

# Inhalt

- 4 • Editorial, Impressum

## kurz berichtet

- 5 • FÖJ beim BUND Saar
  - BUND Saar informiert zu COP 23 und Bundestagswahl
- 6 • Christoph Hassel ist 50 – ein halbes Jahrhundert und die Hälfte davon beim BUND
- 7 • Biosphärenfest in Reinheim
  - COP 23 Bonn
- 8 • Ruhestand nach 40 Dienstjahren – Förster Martin Hauptenthal

## Schwerpunkt

- 9 • Nach der Wahl ...

## Naturschutz

- 18 • Serie: Tiergruppen näher gebracht – Kleine Säugetiere
- 20 • Energiewende Saar e.V.
- 21 • Serie: Arten des Jahres 2017, Teil 4 – Langschläfer, Sonnenanbeter und Göttin
- 22 • Wald- und Wildkonzept für das Waldgut Jungenwald

## Umwelt aktiv

- 26 • BUNDjugend aktiv
- 27 • Biosphärenreservat Bliesgau und/oder Heimat und Lebensqualität?

## Umweltpolitik

- 28 • Luft- und Umweltverschmutzung hat große Auswirkungen auf den Menschen – Feinstaub – auch der Warndt hat seine Spitzenzeiten
- 30 • Flächendeckendes Wärmekataster – Das Saarland geht voran
- 32 • Gastbeitrag: Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr – Das Rad neu erfinden – geht das?

## Service

- 34 • Belastungen von Mikroplastik in saarländischen Oberflächengewässern – „Plastikpiraten“ forschen mit
- 35 • Neue Botschafterinnen und Botschafter für das Biosphärenresevat Bliesgau – Fünf Betriebe neu im Partner-Netzwerk
- 36 • Kinderseite mit Lucas Luchs
- 37 • 15-Minuten-Weihnachten-in-der-Tüte  
Buchtip: Farbstark mit sevengardens
- 38 • Preisrätsel

### Spendenkonto BUND Saar

Sparkasse Saarbrücken  
IBAN: DE32 5905 0101 0067 0721 32  
BIC: SAKSDE55XXX



## 5. Leindotterforum

### Ölexperten tagen in Saarbrücken

Zum fünften Mal ist das Saarland Treffpunkt der Pflanzenölbranche. Landwirte, Wissenschaftler, Ölmüller, Feinschmecker, Archäologen und Ölsommeliers feiern die Rückkehr des Leindotteröls in die heimischen Küchen. Bis vor wenigen Jahren war das Leindotteröl noch weitgehend unbekannt. Inzwischen erfreut sich das Speiseöl zunehmender Beliebtheit. Auch erkennt zunehmend die Landwirtschaft den Nutzen des Kreuzblütlers im Mischfruchtanbau z.B. als Stützpflanze für Linsen oder durch sein bienenfreundliches Blühverhalten.

Die Wahl auf Saarbrücken als Tagungsort ist kein Zufall. Vor fast 15 Jahren begann man im Rahmen eines landwirtschaftlichen Pilotprojekts, die alte Kulturpflanze Leindotter im Saarland wieder heimisch zu machen. Später gründete sich daraus die Bliesgau-Ölmühle, von der aus die Leindotter-Renaissance ihren Anfang nahm.

Leindotteröl zeichnet sich durch einige Besonderheiten aus. Es hat einen spargelig-erbsigen Geschmack und enthält bis zu 48 Prozent an wertvollen Omega-3 Fettsäuren, die den Blutdruck senken und z.B. Herzinfarkten vorbeugen sollen. Nach Leinöl ist dies der höchste Gehalt in einem Öl überhaupt. Doch gegenüber dem Leinöl hat Leindotteröl klare Vorteile: Es ist deutlich länger haltbar, riecht nach frischem Löwenzahn, und im Geschmack erinnert es an Erbsen oder Spargel. Leindotteröl kann praktisch überall in der kalten Küche verwendet werden, immer dort, wo bisher Olivenöl konkurrenzlos war. Vorteile, die auch immer mehr Gastronomen überzeugt haben, leckere Kreationen mit Leindotteröl auf der Speisekarte zu führen.

Weitere Ölmühlen in Deutschland folgten dem saarländischen Beispiel. Aus dieser Entwicklung entstand die Idee, sich mit Gleichgesinnten über Erfahrungen bei Anbau, Herstellung, Vermarktung und Forschung auszutauschen. Auch ausländische Gäste werden auf dem Leindotterforum im Evangelischen Gemeindezentrum St. Johann in der Saarbrücker Innenstadt erwartet.

Beginn ist am Freitag, 16. Februar 2018 um 9.30 Uhr mit Fachvorträgen. Mittags gibt es ein spezielles Leindotter-Mittagessen. Höhepunkt und Abschluss findet die Tagung mit einer Verkostung verschiedener europäischer Leindotteröle. Der Tagungsbeitrag beläuft sich auf 50,- Euro inkl. Mittagsbuffet und Getränke.

Infos/Anmeldungen unter [www.Leindotter.de](http://www.Leindotter.de) oder Tel. 0049-160-95209435. (red.)