**Oberkirch.** Wer von Westen her nach Oberkirch fährt, dem fällt das riesige hölzerne Mühlrad direkt ins Auge. Seit mehr als 100 Jahren ziert das Rad, dessen Durchmesser stattliche fünf Meter umfasst, bereits die Ölmühle Walz und ist gleichzeitig ein Symbol für eine besonders nachhaltige Produktion. Mit dem Wasser des Oberkircher Gewerbekanals, einem Nebenarm der Rench, erzeugt das Mühlrad nicht nur einen großen Teil der Energie für den Mühlenbetrieb. Das Rad treibt auch die Hydraulikpumpe an, die dafür sorgt, dass die vier Ölpressen mit bis zu 300 Bar Druck versorgt werden. Und auch das für die Ölgewinnung notwendige Vorwärmen der Saaten erfolgt durch ökologisch einwandfreie Technologie. Bei der Ölmühle Walz kommet dafür bereits seit 2006 ein Blockheizkraftwerk zum Einsatz. „Die Verbindung traditioneller handwerklicher Ölpressung mit zeitgemäßer Technik und Nachhaltigkeit ermöglicht eine schonende Ölgewinnung für beste Qualität“ erklärt Mühlenbetreiber Jochen Hättig.

„Die hydraulischen Seiherpressen sind alle mittlerweile schon über 100 Jahre alt und funktionieren noch wie am ersten Tag“, erklärt Hättig, der die Mühle vor gut zehn Jahren gemeinsam mit seiner Schwester Sylvie Mayer übernommen hatte. Bei einem Besuch von Helga Decker und Raphaela Riedmiller-Kuttnick-Wicht von der „Bio-Musterregion Mittelbaden +“ verrieten die Geschwister vergangene Woche nicht nur einiges über die Mühlenhistorie und das nachhaltige Wirtschaften, das hier schon seit der Gründung im Jahre 1832 ein wichtiger Teil der Philosophie ist.

Ihre Leidenschaft für das Geschäft hatten die Beiden schon entwickelt, als die Familie Walz die Mühle noch selbst betrieben hatte. „Als Kinder sind wir hier schon rumgesprungen, hatten später unsere Ferienjobs hier gemacht und über die Jahre sehr viel über die Ölgewinnung lernen können. Als es dann 2011 darum ging, Nachfolger für die Ölmühle zu finden, hatten sie spontan zugesagt. Jochen Hättig und Sylvie Mayer stellen heute eine Vielzahl hochwertiger Öle her, allesamt naturbelassen und kaltgepresst. „Ganz nach alter Handwerkskunst und noch ziemlich genau so, wie das schon 1832 Firmengründer Lorenz Welle getan hat“, sagt Jochen Hättig. Damals habe man Hanf und Gerste verarbeitet. Heute erzeuge man unter anderem Öle aus Walnüssen, Mandeln, Oliven, Weizenkeimen, Macadamianüssen oder auch aus Traubenkernen. Dazu produziert die Ölmühle auch Mandelmehl und seit etwas mehr als zwei Jahren auch eigene Kosmetikprodukte aus den hochwertigen Rohstoffen.

Nachhaltig zu produzieren heißt für Sylvie Mayer und Jochen Hättig aber auch, regionale Rohstoffe zu verarbeiten. „Bei den Walnüssen machen wir das so, dass wir die Nüsse von Privatpersonen annehmen und gegen fertig gepresste Öle eintauschen. So haben die Leute eine schöne Möglichkeit, ihre Nüsse zu vermarkten und selbst ein sehr hochwertiges Produkt zu erhalten“, erklärt Sylvie Mayer, die im Mühlenladen neben den eigenen Ölen auch Müsli, Mehle und Kosmetikprodukte anbietet. „Wir arbeiten schon seit sehr vielen Jahren mit dem Bio-Kosmetik-Hersteller Dr. Hauschka, den wir unter anderem mit Mandelmehl beliefern, das dann als Zusatz für verschiedenste Lotionen verwendet wird.

Nachhaltig zu produzieren, da sind sich die beiden Mühlenbetreiber einig, erfordere natürlich einen gewissen Willen. Denn oftmals gehe das damit einher, gewohnte Produktionsvorgänge zu hinterfragen und zu verändern – auch wenn das zuweilen mit zusätzlichem Aufwand verbunden sei. „Am Ende steht aber ein hohes Maß an Zufriedenheit. Wir freuen uns, wenn wir von den Menschen immer wieder positives Feedback auf unsere Produkte bekommen. Und vor allem: Unsere Kunden halten uns die Treue.“