr als gut entwickelt. Die Bodenqualität, die Temperaturen, die Verteilung der Niederschlagsereignisse, unterstützt durch zwei Beregnungsgaben waren für den Lein hier an diesem Standort optimal.“

Dieses Jahr ging es nach verhaltenem Start noch schneller als sonst bis der Öllein in voller Blüte erstrahlt. „Durch das gute Wachstum erwarte ich eine Ernte von ca. 2 Tonnen“, bekräftigte Schieban.

Über den Zeitraum der letzten fünf Jahre lässt sich eine äußerst positive Entwicklung des Leinanbaus im Spreewald verzeichnen. Das ist vor allem auf die gestiegene Nachfrage der Spreewälder Ölmühlen nach regionalen Rohstoffen zurückzuführen. „Die Nachfrage nicht nur nach Leinöl, sondern insgesamt nach regionalen Lebensmitteln ist gestiegen, sagt Christian Behrendt



## Wertschöpfungskette „Spreewälder Ölsaaten“



von der Kanow-Mühle. „Viele Konsumenten wollen immer mehr über das Lebensmittel wissen. Das heißt nicht nur die Inhaltsstoffe, sondern auch die Herkunft werden mehr und mehr nachgefragt. Für viele Kunden ist beispielsweise ein regionales Leinöl viel wertvoller und nachhaltiger als ein Bio-Leinöl aus dem Supermarkt. Denn Bio sagt ja nichts über die Qualität und den Geschmack eines Öls. Demgegenüber lief der Verkauf von Speiseölen in der Pandemie leider sehr schleppend, Umsatz und auch der Absatz von Leinöl war rückläufig. Was uns sehr geholfen hat, durch diese angespannte Zeit zu kommen, war unser Online-Shop.“

Lein hat eine relativ kurze Vegetationszeit. In der Regel vergehen nur 120 bis 125 Tage zwischen Aussaat und Ernte. Erfahrene Landwirte sehen auf den ersten Blick, ob der Lein reif ist: die Blüten sind verschwunden; die Pflanze beginnt, sich braun und gelb zu verfärben. Schüttelt man die Leinkapsel, kann man darin die Samen leise rascheln hören. Mit modernen Messmethoden prüft der Landwirt den Feuchtigkeitsgehalt der Samen. Liegt dieser unter 9 Prozent, kann die Ernte beginnen. Sie erfolgt mit einem speziell eingerichteten Mähdrescher. Danach erfolgt die Reinigung der Körner. Nach der Reinigung werden die aufbereiteten Leinsamen zum Pressen an die Ölmühlen geliefert.

Auch wenn sich die Anbauflächen in den letzten Jahren stabilisiert haben, ist Spreewälder Leinöl keine Massenware, denn der Ertrag liegt lediglich bei etwa einer Tonne pro Hektar. In jeder Flasche befindet sich also ein kleiner Schatz aus dem Spreewald. Aus diesem Grund bezeichnen die Spreewälder ihr Leinöl auch als „blaues Gold“. Das Spreewälder Leinöl wird traditionell in zwei unterschiedlichen Verfahren gewonnen: Entweder mit einer Schneckenpresse oder mit einer Stempelpresse. In beiden Fällen werden die Samen nach vorherigem Aufbrechen unter hohem Druck zusammengepresst. Durch diese schonende, rein mechanische Behandlung, bleiben die wichtigen Inhaltsstoffe, vor allem die mehrfach ungesättigten Fettsäuren, erhalten.

Weitere Informationen unter <http://gutes-spreewald.de/gutes-aus-dem-spreewald/leinoel>