



## Bio-Ölmühle Bertgen

Seit Anfang des Jahres bereichert Achim Bertgen mit seinen Produkten unseren Markt. Wie so mancher Marktbesucher ist auch er erst auf seltsamen Umwegen zu seiner Berufung gekommen. Der „Münder Jung“ war aus seiner Familiengeschichte heraus doppelt „vorbelastet“. Ein Großvater stammte aus einer Gärtnerei und Imkerei, der andere Zweig der Familie betrieb Weinbau und eine Schmiede. Offenbar interessierte sich Achim zunächst für die Technik: Er lernte Schlosser und bildete sich weiter zum Maschinenbauingenieur. Anschließend arbeitete er 10 Jahre im Bereich der Unternehmensberatung und war weitere 20 Jahre im weltweiten Projekt-Management einer bedeutenden Autozulieferfirma tätig. Zwei Drittel des Jahres verbrachte Direktor Bertgen während dieser Zeit und in dieser Funktion in den USA oder in China. Und dann war es irgendwann genug! Achim Bertgen, der sich schon immer auch für gute Ernährung und nachhaltige Nahrungsproduktion interessiert hatte, kombinierte dieses Interesse mit seiner Liebe zur Technik und baute im Koblenzer Stadtteil Pfaffendorf einen völlig neuen Betrieb auf: seine Bio-Ölmühle Bertgen!

Er nahm sich eine Auszeit von einem Jahr, lernte bei anderen Ölmüllern viel dazu, tingelte durch halb Europa (v. a. lernte er in Österreich, der Schweiz und in vielen Regionen Deutschlands) und begann dann seine Produktion mit den Saaten von Biobauern aus Bayern und Thüringen, deren Produkte er als die besten schätzen gelernt hatte. Mittlerweile bezieht er vor allem Saaten aus der Region (v. a. dem Westerwald und der Laacher-See-Region, wo er Biobauern gefunden hat, die seinen Ansprüchen genügen). Lediglich den Kreuzkümmel, der besondere Wachstumsbedingungen benötigt, bezieht er aus Ägypten.

Alle Produkte aus der Ölmühle sind europaweit bio-zertifiziert, so dass man sicher sein kann, keine Rück-

stände aus Pestiziden oder Herbiziden auf den Teller zu bekommen. Die hochwertigen, aromatischen Bio-Speiseöle werden schonend und handwerklich auf modernen Schneckenpressen (vergleichbar mit einem Fleischwolf) gepresst. Durch die Kaltpressung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und der typische Geschmack der Ölsaaten erhalten: Natur pur!



Und damit die Kundinnen und Kunden die unterschiedlichen Geschmacksnoten auch schon auf dem Gölser Wochenmarkt erleben können, nimmt sich Achim Bertgen die Zeit, jedem ein wenig von dem flüssigen Gold auf einen Probierlöffel zum Genuss anzubieten. Da erfährt man so manches, das

## Interessantes vom Gölser Wochenmarkt

man nicht für möglich gehalten hätte: Hanföl mit seinem Anteil von 93 Prozent ungesättigten Fettsäuren wird aus kleinen Hanfnüsschen gepresst und schmeckt eher süßlich-nussig, Schwarzkümmelöl ist ein würziges, kräftiges Öl, das sich auch als Würze zu Soßen, Suppen und Gemüse eignet, Leindotteröl hat nichts zu tun mit Leinsamen, sondern wird aus einer alten keltischen Pflanze (Carmelina) gewonnen und schmeckt mild-buttrig mit einem leichten Erbsen- und Spargelgeschmack und passt daher bestens zu Spargel und das Mariendistelöl war schon durch Hildegard von Bingen bekannt gemacht worden als Leber schützend und entgiftend – somit geradezu ein Muss für alle Gölserinnen und Gölser nach dem übermäßigen Genuss von Moselwein in der Folge des Blütenfestes;)! Natürlich gibt es noch weitere Öle am Stand, z. B. Bio-Rapsöl und Bio-Sonnenblumenöl, aber auch Lein- und Goldleinöl, sogar Bio-Walnussöl aus Gölser Nüssen könnte man auf Nachfrage bekommen, aber das hat Achim nicht auf dem Wagen, weil er weiß, dass „Kreuters Gölser Produkte“ ebenfalls das gute Gölser Nussöl anbietet. Da kann man nur sagen: Nicht nur bio, sondern auch noch fair ist unser neuer Stand von der Ölmühle Achim Bertgen aus Pfaffendorf! Ein weiteres Plus ist sicher, dass alle Öle auch in der 100ml-Probierflasche verkauft werden: Da kann man in aller Ruhe zu Hause probieren und hat nicht gleich eine große Menge gekauft, wenn ein bestimmtes Öl doch einmal nicht zu 100 Prozent den individuellen Geschmack trifft. Ganz nebenbei ist das auch die richtige Größe für den kleinen Haushalt, denn so kann man zum kleineren Preis auch gleichzeitig mehrere Öle vorrätig haben. Neugierig geworden? Kommen Sie vorbei; alle 14 Tage ist Achim Bertgen auf dem Gölser Wochenmarkt (demnächst also am 20. Mai und am 3. Juni) und freut sich auf die interessierten Gölser Kundinnen und Kunden.

*Hans Ternes*