

Hanföl (Cannabis sativa)



- Herkunft:** Hanf wächst in gemäßigtem bis subtropischem Klima beinahe weltweit. Etwa 5.500 Jahre alt sind die ältesten Funde von Hanf in Europa. Zertifiziertes Saatgut für den offiziellen Anbau muss heute einen THC-Gehalt von < 0,2% aufweisen, um eine Genehmigung zu erhalten.
- Eigenschaften:**
- Sehr hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
 - Enthält keine nennenswerten Mengen an Tetrahydrocannabinol (THC) -> *daher keine berauschende, psychoaktive Wirkung!*
- Verarbeitung:** Herstellung von Öl in betriebseigener Ölmühle durch Kaltpressung der Hanfsamen aus dem Erzgebirge
- Ölinhaltsstoffe:** Omega-3 Fettsäuren, Omega-6 Fettsäuren, Vitamin E, B 1, B 2, Gamma-Linolensäure, Kalium, Mangan, Kalzium, Eisen, Phosphor, Natrium, Kupfer, Zink
- Verwendung:**
- als köstliches Speiseöl für Salate, Dressings, Soßen, Marinaden und Brotaufstrichen
 - Zum Braten und Frittieren eher ungeeignet (Erhitzbarkeit 165°C), unbedenklich ist dagegen die Nutzung von Hanföl zum Dünsten und Dämpfen

Anwendungsgebiete von Hanföl:

- Bluthochdruck
- Erhöhte Cholesterinwerte
- Gelenkentzündungen
- Herz- Kreislauferkrankungen
- Gefäßerkrankungen
- Diverse Krebserkrankungen
- Vorbeugend gegen Schlaganfälle
- Kosmetische Cremes: wegen pflegender und feuchtigkeitsspendender Wirkung enthalten