

**BLAUBLÜTLER**  
Nur wenige Stunden am Vormittag und nur ganz kurz im Sommer blüht der Lein.

# FAHRT INS Blaue

DAS MÜHLVIERTEL UND DIE KULTURPFLANZE LEIN GEHÖREN SEIT JAHRHUNDERTEN ZUSAMMEN. HEUTE WIRD DORT ZWAR KAUM MEHR FLACHS ANGEBAUT, ABER NACH WIE VOR VERARBEITET ZU FEINSTEM LEINEN UND KOSTBAREM LEINÖL.

von KATHARINA SEIBER



**ALLROUNDER**  
Leinsamen und Leinöl wird aus dem im Hintergrund sichtbaren Lein oder Flachs hergestellt.

Wenn Sie ins Blaue fahren möchten, müssen Sie das genau jetzt, Anfang Juli, tun. Denn da blüht der Lein, blau, rosa, violett, immer nur am Vormittag und nur ganz kurz. Die Redewendung »ins Blaue fahren« ist eine von vielen, die über die Jahrhunderte im Zusammenhang mit der Verarbeitung der Kulturpflanze Lein entstanden sind. Aus Lein entsteht Leinen für Leintuch, Trachtenmode, Geschirrhänger und Leinwand, Leinsamen, der Bodenbelag Linoleum, Leinkuchen als Futtermittel für Pferde, Schafe oder Rinder, Dämmstoff, Leinölflinis und wertvolles Leinöl. Doch seit durch die Industrialisierung Baumwolle leichter, schneller und damit wesentlich billiger verarbeitet werden kann, ist der Lein, auch Flachs genannt, mit all seinen Vorzügen in Vergessenheit geraten. Im oberen Mühl-

viertel entstand schon im Mittelalter eine reiche Webereitradition. Die Leinenstoffe waren in ganz Europa begehrt. Ein paar wenige Leinenwebereien mit bestem Ruf und steigenden Umsätzen gibt es noch, eine Ölmühle und ein außergewöhnliches Museum, das Textile Zentrum Haslach.

**WUNDERWERK WEBSTUHL**

Ganz und gar großstädtisch ist dieses Zentrum in den alten, mächtigen Gemäuern der Textilfabrik Vonwiller und in modernen Anbauten untergebracht. Die Leiterin des Textilen Zentrums, Christina Leitner, wirft alle Webstühle an und erzählt von der mühseligen Aufbereitung des Leins in vor-industrialisierten Zeiten. Dass er mit der Wurzel ausgerissen wurde, um die ganze Faserlänge nutzen zu können, dass ihm in mehreren Stufen die Faser abgerungen

werden musste: »Der Flachs mag diese Zähigkeit von Granitböden, und der viele Niederschlag im Mühlviertel macht ihm nichts aus.« Warum der Flachsanbau in Österreich von rund 8.000 Hektar um die Jahrtausendwende auf ein Viertel geschrumpft ist, erklärt Leitner so: »Es hat das an den Boden angepasste Saatgut gefehlt, die Förderungen sind ausgelaufen, und die Spinnereien haben zugesperrt.« Immerhin funktionieren all die historischen Webstühle im Textilen Zentrum Haslach, und an allen werden Stoffe gewebt. Spätestens beim aufwändigen Jacquardmuster sind auch die letzten T-Shirt-Freaks der Faszination der Garne, Muster, Mechanik und des rhythmischen Klappern der Maschinen erlegen. Doch hier im Mühlviertel wird nicht nur im Museum gewebt, sondern auch noch kommerziell.



**PFLANZENHAAR**  
Der Härchen wird die Faser aus dem Inneren des Leinstängels wegen seiner Ähnlichkeit genannt. Rechts ein alter Schützenwebstuhl im Textilen Zentrum Haslach. Darunter ist trockener Lein zu sehen, in dessen Kapseln der Leinsamen sitzt.



**WARM GEPRESST**  
Auch Leinöl wurde im Mühlviertel früher immer warm gepresst. Dafür müssen die vermahlene Leinsamen geröstet werden.



**MUSEUMSREIF**  
Johann Kobler, stellv. Leiter des Textilen Zentrums Haslach, zeigt im Textilen Zentrum Haslach, wo seit 180 Jahren Lein gewebt wird.

*Lein - gepresst und gewebt*

**LANGE TRADITION, KURZE HALTBARKEIT**

Leinöl ist dank seiner Fettsäure-Zusammensetzung eines der wertvollsten Öle überhaupt: Kein anderes pflanzliches Öl enthält mehr Omega-3-Fettsäuren. Frisch schmeckt das strahlend gelbe Öl angenehm nussig, herb-würzig und ein wenig grasig. Es hat nur einen Nachteil: Innerhalb weniger Wochen wird es ranzig, leicht erkennbar am bitteren Geschmack. Dann taugt es nur noch zum Einreiben von Möbeln. Daher immer die kleinstmögliche Menge kaufen und unbedingt im Kühlschrank lagern.

Leinöl aus größtenteils österreichischem Leinsamen gibt es in der Mühlviertler Ölmühle in Haslach. Warm gepresstes vor Ort und online, kalt gepresstes z. B. auch bei MEDKUR am Hohen Markt in Wien. [www.oelmuehle-haslach.at](http://www.oelmuehle-haslach.at)

Feines Leinöl aus selbst angebaulem Leinsamen bietet auch der junge Mühlviertler Betrieb von Familie Rabeder an. [www.farmgoodies.net](http://www.farmgoodies.net)

Die steirische Ölmühle Fandler presst hochwertiges Bio-Leinöl wöchentlich frisch, aber nicht aus österreichischem Bio-Leinsamen, dazu fehlen die Mengen. Ganz neu ist Unö3, das entweder pur, mit Mandelöl (künstlich mild-harmonisch mit feinen Röstnoten), oder mit Kürbiskernöl gemischt in 100-ml-Flaschen erhältlich ist. [www.fandler.at](http://www.fandler.at)

Buchtipps: Leinöl macht glücklich! Hans-Joachim Grimm, Knauer 2012

Wissenswertes über Kulturgeschichte, Gesundheit, Rezepte

**KOCHEN MIT LEINÖL**

Wie Leinöl am besten schmeckt: Der oberösterreichische Koch Georg Friedl, dessen Lokal in Linz und seine beiden Kochbücher alle den Titel Mühlviertler(n) tragen, verwendet Leinöl häufig in seiner Küche, sich nehmen am liebsten warm gepresstes Leinöl, das hat mehr Charakter. Er empfiehlt, zu Beginn 1/3 Leinöl mit 2/3 gewöhnlichen Ölern, z. B. Sonnenblumen-, Raps- oder Distelöl, zu mischen: »Eine Spur Leinöl im Erdäpfelsalat, im Erdäpfelgulasch, im Blattsalat oder im Erdäpfelkass mit zum Herantreten gut. Leinöl wird aus Topfen, fein geschnittenen Zwiebeln, Salz und geschobenem Krenn mit Leinöl gemischt. Der Topfen verstärkt den Leinölgeschmack, nehmen Sie am Anfang lieber weniger Öl.« Friedl verwendet Leinöl auch für die Leinölerdäpfel, die immer auf seiner Karte stehen, besonders gerne für Fisch, weil es dessen Eigengeschmack verstärkt. Leinöl passt auch in Desserts, z. B. in Topfenfüllen, in weißes Schokomousse oder Eis-Grundmasse. »Das Leinöl serviere ich am liebsten mit Leinsamenkrant.« Das Rezept für Leinölerdäpfel steht auf [www.muehlviertel.at](http://www.muehlviertel.at)

**LEINEN - SCHAUEN UND KAUFEN**

Haus im Juli findet das internationale Webermarkt zum 22. Mal statt. Knapp 100 von einer Jury ausgewählte AusstellerInnen aus dem In- und Ausland bieten im ältesten Ortsteil von Haslach, der Stetten, zwei Tage lang ihre Waren feil. Die Leinenwebereien in Haslach und Umgebung haben einen Stand auf dem Webermarkt, aber zu diesen Tagen auch ihren Fabriksverkauf geöffnet.

Textile Kultur Haslach 2013 Symposium 15. bis 27. Juli 2013, Webermarkt 20. und 21. Juli 2013. [www.textile-kultur-haslach.at](http://www.textile-kultur-haslach.at)

Im Museumshop des Textilen Zentrums Haslach kann man die auf zum Teil historischen Webstühlen erzeugten Produkte, z. B. Geschirrhänger in schönen Farben und Mustern, kaufen. Mühlviertler Leinen kann man am besten bei der Leinenweberei Vieböck. Hier gibt es auch noch Hangerln mit echter Webkante, auf einem altmodischen Schützenwebstuhl hergestellt. In der hausgemachten Schneiderei wird (fast) jeder Auftrag für Heimtextilien erfüllt. [www.vieboeck.at](http://www.vieboeck.at)

Die Leinenmanufaktur Leitner in Ulrichsberg hat ebenfalls einen Fabriksverkauf, dort erhält man edle Heimtextilien und Melanowas bester Qualität, die ihren Preis, aber auch einen exzellenten Ruf haben. [www.leitnerleinen.com](http://www.leitnerleinen.com)

Wir verlosen 5 Gutscheine für je 2 Personen für Führungen im Webermuseum im Textile Kultur Zentrum Haslach! Weitere Infos unter: [www.textiles-zentrum-haslach.at](http://www.textiles-zentrum-haslach.at). Bitte senden Sie Ihren Namen, Ihre Adresse und Telefonnummer bis 29.8. an die Redaktion, KW Lein



**900 STOFFE AUS EIGENER FERTIGUNG**

Johann Kobler, der seit über 20 Jahren Webmeister und seit fünf Jahren auch Geschäftsführer der 1832 gegründeten Leinenweberei Vieböck in Helfenberg ist, liebt Leinen. Auch wenn ihm alle halbe Stunde der Faden reißt. Dann beugt er sich geduldig über einen der acht Webstühle und macht in einem derartigen Tempo einen eleganten Webeknoten,

dass man glaubt, er habe Klebstoff an den Fingern. Alleine die Vorbereitung für das Weben der 900 Stoffe, die Vieböck anbietet, ist unvorstellbar aufwändig. 2.380 Kettfäden müssen hierbei zum Beispiel händisch eingefädelt werden. Die Faser kommt heute überwiegend aus Frankreich, in Italien wird sie zu Garn gesponnen. Vieböck hat als älteste Leinenweberei weltweit eine GOTS- und IVN-BEST-Zertifizierung erhalten.

Von der Oma geerbte Geschirrhänger sind ein Schatz. Je älter Leinen wird, desto besser. Es fusself nicht, weil es längere Fasern als Baumwolle hat.

Johann Kobler  
Webmeister & GF der Leinenweberei Vieböck

Das bedeutet höchsten Standard in Ökologie und Nachhaltigkeit vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt. Kein Wunder, dass auch »Grüne Erde« und »Manufactum« bei Vieböck einkaufen. »Unsere Muster entstehen bei uns im Haus«, erklärt Kobler, »Rute, Fischgrät und Zwillich sind seit einigen Jahren wieder besonders im Kommen«. Zwillich sind die meist blauen Küchentücher mit dem Würfelmuster, die schier ewig halten: »Neues Leinen, ob Bettwäsche, Leintücher oder Geschirrhänger, so Kobler, »hält viel länger, wenn man es vor der ersten Verwendung 24 Stunden in kaltem Wasser in der Badewanne quellen lässt und dann ganz normal, aber bei halber Füllmenge, wäscht.« Denn durch den Spinprozess ist das Garn extrem verdichtet. Das Quellen öffnet die Faser,

die damit optimal ihre Funktion erfüllen kann. Kobler: »Leinen ermöglicht einen wesentlich besseren Feuchtigkeitsaustausch, es ist hygienischer, fühlt sich länger frisch an und trocknet schneller.« Wer das Glück hat, von der Oma geerbte, dünne Leinen-Geschirrhänger zu besitzen, möge sie wie einen Schatz hüten, denn: »Je älter Leinen wird, desto besser. Es fusself nicht, weil es viel längere Fasern als Baumwolle hat.« Bei Vieböck wird übrigens jeder Laufmeter Stoff händisch auf Fehler geprüft. Denn Scanner können mit der Naturfaser nicht umgehen.

**KOSTBARKEIT MIT ABLAUFdatum**

Gunther Koblmiller hat es mit dem Rohstoff ein wenig leichter. Denn Öllein wird nach wie vor in Österreich angebaut, weil die Verarbeitung des Leinsamens, vor allem für Bäckereien, wesentlich einfacher als jene der Faser ist. Koblmiller betreibt gemeinsam mit seiner Tochter Theresa und seinem Schwiegersohn Gino die Mühlviertler Ölmühle gleich unter dem

Textilen Zentrum in Haslach. Er stellt hier noch eine Spezialität her, die sonst niemand mehr macht: warm gepresstes Leinöl. In der Mühle duftet es wie nach frisch gebackenem Brot. »Wir vermahlen den Leinsamen auf Walzenstühlen, dann wird er mit heißem Wasser verknetet und 20 Minuten unter Rühren geröstet«, erklärt Koblmiller. Die Produktionsweise erinnert an Kernöl. Unter hohem Druck entsteht Leinöl, das früher in der Gegend in jedem Haus verwendet wurde. Dass warm oder kalt gepresstes Leinöl, obwohl es von der Fettsäurezusammensetzung her das ideale Pflanzenöl ist, heute kaum jemand kennt, hat einen einfachen Grund: »Leinöl ist nur drei Monate lang haltbar, bei Kontakt mit Sauerstoff oxidiert es sofort.« Zum Glück macht es das Internet möglich, dass eine nur so kurz haltbare Spezialität wie Leinöl wieder Verbreitung findet. Denn frischer als direkt ab Mühle via Online-Shop geht es nicht. Koblmiller registriert seit wenigen Jahren wieder eine steigende Nachfrage. Der Lein ist eben zäh und lässt sich nicht so einfach unterkriegen.