

DIE WELT DER ÖLE

vorgestellt von dem Speiseöl-Experten und Ölmüller Walter Bitzer

Land und Hand sind das Fundament einer jeden Kultur.

Als essenzielle Grundlage der Organisation von Leben und Mitwelt haben **H a n d** werk und **L a n d** wirtschaft eine Schlüsselrolle in der Beziehung von Mensch und Natur. Sie sind das Regulativ zu industriellen Entgleisungen, wenn sich Wissenschaft einem Turbo-Kapitalismus der Effizienz- und Ertragsteigerung beugt.

Am Beispiel der Geschichte der Ölmüllerei und der Industriegeschichte der Öle und Fette wird deutlich, dass Öle und Fette heute Schlüsselprodukte einer inhumanen Gesellschaftsentwicklung sind. Die Genetik der Rohstoffe und die Produktionsverfahren sind Weichen für entweder körperliche Unversehrtheit – sprich Gesundheit - oder für Siechtum und Gedächtnisverlust.



Der Referent, Walter Bitzer aus Offenburg, ist Ölmüller aus Überzeugung und hat im Februar 2006 sein oleofactum, eine gläserne Ölmühle eröffnet.



1½ spannende Stunden im Oleofactum

mit

- Betriebsführung
- Vortrag
- Degustation

Niemand, so Bitzer, wird ohne den Aspekt des geistigen Überbaus, der spirituellen Besetzung in Religionen und Hochkulturen, die essenzielle Bedeutung des Öls in der Kulturgeschichte verstehen.

- Nachdem Fette und Öle lange Zeit überwiegend als Dickmacher dargestellt wurden, rückt der gesundheitliche und kulinarische Wert von frisch hergestellten und schonend gepressten hochwertigen Ölen aus Saaten, Kernen und Nüssen wieder ins Bewusstsein.
- Bitzer wird erklären, worauf es bei der Pressung ankommt, wenn die Inhaltsstoffe unverfälscht erhalten bleiben sollen. Und nicht zuletzt gibt es Kostproben, Tipps und Rezepte für einen bekömmlichen und wohlschmeckenden Umgang mit der Vielfalt der Öle.
- Der rote Faden im Vortrag ist die gesundheitliche Bedeutung pflanzlicher Öle, die Kulturgeschichte der Ölmüllerei und die Wissenskultur zur Verwendung der Öle.

• Samstag, 01. Februar 2025 um 14:30 Uhr

Im Oleofactum, Hildastrasse 4 - gute Parkmöglichkeit auch im Hof

Anmeldung erwünscht. - info@oleofactum.de