



DER ÖLSCHLEIFENWEG

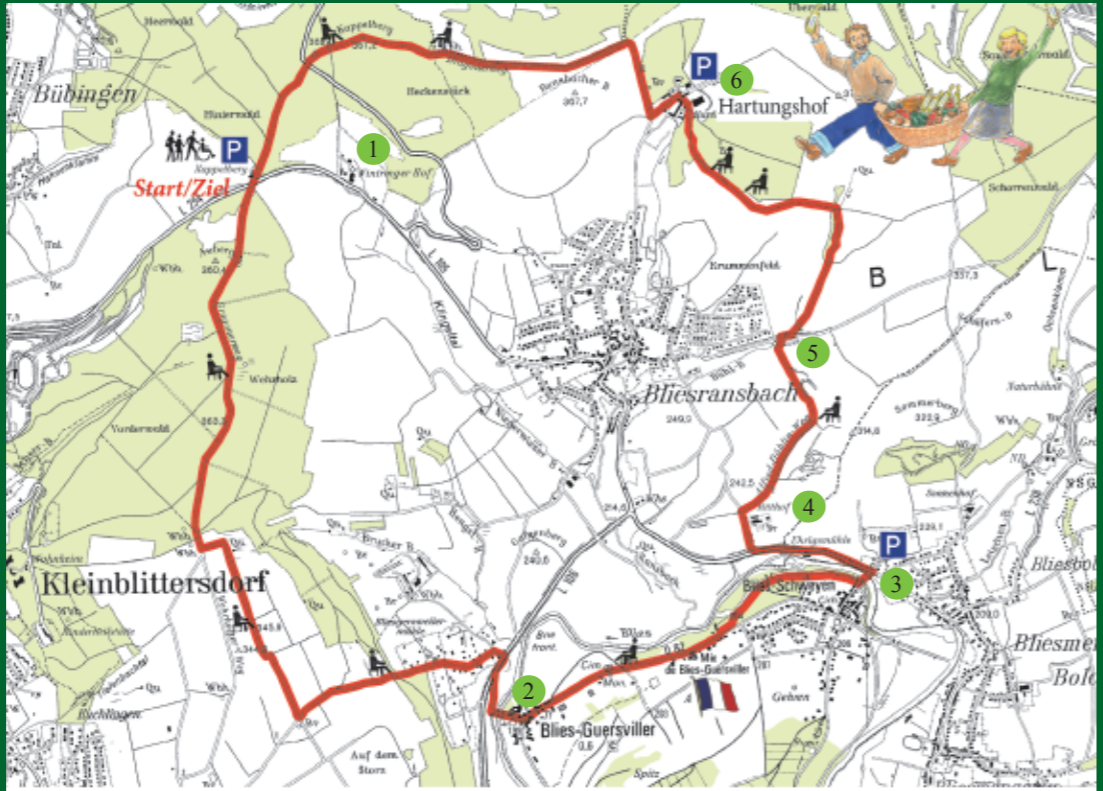
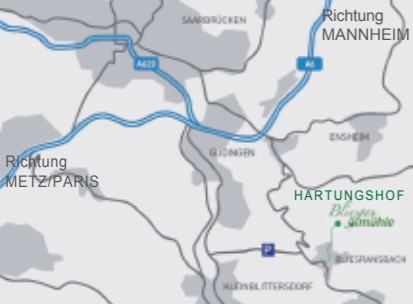


IMPRESSUM



Bliesgau ölmühle

Jörg Hector & Patric Bies GbR
Gut Hartungshof
66271 Bliesransbach
Tel/Fax: +49 6805 / 9298085
www.bliesgauoele.de
www.leindotter.de
bliesgauoele@web.de



Geführte Wanderungen auf dem ÖLSCHLEIFENWEG: Tel. +49 - 160 / 95 20 94 35



Abendstimmung über Bliesransbach

UM BLIESRANSBACH EIN WEG - ZWEI LÄNDER



An der Grenze zu Frankreich gelegen, zählt der Bliesgau zu den spannendsten Landschaften in Südwestdeutschland. Heute ein anerkanntes Biosphärenreservat ist er geprägt von den vielen Streuobstwiesen und einer besonderen Artenvielfalt. Sein Westrand, das Gebiet um Bliesransbach, gilt unter Wanderern schon lange als Geheimtipp, denn hier sind „Weitblicke“ bis zu den Vogesen und tief nach Lothringen möglich.

Diese Kulturlandschaft war auch für die Bliesgau-Ölmühle Grund 2011 auf das traditionsreiche Gut Hartungshof umzuziehen, um dort leckere Speiseöle aus Hanf, Leindotter, Mohn, Raps, Mariendistel, Walnüssen und Haselnüssen herzustellen. Natürlich aus lokalem Anbau von Landwirten um Bliesransbach.

Das spezielle Bliestal-Ambiente und unsere „gläserne“ Produktion haben uns gereizt, beide Dinge miteinander zu verbinden. Entstanden ist der neue „Ölschleifenweg“, auf dem im Sommer unsere „Ölfelder“ und die kulturellen Besonderheiten erwandert werden können. Wir danken Herrn Bürgermeister Stephan Strichertz für die freundliche Unterstützung.

Start ist am **Parkplatz Kappelberg** an der Hauptstraße zwischen Kleinblittersdorf und Bliesransbach.

Auf dem Dragonerweg bzw. Wehrholzer Weg geht es etwa 2 km südlich durch den Wald. Wo der Baumbestand endet und freie Höhensicht möglich wird, halten wir uns links und erreichen nach 500 Metern, parallel unseres ursprünglichen Weges ein Wegekreuz, an dem wir links von der Höhe herabwandern. Im Tal an der **Bliesgersweiler Mühle** angekommen, überqueren wir nach 200 Metern die Brücke nach **Blies-Guersweiler**. In dem lothringischen Dorf lassen wir die

kleine Kirche rechts liegen und stehen vor dem Denkmal zu Ehren des Heiligen Quirins. An diesem geht es etwa 1 Kilometer parallel zur Landstraße nach **Blies-Schweyen** weiter. Nach der Elektrizität erzeugenden „Blies-Guersweiler Wassermühle“ wechseln wir auf die linke Straßenseite und folgen etwa 500 Meter dem Fußweg am Mühlengraben bis zur Fußgängerbrücke zwischen **Blies-Schweyen** und **Bolchen**. Wieder auf der deutschen Seite, am Ortsanfang von **Bliesmengen-Bolchen**, halten wir uns erneut links (Vorsicht: Dieses 600 Meter lange Teilstück verläuft entlang einer für

Fußgänger unbefestigten Landstraße!), ziehen an der ehemaligen Uhrigmühle vorbei, hinauf zum traditionsreichen **Ritthof**, der einst ein beliebtes Wanderziel des Schriftstellers Alfred Döblin war. Ihm zu Ehren wurde dieser panoramareiche Feldwirtschaftsweg „Alfred-Döblin-Weg“ benannt. Diesem folgen wir bis zur **Wendelinuskapelle**, an dessen Ende wir rechts abbiegen und nach etwa 100 weiteren Metern links dem Anstieg folgen. Nach 600 Metern ist die Kreuzung zum Jakobsweg erreicht, dem wir links (ca. 1 km) bis zum **Gut Hartungshof** folgen. Genießen Sie hier bei klarem Wetter Fern-



4

RITTHOF

Anfang des 20. Jahrhunderts war der Ritthof ein bekanntes Weingut mit Schenke und Herberge.

Das besondere Flair des Ritthofs tat es auch dem Arzt und Schriftsteller Alfred Döblin (1878-1957) an. Ihn lockte die Abgeschlossenheit dieses Hofes zu Wanderungen im Bliesgau und als Quelle der Inspiration. Bevor Döblin mit seinem Roman „Berlin Alexanderplatz“ Welterfolge feierte, entstand hier seine Novelle „Das Gespenst vom Ritthof“.

(Literatur: „Alfred Döblin - Meine Adresse ist: Saargemünd“, von Ralph Schock, Gollensteinverlag 2010)

Heute knüpft Landwirt Fritz Kurtz mit dem Anbau von Rebstöcken und einer Weinstube an die Weinbautradition an, denn die Südlage und der Kalkboden sind noch heute Grundlage für Spitzenweine...



5

WENDELINUSKAPELLE

Der Legende nach war der Heilige Wendelin im 6. Jahrhundert an Blies und Saar missionierend tätig und galt als besonders frömmig. Sein Grab befindet sich heute in der nach ihm benannten Stadt St. Wendel.

Seit dem frühen 17. Jahrhundert war die nahe der Wendelinuskapelle gelegene Quelle das Ziel von Pilgern. Dem Wasser wurde heilende Wirkung zugeschrieben, was um 1736 zur Erbauung der Kapelle führte. Im 19. Jahrhundert verfiel das Gebäude und erfuhr erst 1862 eine grundlegende Renovierung. Bei dieser Gelegenheit fasste man die Quelle mit heimischem Sandstein.

Im zweiten Weltkrieg schwer beschädigt, konnten ab 1946 dort wieder Messen gelesen werden. 1967 erhielt die Kapelle einen neuen Glockenturm, der mehrmals im Jahr Prozessionszüge begrüßt. Bis zum heutigen Tag sorgen ehrenamtliche Helfer und Spender für deren Unterhaltung.



6

GUT HARTUNGSHOF

1827 gegründet von dem Saarbrücker Kaufmann und Seifensieder-Unternehmer Traugott Immanuel Hartung zählt der Hartungshof – heute im Besitz der Familie Wolfgang Kessler – zu den größten landwirtschaftlichen Betrieben des Saarlandes. Insgesamt werden über 500 Hektar bewirtschaftet. Er gilt als Paradies für Reiter und setzt seit einigen Jahren stark auf den Ausbau der Solarenergie, wie die zahlreichen Kollektoren auf den Dächern verraten.

Neben Reitschulen beherbergt der Hartungshof einige Regional-Unternehmen: So hat die Orgelbaufirma Schömer hier ebenso ihren Standort, wie die Marmeladenmanufaktur Malis Delicés, Doris Kratky mit Bliesgau-Essigen und die Bliesgau-Ölmühle.

Deren Produkte können im „Öl-Lädchen“ erstanden werden. Auch eine Besichtigung der „Gläsernen Produktion“ ist nach Vorab-sprache möglich. (Tel. 0 68 05 - 929 80 85)



1

WINTRINGER HOF

Der Wintringer Hof, ein Bauernhof als Kulturort, bildet - von Saarbrücken aus betrachtet - symbolisch die Eingangspforte zum Biosphärenreservat Bliesgau.

Den Hof bewirtschaftet die Lebenshilfe Obere Saar e.V. nach biologischen Richtlinien in den Bereichen Garten-, Landschafts-, Gemüse- und Obstbau, sowie auch Viehzucht. Zentrum des Wintringer Hofes ist die Kapelle aus dem späten 15. Jahrhundert. Sie wurde aufwändig restauriert und dient heute als „Kulturort“ - mit Kunstausstellungen, Konzerten und anderen kulturellen Events.

Wer die Kapelle besuchen möchte, erhält während der Öffnungszeiten des Hofladens gegen Hinterlegung des Personalausweises problemlos den Schlüssel.

Öffnungszeiten: Mo.–Do. 15–19 Uhr, Fr. 14–19 Uhr, Sa. 9.30–12.30 Uhr.



2

BLIES-GUERSWEILER

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts konnte man an dieser Stelle die Blies nur durch eine Furt oder im Fährtbetrieb überqueren. Erst eine um 1900 errichtete erste Holzbrücke verband die damals deutschen Dörfer Blies-Guersweiler und Bliesguersweiler Mühle. Entgegen sonstiger Gepflogenheiten verläuft hier die Grenze nicht in der Flussmitte, sondern am deutschen Ufer. Mit Betreten der 1961 gebauten einbogigen Betonbrücke, hat der Wanderer bereits französisches Territorium erreicht.

Das Denkmal in der Ortsmitte soll den Heiligen Quirin darstellen. Quirinus war ursprünglich römischer Tribun und dann zum christlichen Glauben konvertiert. Unter Kaiser Hadrian enthauptet, kamen um 1050 seine Reliquien nach Deutschland, wo er schnell zum Patron der Pferde und Rinder wurde. Auch als Heiler zahlreicher Krankheiten, u. a. gegen Bein- und Fußleiden von Wanderern wird er angerufen.



3

BLIES-SCHWEYEN

Das Wasserwerk wurde durch die Fa. Gebrüder Adt, Ensheim im Jahr 1894 errichtet und war damals eine technische Sensation. Die Adt's waren ursprünglich auf die Herstellung von Dosen aus Holz und Pappmaché spezialisiert und benötigten zur Ausweitung der Produktion dringend Elektrizität für die etwa 6 km entfernte Fabrikation.

Heute liefert das Wasserkraftwerk jährlich 2,2 Megawatt „grüne“ Elektrizität.

Über die Fußgängerbrücke zwischen Blies-Guersweiler und Bliesmengen-Bolchen erreicht man wieder Deutschland. In neuester Zeit gibt es die Idee, die etwas schmucklose Brücke nach dem Schriftsteller Alfred Döblin zu benennen. Döblin war im ersten Weltkrieg als Lazarettarzt in Sarreguemines. Nach 1933 floh er vor den Nazis nach Frankreich. Mit Ende des Zweiten Weltkriegs verstand sich Alfred Döblin als visionärer „Brückenbauer“ zwischen Deutschland und Frankreich.

blicke bis zum Westrand der Nordvogesen und den Bergkegeln bei Toul. In einem lang gezogenen einstöckigen Bau des Gutshofs befindet sich die Bliesgau-Ölmühle (außerhalb der Geschäftszeiten bitte Besichtigungswunsch vorher anmelden).

Von dort sind es 50 Meter bis zur Kreuzung, an der es rechts auf den „Ransbacher Berg“ geht. Hinter der Scheitellinie des Berges bleiben wir (links halten) auf dem Jakobsweg bzw. dem Dragonerweg und blicken rechts bis nach Saarbrücken. Es beginnt ein Waldstück, das etwa nach 2 km am Ausgangspunkt der Wanderung endet.

Wer möchte, kann noch einen Abstecher zum nahe gelegenen **Wintringer Hof** und dem „Kulturort Wintringer Kapelle“ unternehmen.

Infos

Länge 14,4 km

Dauer 4:30 h

Koordinaten Startpunkt

Breitengrad: 49°10'23.87"

Längengrad: 7°5'48.22"

Ganzjährige Wanderungen problemlos



Genießen Sie erholsame Stunden bei atemberaubenden Fernsichten und lernen Sie, wie natürliche und ländliche Gourmetöle hergestellt werden: Vom Feld über die Ölpressung bis zur Vermarktung.



Restaurants & Gaststätten in der nahen Umgebung

Gasthaus Kessler

Mittelstraße 3
D-66271 Bliesransbach
Tel. +49 6805 / 84 89
www.gasthaus-kessler.de

Restaurant Die Bären-Stub

Bliesbolchener Str. 71
D-66271 Bliesransbach
Tel: +49 6805 / 943 933
www.die-baeren-stub.de

Restaurant "Il Ritrovo"

Am Schiffert 2
D-66399 Bliesmengen-Bolchen
Fax: +49 6804 / 12 14

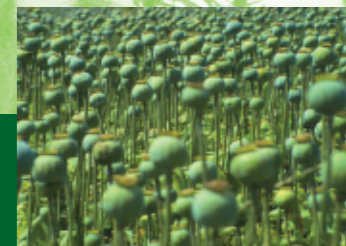
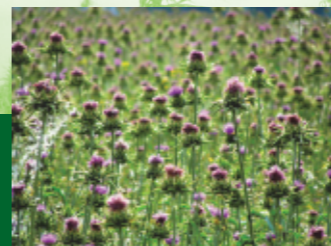
La Belle Etoile

23 Rue Principale
F-57200 Blies-Guersviller
Tel: +33 3 87 95 15 03

Gräfinthaler-Hof

Gräfinthal 6
D- 66399 Mandelbachtal
Tel. +49 6804 / 9 11 00
www.graefinthal-hof.de

Auswahl an Ölpflanzen um Bliesransbach



LEINDOTTER

Leindotter ist eine sehr alte Kulturpflanze, die bereits vor über 4000 Jahren in Zentraleuropa beheimatet war. Dies belegen Funde aus der Zeit der Kelten, wo sie wegen des Geschmacks und den Inhaltsstoffen die meist verwandte Ölpflanze war.

Als eine der wenigen Regionen in Deutschland finden sich heute im Bliesgau größere Anbauflächen von Leindotter. Im Geschmack an Erbsen oder Spargel erinnernd, besitzt das Leindotteröl einen Omega-3 Gehalt bis zu 48%, der zweithöchste Wert in einem Pflanzenöl überhaupt! Untersuchungen ergaben, dass hohe Anteile von Omega-3-Fettsäuren das Wachstum von Krebszellen hemmen.

RAPS

Wer kennt sie nicht, die im Frühjahr leuchtend gelb blühenden Rapsfelder im Bliesgau? Sie sind Teil unserer Kulturlandschaft. Geerntet wird der Raps im Juli, anschließend auf Qualität geprüft und zu Speiseöl verarbeitet.

Rapsöl besitzt einen zart nussigen Geschmack. Das besonders schonende Kaltpressverfahren garantiert höchste Qualität. Ernährungswissenschaftler empfehlen dieses wertvolle Pflanzenöl wegen seiner einzigartigen Omega-6 und Omega-3 Zusammensetzung, die bei der Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen eine wichtige Rolle spielen.

Rapsöl ist geeignet zur Anwendung in der kalten Küche und zum Braten bis 160°C.

HANF

Seit der Antike haben die Menschen in Mitteleuropa vor allem die Fasern der Hanfpflanze genutzt, um aus ihnen Kleidung, Papiere, Seile und Segeltuch zu gewinnen. Gleichzeitig entdeckte man die Ölfrüchte des Hanfes als Nahrungsmittel und zur Ölgewinnung für Speisezwecke.

Edles Hanföl besitzt einen sehr delikaten und außerordentlich feinen Geruch, leicht fruchtig, nach frischem Heu duftend. Das kräftig nussige Hanföl kann pur oder mit einem zweiten geschmacksneutralen Öl verwendet werden.

Hanföl eignet sich hervorragend zum Beimischen unter Salatsaucen, Quarkcremes oder Gemüsegerichte und überzeugt als schonendes Öl für die wunde Haut.

WALNUSS

Einst brachten die Römer den Walnussbaum in den Bliesgau.

Auf Initiative der Bliesgau-Ölmühle werden seit 2011 Walnüsse auf Streuobstwiesen im Bliesgau gesammelt. Beim „Haus Sonne e.V., dem Lebensort für seelenpflegebedürftige Kinder, Jugendliche und Erwachsene“ in Walsheim werden die Nüsse geerntet und anschließend in der Bliesgau-Ölmühle zu einem zarten Öl verarbeitet. Ein traditionelles Herstellungsverfahren garantiert höchste Qualität unter Verzicht von Konservierungsmaßnahmen.

Bis „Johannis“ (24. Juni) kann man die noch grünen Walnüsse pflücken und mit Honig und Zucker zu kulinarischen Kostbarkeiten verarbeiten.

MARIENDISTEL

Wanderer im Bliesgau erkennen die Mariendistel an ihren großen, grün weiß marmorierten Blättern die domig gezähnt sind. Im Spätsommer entwickeln sich die Felder zu einem Meer aus Purpur, bevor sich in den Körben langsam die Ölsamen entwickeln.

Das Öl der Mariendistel wird schonend gewonnen und hat einen sehr leichten, milden Geschmack. Schon Hildegard von Bingen schrieb der Mariendistel Wirksamkeit gegen Leber- und Gallenbeschwerden zu.

Ursache hierfür ist die Silymarin-Fettsäure.

Mariendisteln werden häufig mit dem im Handel erhältlichen „Distelöl“ bzw. „Safloröl“ verwechselt.

SONNENBLUMEN

Während ihres Wachstums wenden sich Sonnenblumen immer der Sonne zu. So können sie besonders viel Sonnenenergie speichern.

Bevor die Sonnenblumen von Amerika nach Europa kamen, nutzten sie die Azteken auch medizinisch, z.B. bei Insektenstichen.

Das Sonnenblumenöl aus dem Bliesgau hat mit den Raffinerie-Produkten aus den Supermärkten nichts gemein. Dank Kaltpressung behält es seinen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (sehr hoher Linolgehalt), Carotinoid, Lecithin und reichlich Vitamin E.

Wegen seines milden Geschmacks ist unser Sonnenblumenöl ein ideales Alltagsöl für Rohkost, Salate, Saucen oder zum Dünsten und Braten bis 160°C.

MOHN

Der Mohn ist seit Jahrtausenden in Mitteleuropa beheimatet und wird seit dem Mittelalter als Heilpflanze genutzt. Bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts war Mohnöl das beliebteste Speiseöl der Deutschen.

Erst die allgemeine Rückbesinnung auf traditionelle und gesunde Öle machte es möglich, dass den Landwirten der Bliesgau-Ölmühle eine Sondergenehmigung zum Anbau von Mohn erteilt wurde.

Besonders bei grünen Salaten und Karotten fördert Mohnöl die Aufnahme von Vitamin A. Die Kombination mit z.B. getrocknetem Gemüse, Schaf- und Ziegenkäse bietet ungeahnte kulinarische Genüsse.