

Blauer Rauch in der Leinöl-Press

Die Vorwärmtrommel aus dem Museum Ölschlag-Schwaigermühle



Flachs, jene Pflanze, die den Rohstoff für die Ölpresse der Familie Schwaiger lieferte, wird heute kaum mehr angebaut. Billige Baumwoll-Importe aus Übersee hatten die Produktion von Leinen abgelöst. Gemeiner Lein (*Linum usitatissimum*), auch Saat-Lein oder Flachs genannt, ist eine seit der Steinzeit bekannte Kulturpflanze, die zur Faser- (Faserlein, Leinen, Verwendung der Stengel) und zur Ölgewinnung (Öllein, Leinsamen, Leinöl, Verwendung der Samen) angebaut wird.

Schon auf altägyptischen Wandmalereien sind die Aussaat und die Ernte des Flachses/Leins dargestellt. Die Verwendung von Leinöl zur Herstellung von Ölfarben kam durch den flämischen Meister Jan

van Eyck (1395-1491) auf. Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften ist das Leinöl ein hervorragendes Bindemittel, das Pigmente dauerhaft und wetterbeständig auf einem Untergrund haften lässt. Leinöl wurde das wichtigste Bindemittel für Farben und Lacke. Auch als Firnis/Schutzschicht für Gemälde eignet sich das Auftragen von Leinöl.

Zudem besitzt Leinöl mit seinem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren besonderen Wert für die gesunde Ernährung. Es wurde auch in der Kosmetikherstellung verwendet. Einen Nachteil stellt allerdings die kurze Haltbarkeit dar. Schon nach wenigen Tagen riecht es ranzig, was für die Maler der berühmten Kitzbüheler Künstlerdynastie Faistenberger kaum eine Rolle gespielt haben dürfte, in der Küche jedoch problematisch ist.

Die Bauern des Brixentales brachten nach Allerheiligen den Leinsamen zum Ölschlag nach Kirchberg. Die Termine wurden nach Gemeindezugehörigkeit vergeben und von den Gemeinden verlautbart. Im Obergeschoß des Ölschlag-Gebäudes mit Ölstampfe, Ölpresse und anderen Maschinen, befindet sich ein eingebauter Leinsamenkasten, in dem das Getreide bis zur Verarbeitung gelagert wurde. Entsprechend der eingebrachten Menge erhielten die Bauern Öl zurück.



Gemessen wurde in den damals üblichen Hohlmaßen: Star, halber Star, Viertel-Star. Einheitliche Maße wie heute gab es noch nicht. Regional unterschiedliche Größen machen die Umrechnung in heutige Einheiten kompliziert.



Aus einem Star, ca. 25 Liter, Leinsamen gewann man ca. 1,5 Liter Leinöl. Wolfgang Schwaiger, der letzte Besitzer, der hier Leinöl erzeugte, erzählt in seinem maschinschriftlichen Manuskript über

„Mühle und Ölschlag“ (1983) davon, dass manche Bauern irrtümlich annahmen, es ginge nach Gewicht, und Mehlsand hineinmogelten. Sie mussten natürlich Abzüge hinnehmen. Für den Pressvorgang mussten die Bauern bezahlen, Öl und das Nebenprodukt Leinmehl (für die Tierfütterung) erhielten sie aliquot zur eingebrachten Menge Leinsamen.

Die Erzeugung von Öl aus den Leinsamen war ein aufwendiger Vorgang: messen (Starmaß), sieben, in den Schüttkasten leeren, Verunreinigungen wie Steine entfernen (mittels Rüttelsieb), quetschen (zwei Stahlwalzen mit minimalem Abstand), eineinhalb Stunden stampfen (Ölstampfe), aufwärmen, pressen.

Bevor man das Öl aus dem Pressgut gewinnen konnte, musste dieses ca. 10 Minuten aufgewärmt werden. Das geschah in der eisernen Vorwärmtrömmel. Durch die Löcher an den flachen Seiten der Trömmel entströmte Rauch, sobald die gestampfte Leinsamenmasse genügend erhitzt war. Es kam darauf an, den richtigen Moment zu erwischen: Wenn blauer Rauch aufstieg, hatten die gestampften Leinsamen genau jenen Zustand erreicht, in dem sie am meisten Öl abgaben.



Das vorgewärmte Pressgut legte man sodann in ein spezielles Eisengefäß mit Leinenfilter, den Ölstock. Mit dem Pressstock belegt und in die Pressmulde eingebettet, war nun alles bereit für den Pressvorgang. Ein schwerer Holzschlägel trieb einen Holzkeil auf den Ölstock, wodurch das Leinöl aus dem Pressgut gedrückt wurde. Nachdem das dunkelgelbe Öl abgeflossen war, blieb als Rückstand der ausgepresste Leinsamen. Diese „Leinkuchen“ genannte Masse ist hart und hat etwa das Aussehen einer Linzertorte, um es mit Wolfgang Schwaigers Worten zu sagen. Der Leinkuchen wurde zerschlagen und nochmals eine Dreiviertelstunde gestampft. Erst jetzt war das Nebenprodukt Leinmehl zum Aussieben fertig.



Zweimal im Jahr war der Ölschlag im Betrieb, im Frühjahr und im Herbst. Die Pressleistung betrug ca. 15 Liter Öl pro Tag. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde in Tirol kein Flachs mehr angebaut. Die letzten fünfzehn Ölschläge verloren ihre Funktion. Museen in Salzburg und in Tirol interessierten sich für eine Übertragung der Kirchberger Leinölpresse.

1982 unter Denkmalschutz gestellt, erkannten die Entscheidungsträger im BezirkKitzbühel, dass man dieses Denkmal der Tiroler Wirtschaftsgeschichte samt seinem Inventar am besten an seinem Standort als Museum adaptiert.

Immerhin ist der Ölschlag in Kirchberg die einzige noch existierende Leinölpresse in Tirol.

Familie Schwaiger gebührt Dank für die Überlassung von Materialien zur Erstellung dieses Beitrages.

Museum Ölschlag – Schwaigermühle
Reithergasse 20
6365 Kirchberg in Tirol

Tel. +43 (0) 5357 2324
Besichtigung nur auf Anfrage (mit Führung): +43 (0) 664 73428234

schwaigermuehle@aon.at
www.kirchberg.at

© Land Tirol; Dr. Sylvia Mader, Text und Fotos

Abbildungen:

- 1 Vorwärmtrömmel
- 2 Flachs, Pfarrmuseum Serfaus, Projekt „Modern Gardening - Pfarrgarten neu interpretiert“
- 3 Leinsamenkasten
- 4 Star-Maße
- 5 Vorwärmtrömmel und Drehvorrichtung für den gestampften Leinsamen
- 6 Museum Ölschlag-Schwaigermühle