



DER ÖLSCHLEIFENWEG

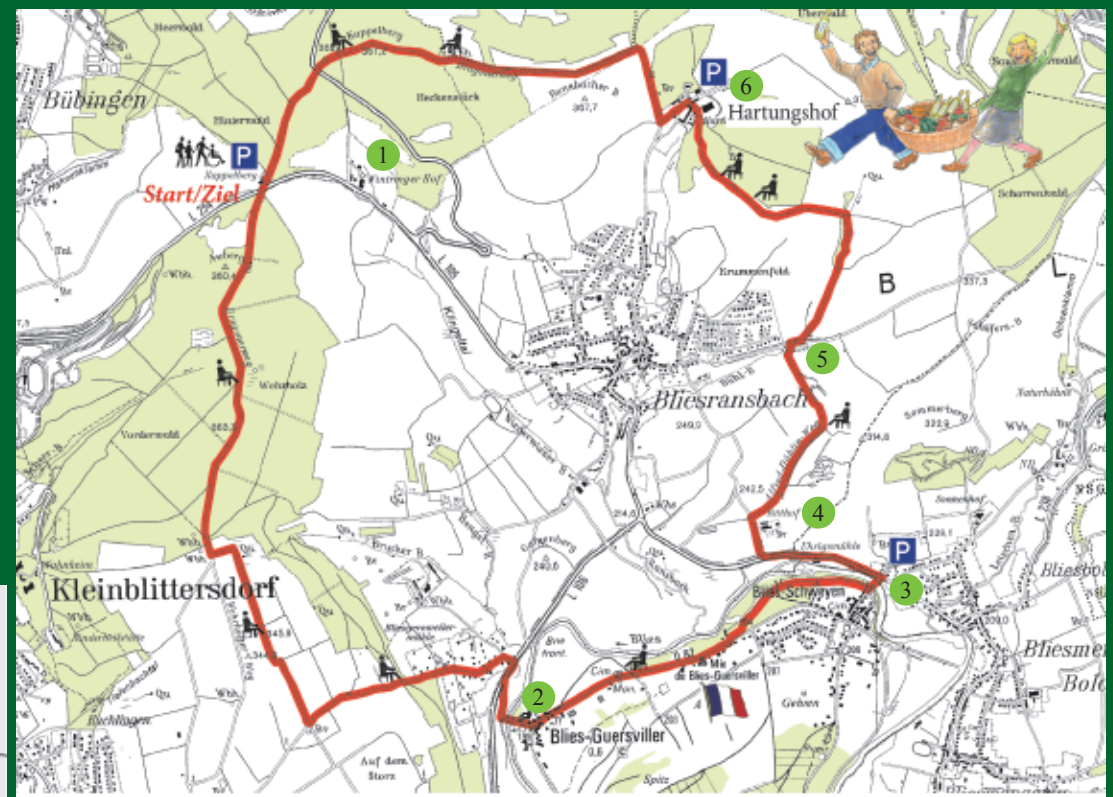
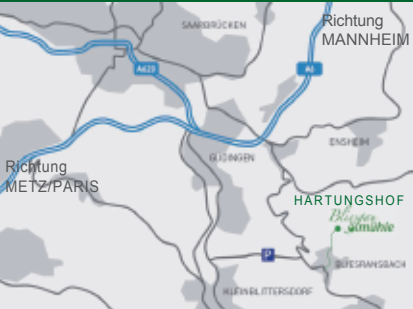


IMPRESSUM

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



4

5

6



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 Fährbetrieb 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 dringende 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 verwendete 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.