



FOTO: FOTOGRAFIN CARMEN JASPERSEN

Leidenschaft für handgepresste Bio-Öle

VON MATTHIAS HOLTHAUS

Niesen, Juckreiz, dicke Augen: Gunnar Schwartz aus Bremen-St.-Magnus hatte regelrecht die Nase voll vom ewigen Pollenleid und wollte seinen langjährigen Heuschnupfen endlich loswerden. Und als er sein Mittel dagegen gefunden hatte, war das gleichzeitig der Startschuss für eine Firma, die man in Bremen-Nord erst einmal nicht vermutet. „Pamath“ heißt die Firma und ist nach den Anfangsbuchstaben der Namen unserer drei Kinder benannt“, erzählt Gunnar Schwartz. Paul, Maximilian und Theodor, die Pate für diese Namensgebung standen, sind nicht nur deshalb Teil dieses „richtig kleinen Familienbetriebs“, die 13-, 15- und 17-Jährigen helfen auch mit, damit verschiedene gesunde Öle zur Kundenschaft gelangen. „Wir machen das nur nebenbei, aber das erfolgreich“, erklärt Julia Schwartz, Ehefrau und Geschäftsführerin des Unternehmens. „Das geht aber nur mit Energie, Leidenschaft und Zeit.“ Viel Zeit hat die Familie auch mit einem niesenden und leidenden Herren verbracht, um wieder auf das Anfangsproblem zu sprechen zu kommen, das Gunnar Schwartz seit Kindheitstagen begleitet: „Damals saß ich mal bei meinen Eltern im Auto auf der Rückbank“, erinnert er sich, „und als sie sich dann mal umdrehten und mich ansahen, sind sie gleich ins Krankenhaus gefahren.“

Auf der Suche nach Schwarzkümmel

Der Beginn einer langen Leidensgeschichte, das Leben musste nach der Pollenallergie ausgerichtet werden: Das neue Cabrio musste nach einem Jahr wieder verkauft werden („ging nicht“), die Wäsche hing nicht mehr draußen auf der Leine und Luftfilter für das Haus wurden installiert. „Und dann die Medikamente, die müde gemacht haben“, sagt Julia Schwartz, also ging Gunnar Schwartz weiter auf die Suche und fand – Schwarzkümmelöl. „Jeden Morgen einen Esslöffel auf nüchternen Magen“, meint er und nach einigen Wochen entfaltete das Öl bei ihm seine Wirkung. „Schwarzkümmelöl ist antibakteriell und entzündungshemmend und führt dazu, dass Dinge in Gang kommen. Das ist aber bei jedem Menschen anders.“ Bei ihm hat es jedoch geklappt – doch warum gleich eine Firma gründen? „Ich habe das Schwarzkümmelöl im Reformhaus gekauft und die nächste Flasche dann im Internet. Dieses Öl schmeckte und wirkte aber nicht. Dann habe ich eine Ölpresse aus China und Saaten aus dem Reformhaus gekauft – und es half wieder.“

Was ihm schmeckt, kann auch anderen schmecken und, wer weiß?, was ihm geholfen hat, kann auch anderen helfen: „Und nun gibt es die Firma professionell seit Januar 2022“, sagt Gunnar Schwartz. Neben Schwarzkümmelöl

Von der Pollenallergie zur Ölpresse: Wie eine Bremer Familie ihre Vorliebe für Bio-Öle entdeckte und ein Unternehmen gründete.

gibt es von Pamath auch noch Leinöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Leindotteröl und Hanföl. Alle Öle sind biozertifiziert und bis auf das Schwarzkümmelöl auch Bioland-zertifiziert, zudem kommen die Saaten aus der Region, wenn mal vom Schwarzkümmel abgesehen wird: der kommt aus Ägypten, wird als *Nigella sativa* oder „Echter Schwarzkümmel“ bezeichnet und nur dieser Schwarzkümmel, so die Überzeugung von Julia und Gunnar Schwartz, habe die richtige Wirkung.

„Zunächst haben wir für Freunde und Bekannte produziert, doch von Anfang an hatten wir mit <https://www.pamath.de/> auch eine Homepage“, sagt Julia Schwartz, die, wie ihr Mann übrigens auch, Vollzeit einer Arbeit nachgeht. „Andere schrauben am Wochenende an ihren Motorrädern herum, wir pressen Öl“, sagt die 46-jährige Diplom-Ökonomin, die bei einem Handelsunternehmen mit Sitz an der Schlachte arbeitet. Und Gunnar Schwartz sagt

über seine Motivation: „Ich wurde von meinem Kollegen gefragt, warum ich das mache“, erzählt der 50-jährige, Vertriebsleiter für einen Bremer Holzhandel, „und ich sagte ihm, dass ich das aus Leidenschaft mache und weil mir das Spaß macht.“

Da haben wir sie also wieder, die Leidenschaft, und diese Leidenschaft führt regelmäßig in den Keller des Einfamilienhauses, wo die Ölmühle ebenso regelmäßig ihr Werk verrichtet. „In 24 Stunden können wir 150 bis 200 Liter Öl pressen und ich habe ein Kühlsystem entwickelt, um die Wärmeentwicklung beim Pressen zu umgehen und damit wir gekühlt pressen können. Damit können wir so gut herunterkühlen, dass sogar das Leinöl lecker ist, es kommt bei unter 37 Grad heraus. Das unterscheidet die Öle von anderen Ölen.“

Produktion wird ausgelagert

Derzeit verlassen rund 6000 Flaschen Öl pro Jahr die heimische Produktionsstätte und jede einzelne Flasche ist ein Produkt reiner Handarbeit: Das Befüllen der Ölmühle, das Abfüllen in die Behälter und in die braunen Flaschen oder das Bekleben und Beschriften mit eigens designten Etiketten. „Alles muss rein ins Haus und in den Keller geschleppt werden. Und dann natürlich auch wieder hoch“, meint Gunnar Schwartz, was eben auch bedeutet, dass die Säcke mit den Saaten oder die noch leeren Flaschen zunächst auf Paletten auf dem Gehweg stehen.

Am Ende muss auch der sogenannte „Presskuchen“ wieder aus dem Keller und aus dem Haus geschafft werden. Die Überbleibsel des Pressvorgangs lagern zunächst in großen, schwarzen Mülltüten, doch selbst der vermeintliche Abfall wird noch einer finalen Verwendung zugeführt: „Der Presskuchen wird dann als Futter an Landwirte oder auch Pferdeställe verkauft.“ Doch trotz dieser insgesamt recht arbeitsintensiven

Tätigkeit haben Julia und Gunnar Schwartz weitere Pläne: „Aus den 6000 Flaschen wollen wir im kommenden Jahr 16.000 bis 18.000 Flaschen machen. Dann werden wir die Produktion auslagern.“

Das Ehepaar möchte dennoch nicht hauptberuflich ins Ölgeschäft einsteigen: „Diese Freude, diese Leidenschaft“, schwärmt Julia Schwartz, „die Gefahr wäre dann, dass der Druck größer als die Freude sein wird, und das wollen wir nicht. Wir wollen uns weiterhin über jede Bestellung und über jede Flasche freuen. Es ist ein

Herzensprojekt – keinen Druck und keine Eile zu haben, das ist auch eine Form der Freiheit.“

Julia und Gunnar Schwartz
ILLUSTRATION NACH EINEM FOTO VON CARMEN JASPERSEN



BREMENS BESTE

Wo ist Bremen am schönsten? Was muss man in der Hansestadt gesehen oder getan haben? Antworten auf Fragen wie diese liefern wir Ihnen jede Woche in der Serie „Bremens Beste“. Genau genommen liefern gar nicht wir, sondern unsere Leserinnen und Leser, die wir regelmäßig im Netz befragen. Dieses Mal wollten wir wissen: Wo in Bremen gibt es den besten Glühwein? So haben unsere Nutzerinnen und Nutzer abgestimmt:

Wo gibt es den besten Glühwein?



1. RATSCELLER-GLÜHWEIN AUF DEM BREMER WEIHNACHTSMARKT

68 %

„Genau die richtige Süße“ und „einfach richtig guter Weingeschmack“ werden von Nutzern auf weser-kurier.de am Bremer Klassiker unter den Glühweinen gelobt. Tipp mehrerer Kommentatoren: die weiße Variante ausprobieren. Fazit eines Nutzers: „Selbst für Nicht-Weintrinker ein Genuss!“

2. IM FREIBEUTERDORF BEIM SCHLACHTE-ZAUBER

8 %

Mehrere unserer Nutzer schätzen die beerigen Glühwein-Varianten an der Weserpromenade. „Einer der wenigen Glühweine, die nicht nur süße Plörre sind“, schreibt einer. Für einen anderen Kommentator zählt der Gesamteindruck: „Passt perfekt zur gemütlichen Umgebung mit Blick auf die Weser.“

3. IM LITFASS IM VIERTEL

6 %

Die Bar am Ostertorsteinweg öffnet in der Adventszeit eine kleine „Glühweinkiste“ vor ihrer Tür, der unsere Nutzer „zauberhaftes Personal“ und „sehr ausgewogenen“ Glühwein attestieren.

4. BEERENGLÜHWEIN IM FINDORFFER WINTERDORF

5 %

„Fruchtiger als der vom Ratskeller“ ist dieser Glühwein nach Meinung eines Nutzers, der wie mehrere weitere den Beerengeschmack als besonderes Plus hervorhebt. „Hat nicht zu viel Säure und ist bekömmlich“, heißt es in einem anderen Kommentar. Ein Nutzer fügt hinzu: „Das Beste daran: Wenn er schmeckt, kann man ihn direkt nebenan im Findorffer Weinladen für daheim kaufen.“

5. BEI DEN LICHTERN DER NEUSTADT

5 %

„Perfekt abgeschmeckt“ lautet das Urteil im Kommentar eines Nutzers. Für die meisten Kommentatoren handelt es sich beim Getränke-Angebot allerdings mehr um einen Teil eines gelungenen Gesamtangebots. Ein Nutzer bilanziert: „Die freundliche und rundum schöne Atmosphäre auf dem Platz sorgt für einen besonders schmackhaften Glühwein.“