

Öllein (*Linum usitatissimum* L.)

Herkunft: alte einheimische Kulturpflanze

Öl-Inhaltsstoffe: Ölgehalt im Samen: 40 - 50 %,
davon hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren
(u.a. 55 % Linolensäure)

Merkmale: einjährige Leinpflanze, Stängel wird 20-80 cm hoch,
verzweigt sich im oberen Sprossenteil stark,
blaue Blüte

Anbau: extensive, anspruchslose Sommerfrucht,
Ansaat im März/April mit Drillmaschine,
Blütezeit im Juni/Juli „Fahrt ins Blaue“,
durch Fremd- oder Selbstbefruchtung bilden sich
Fruchtkapseln mit max. 10 braunen Samen,
Ernte im August mit Mähdrescher
Erträge von 20-30 dt/ha

Verwendung als ausgezeichnetes Speiseöl für Gerichte, Salatsaucen oder Pesto
Grundstoff u.a. zur Farbenherstellung, Linoleumproduktion, Fasergewinnung, Firnis (Kitt)
Tenside (für flüssige Geschirrspülmittel)

