

...was Sie noch über unser „Camelina Öl“ wissen sollten!

Unser „Camelina Öl“ , ist eine Ölsaart mit 4000 jähriger Geschichte und als das Öl der Kelten bekannt. - Nun wurde die Ölsaart und ihre gesundheitsfördernde Wirkung wiederentdeckt.

- Die alte Ölsaart (Camelina sativa, lat.) wird auch als deutscher Sesam, Leindotter, Golden Pleasure oder false flax bezeichnet.
- Um die Jahrhundertwende wurde sehr häufig Leindotter mit Lein im Gemenge kultiviert, was heute dazu führt, dass diese beiden Kulturen oft verwechselt werden, obwohl sie keinerlei Verwandtschaft besitzen und auch ihr Öl und ihre Blüten sehr unterschiedlich sind.
- Seit dem 2. Weltkrieg geriet die Ölpflanze in Vergessenheit, was heute dazu führt, dass sie züchterisch nicht behandelt wurde – also eine reine Naturpflanze ist.
- In der Naturheilkunde ist vor allem die wundheilende Wirkung der Ölsaart überliefert.

In Mischkulturen erfolgt der Anbau von österreichischen Biobauern – ein Beitrag zum Humusaufbau und zum Klimaschutz.

- Die interessante Ölsaart „Camelina sativa“ wurde im Zuge eines Forschungsprojektes von der AKREMI wiederentdeckt.
- Anschließend wurden Mischkultur-Anbauversuche durchgeführt, die heute sehr erfolgreich sind. Heute wächst die Ölsaart in kontrolliert biologischen Flächen in ganz Österreich.
- 7 kg Saatgut erhielt die AKREMI von der vom Aussterben bedrohten Ölsaart. Diese Samen wurden sorgfältig gemeinsam mit den AKREMI-BiolandwirtInnen in langjährigen Anbauversuchen vermehrt.
- Wir stellten fest, dass unser „Camelina sativa“-Saatgut viel lieber in Mischkulturen wächst als in Monokulturen – was ganz im Sinne der Natur ist!

„Kaltpressung“ bedeutet nicht gleichzeitig kalt gepresst – ein bedeutender Unterschied für Wirkstoffe, Mengenausbeute und den Endkundenpreis.

- Mehrjährige Pressversuche und engagierte Partnerschaft mit der „Ölmühle Fandler“ in Pöllau/Stmk führten zu dieser heutigen hochwertigen Ölqualität
- Eine Garantie für höchste Qualität ist das Stempelpressverfahren der Ölmühle Fandler. Dies bedeutet höchste Schonung der Inhaltsstoffe und damit den Erhalt der Wirkstoffe durch die Kaltpressung bis max. 35°C.
Hinweis: Das Schneckenpressverfahren erzeugt durch die Reibungswärme in der Pressschnecke Temperaturen bis zu 90°C, obwohl dieses Verfahren Kaltpressung genannt wird.
- Auf Grund der niedrigen Temperatur bei der Stempelpressung braucht es bedeutend mehr Ölsaart zur Gewinnung von Öl (ca. 5 kg Ölsaart für 1 Liter „Camelina Öl“).

Langjährige persönliche Kontakte und jährliche Bildungsveranstaltungen führen zu einem einfühlbaren und vertrauensvollen Zusammenarbeiten mit Mensch und Natur. - Das Ergebnis ist höchste Qualität, die man schmeckt.

- Als Naturprodukt unterliegt die Ölsaat „Camelina“ verschiedenen Einflussfaktoren sowie den lokalklimatischen Standortbedingungen und der Partnerfrucht im Mischkulturenanbau.
- Der intensive persönliche Kontakt sichert die Weiterentwicklung des Mischkulturenanbaus, die Qualität der Ölsaat und den Geschmack.

Die außergewöhnlichen Inhaltsstoffe haben besondere Wirkungen – ob als Speiseöl oder als ergänzendes Nahrungsmittel.

- **Das Fettsäurenverhältnis Omega3:Omega6 ist 3:1.**
Dies ist ein ernährungswissenschaftlich optimales Fettsäuren-Verhältnis. Dieses hat ausgleichende Wirkung auf unsere Omega-6-Fettsäuren-haltige Ernährung. Ungesättigte Fettsäuren wirken dabei stimulierend für die Ausscheidung fettlöslicher Substanzen und dienen der Entgiftung und Entschlackung.
- Der besonders hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren ist gleichzeitig eine ideale Alternative zu den tierischen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA aus Fischölen.
- **Der Vitamin E-Gehalt ist besonders hoch.**
Er behindert die Produktion von freien Radikalen im Körper, vermindert die Entstehung kardiovaskulärer Risikofaktoren, Entzündungen im Körper und des Nervensystems und trägt zur Verbesserung von Hautkrankheiten sowie zur Wundheilung bei. Gleichzeitig ist das „Camelina Öl“ damit wesentlich länger haltbar als andere Öle wie z.B. das Leinöl.
- **Intensives Vorkommen von Phytosterinen wie Campesterol, Sitosterol, Brassicasterol und Stigmasterol.**
Diese begünstigen einerseits die Cholesterinabsorption im Darm und damit die Senkung des Cholesterinspiegels und andererseits haben diese einen besonders positiven Einfluss auf die Prostata.
- **Unser „Camelina Öl“ als besonderes Speiseöl und wunderbares Genussöl.**
Es erweitert die Palette der bereits bekannten Ölspezialitäten und ist für den täglichen Speiseplan bestens geeignet.
Der ursprüngliche und natürliche Geschmack – würzig, leicht nussig mit einem Hauch von Knoblauch – passt ausgezeichnet zu Salaten, Rohkost, Dressings & Saucen und Gemüse. Als kalt gepresstes Öl sollte es nicht erhitzt werden. Es kann jedoch abschließend zur Verfeinerung von warmen Speisen verwendet werden.
- **Empfohlene Tagesdosis:** (auf Basis der empfohlenen Omega-3-Fettsäure-Tagesdosis)
ca. 10 ml bzw. 1 cl; dies entspricht 1 Esslöffel.

Firma AKREMI

Geschäftsführerin ist Frau Bakk. Birgit Birnstingl. Verantwortlich für Forschung und Entwicklung innovativer landwirtschaftlicher Produkte und selbst Biobäuerin in Seiersberg bei Graz/Stmk.

Wissenschaftliche Zusammenarbeit

Prof. Dr. Gerhard Kostner vom Institut für Molekularbiologie an der Med. Universität-Graz.

Kontakt für Marketing, Vertrieb und Pressearbeit

Firma AKREMI, Frau Mag. Irene Biricz