

CHIRON und der Hanfanbau

1997 gründeten Wolfgang Misslisch und Lars Stury, Geschäftsführer von CHIRON, den regionalen Hanfanbau mit damals 8 Hektar in Oberschwaben, nachdem 1996 der Anbau des praktisch drogenfreien Nutzhanfs wieder möglich wurde. In Zusammenarbeit mit engagierten Landwirten wurde die notwendige Infrastruktur mit der speziell entwickelten Erntemaschine, Erntelogistik, Lagerhallen und Ölmühle aufgebaut.

CHIRON bietet den Landwirten durch Anbauverträge die notwendige Abnahmesicherheit und koordiniert den Hanfanbau von der Aussaat bis zur Ernte auf heute jährlich rund 150 ha.

Hanf und unsere Umwelt

Durch den Anbau von Nutzhanf werden heute unsere Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft geschont. In der Landwirtschaft verdrängt er durch sein schnelles Wachstum Unkraut und ist resistent gegen epidemischen Schädlingsbefall. Deshalb werden auch beim konv. Hanfanbau in Oberschwaben keine chemischen Spritzmittel eingesetzt. Die Landwirte schätzen den Hanf als notwendige Zwischenfrucht wegen seiner bodenlockernden und bodenverbessernden Wirkung in einer zunehmend intensiv geführten Landwirtschaft.

Als nachwachsender Rohstoff (Hanfstroh) erhält der Verbraucher weitestgehend unbelastete Produkte. Hanf ist ausserordentlich vielseitig und wird heute schon als Hanftextil, Hanfpapier, Verbundwerkstoff im Automobilbau uvm. verarbeitet.

In Deutschland erobert der Hanf vor allem das Marktsegment „Bauen mit Hanf“, wo er als ökologischer Werkstoff viele Vorteile bietet. Mehr dazu unter:

www.thermo-hanf.de



CHIRON - W. Misslisch / L. Stury GbR
Schemmerberger Straße 6/A
D-88487 Baltringen
Telefon 07356 928613
www.urspruengliche-lebensmittel.de



HANF NUSSÖL

aus Oberschwaben

CHIRON
URSPRÜNGLICHE LEBENSMITTEL

Die Hanfnuss

Hanf ist eine der ältesten Kulturpflanzen des Menschen in Mitteleuropa überhaupt. Schon zur Zeit der Kelten vor rund 3.000 Jahren wurde die ganze Pflanze verwendet, die Fasern für Textilien und die Frucht für die Ernährung.

Bei der Frucht handelt es sich aus botanischer Sicht um eine Nuss: die Hanfnuss. Vergleichbar mit anderen Nüssen, besitzt die Hanfnuss neben Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralstoffen u.a., vor allem einen typischerweise hohen Anteil an Eiweiß (ca. 25 %) und Öl (30 – 38 %).

Schält man die etwas raue Schale der Hanfnuss ab, erhält man die sehr vielseitig verwendbaren Hanfnusskerne. Die weichen, 3-4 mm großen Hanfnusskerne beinhalten durch den Wegfall der Schale ca. 34 % hochwertiges Eiweiß und ca. 46 % sehr hochwertiges Öl. Hanfnusskerne, auch fettfrei geröstet, im Müsli, Joghurt, Salat usw. verfeinern Speisen geschmacklich und werten diese ernährungsphysiologisch auf.



Unser Hanfnussöl

Presst man die Hanfnuss vorsichtig, erhält man das vielleicht Wertvollste in reiner Form: reines, kaltgepresstes Hanfnussöl. Aufgrund der Ausgewogenheit des Fettsäuremusters und einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren ist es eine Besonderheit. Unser Hanfnussöl entstammt dem pestizidfreien CHIRON-Hanfanbau vor Ort in Oberschwaben.

Deshalb können wir garantieren, dass während aller Verarbeitungsschritte, von der Ernte über die Trocknung und Pressung die Temperatur des Hanfnussöls unter 40°C verbleibt. Wichtig weil dadurch die wertvollen Inhaltsstoffe der Hanfnuss im Hanfnussöl erhalten bleiben. Der dezent nussige Geschmack ist ein Indiz für die hohe Qualität der Verarbeitung und einer wohlschmeckenden Sortenwahl. Hanfnussöl eignet sich vor allem für die kalte Küche, Salate und zum Dünsten. Nach dem Öffnen die Flasche unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.



Hanfnussöl und Wohlbefinden

Hanfnussöl nimmt aufgrund der Ausgewogenheit und Ganzheit der Fettsäurezusammensetzung eine Sonderstellung ein. Heute weiß man, gestützt durch wissenschaftliche Untersuchungen, begonnen in den 50er Jahren durch die deutsche Forscherin Frau Budwig, dass Öl mehr ist als ein reiner Energielieferant. Man erkannte dadurch eine Vielzahl an verschiedenen Fettsäuren, die ähnlich Vitaminen oder Mineralien, wichtige, aufbauende Funktionen im menschlichen Organismus übernehmen. Für das Wohlbefinden des Menschen ist es von großer Wichtigkeit, dass alle essentiellen (lebensnotwendigen) mehrfach ungesättigten Fettsäuren vor allem im richtigen Verhältnis zueinander über die Nahrung zugeführt werden. Bereits 15-20 Gramm Hanfnussöl genügen um den Tagesbedarf davon zu decken.

Ideal und besonders wichtig für den Menschen ist das Verhältnis der zweifach ungesättigten Linolsäure zur dreifach ungesättigten Alpha-Linolensäure (Omega-3) mit ca. 1:3 bis 1:4. Dies wird auch von der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel-, und Fettforschung (BAGKF) bestätigt. Der ungewöhnlich hohe Anteil an der so wichtigen wie auch seltenen Omega-3-Fettsäure (siehe Tabelle) im Hanfnussöl macht es zu einem Hauptlieferanten dieser Fettsäure für den Mitteleuropäer. Zudem besitzt Hanfnussöl als einzigstes gängiges Speisöl überhaupt die seltene Gamma-Linolensäure, die auch bei Neurodermitis therapeutisch unterstützend helfen kann.

Fettsäurezusammensetzung verschiedener pflanzlicher Öle (%)

	gesättigte Fettsäuren		ungesättigte Fettsäuren			
	Palmitin-säure	Stearin-säure	Öl-säure	Linol-säure	Alpha-Linolensäure (Omega-3)	Gamma-Linolen-säure
Anzahl Doppelbindungen			eine	zwei	drei	vier
Hanfnussöl	6-9	2-3	10-16	50-70	15-25	2-4
Distelöl	2-6	1-4	14-24	44-70	Spuren	-
Kürbiskernöl	15-17	2-4	30-35	50-55	1	-
Leinöl	5-7	4-8	13-23	17-31	44-54	-
Olivenöl	7-16	2-4	64-86	4-5	1	-
Rapsöl	3-4	2-3	54-60	24-28	9-11	-
Sesamöl	7-9	4-5	35-46	40-48	-	-
Sonnenblumendöl	3-6	2-3	30-40	50-64	Spuren	-