



BIO PLANÈTE

Ölmühle Moog seit 1984

PRESSEMITTEILUNG

Abdruck honorarfrei / Belegexemplar erbeten

Ölmühle Moog unterstützt Leindotterzüchtung

Klappendorf, 21. November 2019

Saatzucht ist eine generationsübergreifende Aufgabe und für die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft existenziell! Aus diesem Grund unterstützt die Ölmühle Moog die wissenschaftliche Untersuchung und Neuzüchtung von Leindotter - einer alten Kulturpflanze aus unserer Heimat.

Durchgeführt wird die „Evaluierung von Sorten und genetischen Ressourcen des Leindotters“ von der Einrichtung Forschung & Züchtung Dottenfelderhof (FZD) im hessischen Bad Vilbel. Das Projekt ist zunächst auf drei Jahre ausgelegt. Ziel ist es, im Anschluss ein Züchtungsprojekt zu starten, da es in Deutschland seit den 1990er Jahren keine aktive Leindotterzüchtung mehr gibt. In acht bis zehn Jahren bereits – so die Einschätzung des Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, der die Zusammenarbeit zwischen Ölmühle und Dottenfelderhof initiierte – könnte dann eine neue Sorte für die ökologische Landwirtschaft zur Verfügung stehen. Darüber hinaus sollen mit dem Projekt bestehende genetische Ressourcen, die noch nicht mit gentechnischen Methoden bearbeitet wurden, für eine zukünftige ökologische Züchtung gesichert sowie die Verbreitung des Leindotters unterstützt werden.

Das Engagement ist deshalb für die Ölmühle Moog weit mehr als eine Spenden-Aktion, sondern zahlt direkt in die Entwicklung des Anbaus in Deutschland von morgen ein und damit in einen transparenten Rohwarenmarkt. Das Unternehmen und der Dottenfelderhof wollen im Rahmen des Projektes eng zusammenarbeiten. Vereinbart ist nicht nur ein stetiger Informationsaustausch. Geplant sind zudem gegenseitige Besuche und Probe-Pressungen des getesteten Saatgutes. Die Zusammenarbeit wurde zunächst für drei Jahre vereinbart.

Leindotter ist eine alte Kulturpflanze, die langsam wieder den Weg auf die heimischen Felder zurückfindet. Sie eignet sich nicht nur für den ökologisch vorteilhaften Mischkulturanbau, sondern bietet auch reichlich Nektar und Pollen für Bienen, Hummeln und Co. Die Ölmühle Moog nutzt die Pflanze seit 2015 für die Herstellung des goldgelben und sehr milden BIO PLANÈTE Leindotteröles „Aus meiner Heimat“. Das Bio-Öl zeichnet sich durch einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren aus und eignet sich hervorragend für Salate, Rohkost, Pesto und das Verfeinern von gekochtem Gemüse, Getreideprodukten, Vinaigrettes und Smoothies.

Rückfragen an:

Antje Steglich, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel: 035241-820822, E-Mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com





BIO PLANÈTE

Ölmühle Moog seit 1984

PRESSEMITTEILUNG

Abdruck honorarfrei / Belegexemplar erbeten



Leindotter kurz vor Ernte. Die Pflanze hat ihren Namen daher, dass Leindotter-Arten als „Unkraut“ bevorzugt in Lein-Äckern auftreten und durch die gelbe Farbe ihrer Blüten herausleuchten. Foto: BIO PLANÈTE

Über die Ölmühle Moog:

Als erste reine Bio-Ölmühle Europas stellt die Ölmühle Moog seit mehr als 30 Jahren aus Samen, Früchten und Nüssen Bio-Öle her. 1984 begann Franz J. Moog in Bram im Südwesten Frankreichs, seine Vision von ökologischer Landwirtschaft zu verwirklichen. Seine Tochter Judith Faller-Moog lebt diese bis heute. Sie spezialisierte das Unternehmen auf die naturbelassene Herstellung von Bio-Ölen und gründete die Marke BIO PLANÈTE, den aktuellen Marktführer im Bio-Fachhandel.

Nachdem 2004 in Klappendorf in der Lommatzscher Pflege ein zweiter Unternehmensstandort auf dem Bio-Landwirtschaftshof Faller gegründet wurde, beschäftigt die Ölmühle Moog heute insgesamt etwa 140 Mitarbeiter. Das Sortiment umfasst mehr als 70 verschiedene kaltgepresste Öle in Bio-Qualität: Von Klassikern wie Lein- und Sonnenblumenöl über Gourmet-Produkte wie Walnuss- oder Kürbiskernöl bis hin zu Hanf- und Schwarzkümmel-Vital-Ölen zur Unterstützung einer gesunden Lebensweise. Ergänzt wird das Sortiment durch Protein-Mehle, die aus dem Presskuchen gewonnen werden, der bei der Ölgewinnung entsteht.

Rückfragen an:

Antje Steglich, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel: 035241-820822, E-Mail: presse@bioplanete.com
Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch
www.bioplanete.com

