

B I O L A N D H O F  
KAPPELBAUER  
ÖLMÜHLE

# Heimat



## Der Ölmüller.

Natürlich im Fluss – Regionalität ganzheitlich umgesetzt.

Regional durch und durch. So könnte ein Werbeslogan der Ölmühle Kappelbauer lauten. Aber so laut posaunt das bayrisch schwäbische Bio-Unternehmen gar nicht herum. Es überzeugt klassisch durch innere Werte. Auf allen Ebenen. Johannes Spengler stellt in schonendem Verfahren Speiseöle aus Saaten der Region für die Region her. Neben dem Ziel hochwertige Lebensmittel zu erzeugen, kennzeichnet den Betrieb von Johannes Spengler das Augenmerk auf langfristig partnerschaftliche Netzwerkarbeit mit Bauern und Bäuerinnen, Abnehmern und Abnehmerinnen.

„Läuft“, sagt Redakteurin Nina Stazol.





Neben der Kapelle von Maiengründel stehen im Stall des über Generationen geführten Bauernhofs der Familie statt einst Kühen heute Kanister, Kisten und in unscheinbarem stahlgrau Ölpresse und Abfüllanlage.

### Regional erzeugt.

Hier erzeugt Johannes Spengler seit knapp zwanzig Jahren verschiedene feinste Speiseöle in Bioqualität: Sonnenblumenöl, Bratöl, Rapsöl, Hanf und Leindotteröl. Vom Silo im Dachgeschoss führen Rohre die Ölsaaten in eine Schneckenpresse, diese verdichtet sie, bis Öl austritt. Das geschieht schonend in Kaltpressung bei 35–45°C, das gewonnene Truböl wird nur einmal gefiltert. Aus der Vorrichtung, die an ein quadratisches Akkordeon erinnert, rinnt aromatisches flüssiges Gold. Bis dies jeweils in Flaschen abgefüllt einen Laden erreicht, vergehen kaum vierzehn Tage. Erhältlich sind die erlesenen Speiseöle über „Unser Land“ in Naturkost- und Unverpacktläden. Produziert wird das ganze Jahr über, frisch, in kleinen Mengen. Im Jahr 2022 rund 40.000 Liter.

### Regional angebaut.

Johannes Spengler verwirklichte mit seiner Ölmühle einen lang gehegten Wunsch: regionale Rohstoffe zu veredeln. Für ihn gab er den von den Eltern übernommenen Milchwirtschaftsbetrieb auf und baute um. Wie er auf Öl kam? Der Landwirt isst und kocht gerne und war es leid, sich raffinierte, geschmacksneutrale Öle, die den Markt bestimmten, über seinen Bio-salat zu geben. „Regionale biologische Speiseöle gab es damals nicht und der Anbau von Ölfrüchten war auch noch nicht verbreitet“, erklärt Johannes Spengler. Die Idee für eine eigene Ölmühle war geboren. Seine ersten Öle stellte der Kappelbauer aus eigens gepflanzten Sonnenblumen her. Auch heute wächst noch ein Teil seiner verarbeiteten Saaten auf den eigenen Feldern. Johannes Spengler weiß also um die Methoden und Tücken beim Anbau:

Sonnenblumenkerne können durch zu starken Regen vor der Ernte zu wässrig für die Gewinnung von Öl werden, Raps etwa ist anfällig für Schädlingsbefall. Ganz anders der Leindotter:

## „Regionale Rohstoffe veredeln.“

die alte und beinahe in Vergessenheit geratene Pflanze ist robust und anspruchslos, lockert die Fruchtfolge auf und eignet sich gut für den biologischen Anbau. Und der zartgelb blühende Leindotter, oft mit dem bekannteren Lein verwechselt, hat es auch noch mächtig in sich. Sein Öl ist mild aromatisch, gut haltbar und durch seinen ungewöhnlich hohen Gehalt an Omega-6- und vor allem Omega-3-Fettsäuren sehr gesund.

### Regional vernetzt.

Ein anderer unsichtbarer Wert hinter dem Etikett „Kappelmühle“ steckt in Johannes Spenglers Art zu wirtschaften. Er strebt keine rasche Expansion an, sondern hat alle im Blick. Ihm ist eine langfristige Zusammenarbeit auf Augenhöhe wichtig. Mit den Bio-Landwirt:innen, die für ihn Saaten anbauen, handelt er im Vorfeld bindende Preise und verlässliche Abnahmeverträge aus. Er sucht und pflegt den direkten Kontakt, auch mit den Abnehmer:innen. Mit der Zeit baut sich eine regionale soziale Struktur auf zwischen Landwirten, dem Ölmüller und Großkund:innen. Ein Balanceakt, der sich bezahlt macht: „Es gelingt mir, den Landwirt:innen einen vernünftigen Preis zu zahlen und das Öl für einen Preis zu verkaufen, den die Abnehmer:innen noch auszugeben bereit sind“, erklärt Johannes Spengler unaufgeregt. „So hat man zufriedene Leute, mit denen man gern zu tun hat. Und für mich und meine Familie bleibt ein Einkommen übrig, mit dem wir leben und weitermachen können.“ Ja bitte, weitermachen!



Kappelbauer Ölmühle

Johannes Spengler, Bioland-Landwirt  
St.-Leonhard-Str. 32, 86500 Maimgründel  
Tel.: 08238 / 96 49 25  
www.kappelbauer.de