



Der Höhepunkt: Das Walnussöl fließt in sattem Strahl. Der Nussbrei wird erwärmt und gerührt (unten), Werner Reinacher füllt den Zylinder damit (Mitte), nach der Pressung werden die Nussreste erneut vermahlen (oben).

Bilder: Schöpfer

Der Krach ist ohrenbetäubend. Und er stört die Illusion, man wäre in einem Museum gelandet. Die Ölmühle in Königschaffhausen, in der Werner Reinacher schon als Kind dem Großvater zur Hand ging, ist seitdem unverändert geblieben. Aber sie ist kein historisches Dekor, sie ist in Betrieb, unüberhörbar.

Für einen Liter Walnussöl braucht es viereinhalb Pfund Nusskerne und drei Gerätschaften: den Mühlstein, den Ofen mit Pfanne und Rührvorrichtung und schließlich die hydraulische Presse. Ein einziger hämmernder Motor setzt alle Teile des Ensembles in Bewegung, an der Decke quiet-schen die Transmissionsriemen.

Werner Reinacher spricht nicht viel bei der Arbeit. Und sonst vermutlich auch nicht. Er geht in seinem Handwerk auf, jede Bewegung sitzt. Für ein Foto kurz innezuhalten, das fällt ihm sichtlich schwer. Die Nusskerne, die er für eine Pressung braucht, hat Reinacher vorher nicht gewogen, wie viel knapp ein Zentner ist, weiß er auch so. Dann lässt er den Mahlstein, auf dem die Jahreszahl 1822 eingemeißelt ist, vom Riemenschieber wieder die Nüsse unter den sich drehenden Stein, bis sie nach einer Viertelstunde zu feinsten Bröseln zermahlen sind.

Eigentlich ist Werner Reinacher, Jahrgang 1949, Landwirt. Kirschen, Birnen, Reb- und Mais baut er an, und wie fast alle in seinem Dorf am Kaiserstuhl brennt er auch Schnaps. Als Ölmüller ist er mittlerweile ein Unikum. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hatte noch jeder Ort im Umkreis einen Öler, heute ist Werner Reinacher der letzte. Seit vier Generationen werden in Königschaffhausen Walnüsse verflüssigt, zwei- bis dreimal in der Woche setzt Reinacher die Mühle in Betrieb.

Die Nüsse werden ihm von Kunden aus den Nachbarorten gebracht. Das warme Klima im Kaiserstuhl bekommt den Nüssen gut, überall sind die prächtigen Bäume präsent. Auch aus der Schweiz und dem Elsass kommen Menschen mit ihrer Ernte. Ein Kunde karrt seine Walnüsse gar aus Frankfurt an. Ohne Schale, versteht sich. Diese Arbeit – es dauert viele Abende, bis ein Zentner Nüsse geknackt ist – muss jeder selbst tun. Fürs Ölen verlangt Reinacher einen Euro fünfzig pro Liter. Nicht alle wollen den Gegenwert ihrer Ernte in Nussöl haben. Ihnen füllt Reinacher Distel- oder Sonnenblumenöl ab, das übrig gebliebene Nussöl verkauft er – solange Vorrat reicht.

Die zermahlene Nusskerne werden in

einer Pfanne erwärmt, im Ofen lodert Holz, unablässig wird die Masse gerührt. Wenn der Nussbrei zwischen 40 und 50 Grad warm ist, löst sich das Öl. Reinacher greift immer hinein. Ist die richtige Temperatur erreicht, muss es schnell gehen: Er schüttet einen Teil der warmen Masse in einen gusseisernen Zylinder, dann klopft er eine Eisenplatte darauf, achtmal wiederholt sich das Ganze. Jetzt kommt die Presse zum Einsatz: 200 bar Wasserdruck treiben den Stempel der Presse nach oben, bis aus den feinen Löchern des Zylinders das Öl abfließt. Erst tröpfelt das frische Nussöl nur in den Eimer, schließlich fließt es in sattem Strahl, eineinhalb Stunden dauert eine Pressung.

Öl ist ein hochwertiges Lebensmittel. Die einen schwören auf Rapsöl, die anderen haben sich wieder auf Leinöl besonnen.

Liebhaber von Olivenöl können stundenlang über die besten Anbaugelände referieren. Werner Reinacher füllt sein feines Walnussöl in profane Schnapsflaschen ab. Anibal Strubinger, Küchenchef im mit einem Michelinsterne geadelten Schwarzen Adler in Oberbergen, einem Nachbarort, nutzt Reinachers Nussöl als Bestandteil seiner Vinaigrette. Über Feldsalat gießt er es pur, oder er beträufelt damit frischen Ziegenkäse, bevor dieser gratiniert wird. Reinachers Lebensgefährtin schwört auf einen Löffel Nussöl im Müsli.

Die erste Pressung ist vorbei. Die Ölkuchen, so heißen die zwischen den Platten gepressten Reste, werden jedoch noch einmal vermahlen, erwärmt und gepresst. Vier bis fünf Liter tröpfeln im zweiten Durchgang noch in den Eimer. Jetzt sind die Ölkuchen keine mehr, nur noch gepresstes Nussmehl. Das wird wiederum vermahlen und dann abgefüllt. Gerade ist der Hufschmied da und nimmt drei Säcke mit. Der Gastwirt vom Hotel Adler gegenüber gehört auch zu den Resteverwertern: Er serviert Spätzle oder Flädle mit Walnussmehl und freut sich diebisch, wenn er seinen Gästen sagen kann: „Was die Säue nicht mehr fressen konnten, das bekommt jetzt ihr.“

Werner Reinacher steht der Schweiß im Gesicht. Dicht an dicht stehen zig Nussäcke im Vorraum der Mühle. Drei bis vier Zentner schafft Reinacher an einem Tag. Es gibt bis zur nächsten Nussernte noch viel zu ölen, jetzt sind aber auch gerade die Kirschen reif. Die Walnüsse seiner eigenen vier Bäume macht Reinacher übrigens nicht zu Öl. Keine Zeit. Die verkauft er auf dem Großmarkt.

Dorothee Schöpfer



Kernkraft aus der Mühle

Baden-Württemberg hat nicht nur die meisten Sterne- und Spitzenrestaurants der Republik. Es ist auch die Heimat schmackhafter regionaler Produkte. In einer Serie stellen wir Erzeugnisse und ihre Produzenten vor. Heute: Walnussöl vom Kaiserstuhl.



INFO

◆ Werner Reinacher (Endinger Str. 66, 79346 Königschaffhausen) verschickt sein Walnussöl per Nachfrage, ein halber Liter kostet 7,50 Euro plus Porto.

◆ Im Hotel Adler in Königschaffhausen (Tel. 0 76 42 / 32 12, www.adler-baptist.de) findet mittwochs nach Voranmeldung eine Führung durch die Ölmühle statt mit anschließendem Walnussmenü.

◆ Touristinfo: Kaiserstühler Touris-

tik e. V., Telefon 0 76 42 / 74 79; Kaiserstuhl-Tuniberg-Info, 79206 Breisach, Telefon 0 76 67 / 94 01 55, www.kaiserstuhl.cc.

◆ Tourismus-Marketing Baden-Württemberg GmbH, Tel. 0 18 05 / 55 66 90, www.tourismus-bw.de.

◆ Ein breit gefächertes Angebot regionaler Produkte findet sich auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart, 15.-17. Juni, Messe Killesberg, www.slowfood-messe.de.

DIE DINGE DER WOCHE

Beim Wort Auspacken dachten Kinder bisher an Geschenke, Staatsanwälte an albanische Kronzeugen und Computerexperten an dicke Dateien. Nach den Enthüllungen dieser Woche wird der Begriff Auspacken für immer mit dem Bild hagerer Männer verbunden sein, die, mit den Tränen kämpfend, sackweise schmutzige Wäsche auf den Tisch legen.

Die Sonntag-Aktuell-Wissenschaftsredaktion packt in diesem Zusammenhang endlich ihre Untersuchung zum großen Blutbild der Weltgeschichte. Wie vermutet reicht der Missbrauch leistungssteigernder Mittel zurück bis in das Jahr null. In sieben Tagen eine ganze Welt zu erschaffen, mit allen Finessen der Flora und Fauna vom Schmetterling bis zum Affenbrotbaum – ohne Doping kaum vorstellbar. Aber der Druck von oben war damals wohl zu groß.

In der jüngeren Vergangenheit mehrten sich die Verdachtsmomente: Studentenunruhen (Dutschke!), Punk, die „Sesamstraße“, „Miami Vice“ und Helmut Kohl – über allen politischen und kulturellen Spitzenleistungen liegt der Schatten des Zweifels. Auch die gesamte Nachkriegsgeschichte ist möglicherweise ungültig. Vieles deutet darauf hin, dass während des Zweiten Weltkriegs Doping im Spiel war. Weltweit tätigen sportlichen Leiter schwiegen allerdings aus Scham oder wurden erschossen. Auch der Führer muss sich vorwerfen las-



sen, nicht immer mit sauberen Methoden gearbeitet zu haben. Nur die extrem blutarmen siebziger Jahre dürfen nach bisherigem Erkenntnisstand als sauber gelten.

Es muss an dieser Stelle indes eingeräumt werden, dass viele der erfolgreichsten Artikel in Sonntag Aktuell unter dem Einfluss leistungssteigernder Mittel entstanden sind. Kritikern waren die Brillanz und der Faktenreichtum unserer Arbeit schon immer suspekt. Proben ergaben, dass die Blutwerte einiger Kollegen denen von Bjarne Riis während der Tour 1996 glichen, also die Konsistenz von Fertigbeton hatte. Bis vor kurzem war es unmöglich gewesen, diese Praktiken nachzuweisen. Denn im Gegensatz zu den Radprofis, deren Betonfrisuren schon lange verdächtig waren (dpa-Bild), blieben die Kollegen äußerlich unverändert.

Wenn Sie, liebe Leserinnen und Leser, auch gedopt haben und Ihren Kindern nicht mehr in die Augen sehen können: Einfach diese Zeitungssseite vorhalten und weiterfrühstücken. Martin Gerstner

SONNTAGSTIPPS

Vier Freilichtmuseen in Oberschwaben präsentieren 16 000 Jahre Geschichte. Im Federseemuseum in Bad Buchau nahe Biberach sind Jäger und Fischer unterwegs, im Museumsdorf Kürnbach die Gruppe Bauraleaba. Auf der Heuneburg in Herbertingen-Hundersingen bei Ulm stoßen Besucher auf die Zeit der Kelten und in der Bachritterburg Kanzach (Kreis Tuttlingen) auf die der Ritter (www.federseemuseum.de, www.biberach.de/museumsdorf_2006.html, www.heuneburg.de, www.bachritterburg.de).

Das Kuchen- und Brunnenfest in Schwäbisch Hall beginnt um 10.30 Uhr mit einem historischen Programm auf dem Marktplatz. Das besteht aus der Präsentation des Siederkuchens, Tänzen, mittelalterlichen Gerichtsszenen und einem Salutschießen. Um 18 Uhr findet als abendlicher Ausklang ein Konzert statt (www.schwaebisch-hall.de).

Eliszi's Kasper-, Clown- und Figurentheater im Höhenpark Stuttgart Killesberg spielt um 16 Uhr für Kinder ab vier Jahren „Das Schlossgespenst“. Der Eintritt pro Person kostet vier Euro (www.eliszi-jahrmarktstheater.de).

Das Kindertheater am Blarerplatz in Esslingen zeigt für Kinder ab zehn Jahren um 16

Uhr „Zabibi und Muzalifa“: Die beiden Mädchen kommen aus Afghanistan. Ihre Eltern sind Opfer der Taliban. Sie begegnen sich in einem Flüchtlingslager und erzählen sich ihre Geschichte. Eine Karte kostet sechs, ermäßigt 3,50 Euro (www.wlb-esslingen.de).

Um 11.15 Uhr beginnt in der Stadtkirche Stuttgart-Bad Cannstatt am Marktplatz 1 eine Orgelmatinee mit Werken von Buxtehude, Bach und Mendelssohn. Der Eintritt ist frei (www.ev-ki-stu.de/aktuelles).

Von 10 bis 22 Uhr lebt man auf der Messe am Stuttgarter Killesberg wie in Italien. „Mondo Italia“ zeigt aus allen Regionen Italiens Mode, Musik, Design, Gastronomie und Sport. Der Eintritt kostet acht, ermäßigt fünf Euro, Kinder bis 14 haben freien Eintritt (www.mondoitalia.info).

Auf dem Weingut Georg und Anja Merkle, Blankenhornstraße 12-14, in Ochsenbach im Landkreis Ludwigsburg findet am Pfingstweekenende von 11 bis 19 Uhr eine Degustation mit Gutsweinen statt. Italienische Feinkost, österreichische Schokolade und die Zigarrenlounge sorgen für weiteren Genuss (www.weingut-merkle.de).

Die Artothek des Hotels Victoria in Bad

Mergentheim zeigt bei freiem Eintritt eine Ausstellung des Elsässers Raymond E. Waydelich. Um 11 Uhr wird sie vom Künstler eröffnet. „Lydia Jacob bittet zu Tisch“, so der Titel, ist eine Sammlung von Objekten, Assemblagen und Bildern um eine erfundene Person.

Im Straßenbahnmuseum in Stuttgart-Zuffenhausen treffen sich Freunde der Modellstraßenbahn. Von 11 bis 18 Uhr können in der Stammheimer, Ecke Strohgäustraße Modelle bestaunt und gekauft werden. Der Eintritt kostet zwei, ermäßigt ein Euro, für Familien 4,50 Euro (www.shb-ev.de).

Das Sammlermuseum Gert Nagel in der Museumsgalerie in Kornwestheim, Stuttgarter Straße 93, zeigt von 11 bis 18 Uhr „Zerstörte Kunst“. Beschädigte Objekte aus realen Versicherungsfällen demonstrieren die vielfältigen Risiken und alltäglichen Gefahrenquellen für Kunstwerke, Besitzer und jedermann. Der Eintritt kostet drei Euro.

Das Museum Frieder Burda in Baden-Baden zeigt die Sammlung Marx aus Berlin. Von 11 bis 18 Uhr sind Kunstwerke von Joseph Beuys bis Andy Warhol zu sehen. Der Eintritt in die Ausstellung in der Lichtentaler Allee 8 b kostet neun, ermäßigt sieben Euro (www.museum-frieder-burda.de).



Die Sopranistin Marlis Petersen (Bild: Veranstalter) singt im Hohenheimer Schloss in Stuttgart zwei Konzerte von Mozart. Begleitet wird sie am Flügel von Jendrik Springer aus Wien. Beginn ist um 18 Uhr im Balkonsaal. Die Eintrittskarten kosten 25, ermäßigt 20 Euro (www.Mozart-Gesellschaft-Stuttgart.de).

Der Württembergische Kunstverein Stuttgart, Schlossplatz 2, zeigt in „Koloniale Träume – Autonome Zonen“ um 12 Uhr „Bourdieu in der Banlieue“ der antikononialen Filmgruppe Remember Resistance, um 15 Uhr „The hidden city: Barcelona Real State Colonialism & Autonomous“ und um 19.30 Uhr „Colonial Borders“. Der Eintritt kostet jeweils sechs, ermäßigt vier Euro (www.wkv-stuttgart.de).

Der Solotrompeter Claude Rippas aus Züri und der Ulmer Münsterorganist Friedrich Fröschle spielen ab 17 Uhr in der Klosterkirche Bronnbach bei Wertheim glanzvolle Trompetenkonzerte und Orgelwerke. Die Karten kosten 16, ermäßigt zwölf Euro (www.kloster-bronnbach.de).

Auf dem Vierten Internationalen Straßenmusikfestival Baden-Württemberg sorgen 50 Künstler und Gruppen aus aller Welt auf zehn Bühnen ab 18 Uhr im Blühenden Barock in Ludwigsburg für Unterhaltung. Um 22 Uhr erfolgt die Preisverleihung. Das Tagesticket kostet acht, ermäßigt vier Euro (www.strassenmusikfestival.de).

Am Pfingstmontag findet der 14. Deutsche Mühltage statt. Alle teilnehmenden Mühlen sind im Internet verzeichnet unter www.muehlen-dgm-ev.de. het