

# RAPSMAGAZIN

DAS MAGAZIN DER UNION ZUR FÖRDERUNG VON OEL- UND PROTEINPFLANZEN

| RAPSBLÜTE 2015 |

## Burger, Burger

Leckere Burgerrezepte mit Rapsöl

## Blogger kochen mit Rapsöl

Das erste Rapsöl-Blogger-Kochbuch ist erschienen

## Eine runde Sache

Raps für Teller, Trog und Tank



www.ufop.de



# Editorial

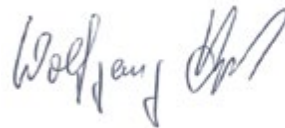
Endlich ist der Frühling da und mit ihm zieht überall Farbe in die Natur ein! Besonders attraktiv sind dabei die leuchtend gelben Rapsfelder, die Sie in diesen Tagen praktisch in ganz Deutschland bewundern können. Auf über 1,3 Mio. Hektar blüht in diesen Tagen der Raps, was ungefähr 12 Prozent der gesamten Ackerfläche in Deutschland entspricht. Entgegen der landläufigen Meinung, dass immer mehr Raps angebaut wird, ist dieser Anteil in den letzten Jahren praktisch konstant geblieben.

Ihren Anfang hat diese gelbe Pracht bereits im vergangenen Jahr im August genommen, als die deutschen Rapsbauern im wahrsten Sinne des Wortes die Saat für dieses unvergleichliche Naturschauspiel gelegt haben. Seitdem haben sie sich kontinuierlich um die Pflanzen gekümmert und das werden sie auch noch bis Mitte Juli tun. Erst dann können sie den Lohn ihrer Mühen in Form von Raps-  
saat ernten. Daraus wird wertvolles Rapsöl gewonnen, das seinen Weg als hochwertiges Speiseöl in die deutschen Küchen findet oder zu Biodiesel verarbeitet wird. Neben dem Öl entstehen eiweißreiches Rapsschrot oder Rapskuchen, die in der Tierfütterung eine immer wichtigere Rolle spielen und zunehmend importiertes Sojaschrot ersetzen. Auf diese Weise wird die Rapssaat vollständig genutzt. Nichts bleibt übrig, nichts wird weggeworfen und Raps füllt Teller, Trog und Tank gleichermaßen. Diese Besonderheit macht Raps zu einer einzigartigen Kulturpflanze.

Das diesjährige Rapsmagazin befasst sich mit dem gesamten Spektrum der Rapsnutzung. So wird unter anderem gezeigt, warum Bayern in puncto regionaler Kreislaufwirtschaft beim Thema

Raps die Nase vorn hat. Selbstverständlich befassen wir uns auch mit den kulinarischen Aspekten unseres wichtigsten heimischen Pflanzenöls und erklären Ihnen, worauf Sie beim Einkauf von Rapsöl achten sollten oder wie der Raps in den Margarinebecher gelangt. Und ganz erstaunlich dabei: Sie können Margarine sogar im Handumdrehen in Ihrer eigenen Küche herstellen. Außerdem haben wir Vorschläge für Sie, wie Sie köstliche Burger ganz einfach selbst zubereiten können. Sie haben Lust auf noch mehr Rezepte? Dann ist unsere neue Handy-App genau das Richtige für Sie. Bei über 90 Rezepten ist von einfachen Grundzubereitungen bis zu raffinierten Festtagsgerichten alles dabei. Und das Beste daran: Die App steht in den wichtigsten App-Stores kostenlos zum Downloaden bereit.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre. Und vergessen Sie nicht, ab und zu einen Blick aus dem Fenster zu werfen, um sich an den leuchtend gelben Rapsfeldern zu erfreuen.



Wolfgang Vogel  
Vorsitzender der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP)

# Inhalt

- 06 | Von Natur aus ausgewogen**  
Warenkunde zum Thema Rapsöl
- 07 | Köstliche Burger zum selber machen**  
Reuben, Cajun Lax, Chickpea Burger
- 11 | Rapsöl TO GO**  
Die erste Rapsöl-Rezepte-App
- 14 | Blogger kochen mit Rapsöl**  
Das erste Rapsöl-Blogger-Kochbuch
- 16 | Ein Siegel sorgt für Transparenz  
Mit Auszeichnung**
- 18 | Vom Feld in den Becher**  
So wird aus Raps Margarine
- 22 | Kleine Rapsöl-Kochschule**
- 26 | Bayerisches Vorzeigeprojekt**
- 27 | Genug für alles?!**
- 28 | Eine runde Sache**  
Raps füllt Teller, Trog und Tank
- 30 | Raps in der Region**  
Rapsblütenfeste in Deutschland  
Interview mit Nadine Krug, Hessische Rapsblütenkönigin



**IMPRESSUM****Herausgeber:**

Union zur Förderung von Oel- und  
Proteinpflanzen e.V. (UFOP)  
Claire-Waldoff-Str. 7  
10117 Berlin  
[www.ufop.de](http://www.ufop.de)

**Redaktion:**

WPR COMMUNICATION, Berlin/Königswinter

**Gestaltung:**

WPR COMMUNICATION, Berlin

**Bildnachweis:**

**Titel** UFOP e.V., TFZ, Fotolia.com/Kadmy

**S. 2** UFOP e.V.

**S. 4-5** UFOP e.V.

**S. 7-10** UFOP e.V.

**S. 11-15** UFOP e.V.

**S. 10-17** UFOP e.V.

**S. 18-21** Unilever Deutschland Holding GmbH

**S. 22-25** UFOP e.V.

**S. 26** TFZ

**S. 28** Fotolia.com/Printemps, Sven Grundmann, Kadmy

**S. 31** Hessischer Bauernverband

[www.ufop.de](http://www.ufop.de)

[www.deutsches-rapsoel.de](http://www.deutsches-rapsoel.de)

[www.facebook.com/Rapsoelentdecken](https://www.facebook.com/Rapsoelentdecken)

# Von Natur aus ausgewogen

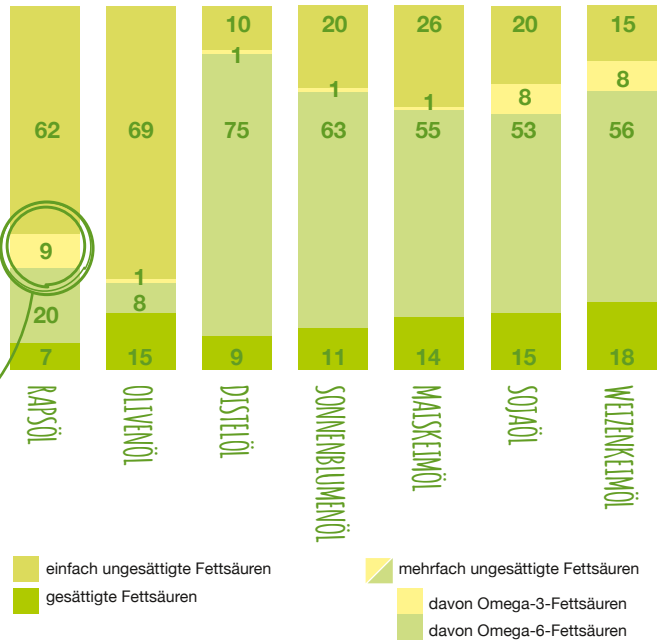
Rapsöl ist die Nr. 1 in deutschen Küchen. Eigentlich keine Überraschung, geben Ernährungswissenschaftler unserem vielseitigen heimischen Pflanzenöl doch Bestnoten. Die Empfehlungen unabhängiger Organisationen wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und dem Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) belegen dies.

Entscheidend für die Beurteilung von Ölen und Fetten ist die Zusammensetzung ihrer Fettsäuren. So sind mehrfach ungesättigte Fettsäuren wie die so genannten Omega-3-Fettsäuren lebensnotwendig, denn der Körper kann sie nicht selbst produzieren. Rapsöl verfügt über einen hohen Gehalt an diesen wertvollen Fettsäuren in Form der alpha-Linolensäure, die dazu beiträgt, einen normalen Blutcholesterinspiegel aufrechtzuerhalten.

Darüber hinaus verfügt Rapsöl über einen hohen Gehalt an der einfach ungesättigten Ölsäure. Sie hat ebenfalls einen positiven Einfluss auf den Blutcholesterinspiegel. Ersetzt Ölsäure gesättigte Fettsäuren in der Nahrung, trägt auch sie zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei.

## PFLANZENÖLE IM VERGLEICH

Fettsäuren in g pro 100 g Öl



**Geschmack:** neutral

**Farbe:** hell, leicht gelblich

**Deklaration:** Rapsöl



**Geschmack:** leicht bis kräftig nussig

**Farbe:** intensiv honiggelb

**Deklaration:** Rapsöl kaltgepresst

## Rapsöl für jeden Geschmack

Rapsöl wird in zwei verschiedenen Varianten angeboten. Für welche man sich entscheidet, ist eine Frage des eigenen Geschmacks und natürlich dessen, was zubereitet werden soll. **Raffiniertes Rapsöl** ist der Alleskönner in der Küche. Mit seinem neutralen Geschmack hebt es das Aroma der anderen Zutaten. Raffiniertes Rapsöl ist sehr hitzestabil und macht bei allen Zubereitungsarten in der Küche eine gute Figur. Beim Einkauf findet sich auf dem Etikett die Deklaration „Rapsöl“ ohne jegliche weitere Angabe.

**Kaltgepresstes Rapsöl** ist der Spezialist für die kalte Küche. Sein nussiger Geschmack passt besonders gut zu frischen Kräutern und verleiht Dressings, Majonäsen, Dips oder Pestos einen Touch Raffinesse. Bei einem Rapsöl aus Kaltpressung steht auf dem Etikett ein entsprechender Hinweis darauf.

*Köstliche Burger* zum  
selber machen



# REUBEN BURGER

## Und so geht's:

**Sauerkraut:** Pfefferkörner und Wacholderbeeren grob zerstoßen und zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Einmal-Teebeutel geben. Beutel gut verschließen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebelstreifen in 30 ml Rapsöl anschwitzen, Sauerkraut sowie Apfel hinzugeben und mitdünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und mit Fond auffüllen, dann zusammen mit dem Gewürzbeutel aufkochen und zugedeckt bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren 50 bis 60 Min. garen.

Das fertig gegarte Sauerkraut in ein Sieb geben, Sud dabei auffangen, Gewürzbeutel entfernen. Den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden. Sud mit dem Knoblauch aufkochen und auf 2 EL reduzieren lassen. Den Sud mit dem Honig unter das Sauerkraut geben und alles nochmals mit Salz abschmecken, dann warm halten.

**Sauce:** Die Majonäse mit Honig und schwarzem Pfeffer abschmecken.

**Belag:** Die Gurken längs in dünne Scheiben schneiden. Das Hack zu vier flachen Patties in Größe der Burgerbrötchen formen und in einer Pfanne in 1 EL Rapsöl nach Wunsch rare, medium oder well done braten, dann salzen.

Die Brötchen quer halbieren und auf der Schnittfläche rösten. Dann mit den Patties, dem Sauerkraut, der Senfsauce sowie den Pfeffergurken zu Burgern zusammensetzen.

## Zutaten für 4 Personen:

### Sauerkraut

20 Pfefferkörner  
10 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
60 g Zwiebel  
1 kleiner Apfel, säuerlich  
220 ml Rapsöl  
250 g Sauerkraut  
75 ml Apfelsaft  
75 ml Gemüsefond  
½ frische Knoblauchzehe  
2 TL Honig, vorzugsweise Kastanienhonig  
Meersalz

### Sauce

ca. 250 g Majonäse, s. Grundrezept  
40 ml Honig, vorzugsweise Kastanienhonig  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Belag

4 Pfeffergurken  
500 g Rinderhack, fein gewolft

### Zusätzlich

4 Burgerbrötchen, gekauft oder selbst gemacht  
1 Einmal-Teebeutel

## GRUNDREZEPT MAJONÄSE

### Zutaten:

1 kleine Zitrone  
1 Ei (M)  
1 EL mittelscharfer Senf  
Meersalz  
180 ml Rapsöl



## Und so geht's:

Die Zitrone auspressen. Das Ei mit 1 EL Zitronensaft, dem Senf, etwas Salz sowie dem Rapsöl in einen sehr schmalen hohen Messbecher geben. Den Pürierstab ganz nach unten in den Messbecher stellen, dann anschalten, den Pürierstab langsam nach oben ziehen und alles zu einer homogenen Majonäse aufmixen. Anschließend mit weiterem Zitronensaft und Salz abschmecken.

**ALTERNATIV:** Statt dem Ei ein Eigelb mit 1 EL Zitronensaft, dem Senf sowie etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Unter ständigem Rühren das Rapsöl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl hineingießen. Anschließend mit weiterem Zitronensaft und Salz abschmecken.



## Rapsöl Tipp

Selbstverständlich kann man auch gewolfte oder fein gewürfelte Lachsfilet verwenden und daraus „Lachsfrikadellen“ zubereiten.



### Zutaten für 4 Personen:

#### Sauce

2 Maiskolben  
60 g Zwiebeln  
2 EL Rapsöl  
½ TL mildes Currypulver  
Meersalz  
Zucker  
ca. 250 g Majonäse, s. Grundrezept

#### Salsa

1 unbehandelte Limette,  
Schale und Saft  
300 g Melone, z. B. Galia  
1 Bund feine Lauchzwiebeln  
1 rote Chilischote

#### Belag

1 Bund feine Rauke  
½ TL schwarzer Pfeffer  
½ TL Kreuzkümmelsamen  
½ TL gelbe Senfkörner  
½ TL getrockneter Oregano  
½ TL Chilipulver  
½ TL Meersalz  
½ TL Paprikapulver, edelsüß  
4 Lachsfilets, ohne Haut  
1 Eiklar

#### Zusätzlich

4 Burgerbrötchen,  
gekauft oder selbst gemacht

## CAJUN LAX BURGER

### Und so geht's:

**Sauce:** Maiskörner von den Kolben schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf in 1 EL Rapsöl anschwitzen. Die Maiskörner sowie Curry hinzufügen und mit anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze einige Minuten weich schmoren, dann abkühlen lassen. Die Hälfte der Maismischung pürieren, zusammen mit den Maiskörnern unter die Majonäse heben, mit Salz abschmecken.

**Salsa:** Limette heiß abwaschen, trocknen. Die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Die Melone von Schale sowie Kernen befreien und sehr fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls sehr fein schneiden. Alle Zutaten vermengen und mit Limettensaft, Zucker sowie Salz abschmecken.

**Belag:** Die Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Cajungewürz Pfeffer, Kreuzkümmel sowie Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann abkühlen lassen, zusammen mit den anderen Gewürzen sowie Salz in einem Mörser zerstoßen.

Lachsfilets kalt abbrausen und abtrocknen, mit Eiklar bestreichen und mit dem Gewürz bestreuen. In einer Pfanne in 1 EL Rapsöl je nach gewünschtem Gargrad jeweils 1 bis 2 Min. auf beiden Seiten braten.

Die Burgerbrötchen quer halbieren und auf der Schnittfläche rösten. Dann mit dem Lachs, der Rauke, der Melonensalsa sowie der Maismajonäse zu Burgern zusammensetzen.

## Tipp

Alternativ zur Harissasauce eignet sich auch wunderbar scharfes Ajvar.

### Zutaten für 4 Personen:

#### Sesamsauce

40 g heller Sesam, geschält  
40 g schwarzer Sesam, ersatzweise nur heller Sesam  
ca. 250 g Majonäse, s. Grundrezept  
10 ml Sesamöl  
Meersalz

#### Harissasauce

3 EL passierte Tomaten  
1–2 TL Harissapaste

#### Belag

250 g Kichererbsen, getrocknet  
25 g frischer Ingwer  
1 Biozitrone  
1 Bund Blattpetersilie  
1 Bund Koriander  
½ frische Knoblauchzehe  
1 Ei (M)  
feines Meersalz  
ca. 250 ml Rapsöl zum Braten  
1 Fleischtomate  
4 Blätter Blattsalat nach Wunsch

#### Zusätzlich

4 Burgerbrötchen, gekauft oder selbst gemacht

**Hinweis:** Die Kichererbsen müssen bereits am Vortag eingeweicht werden.

# CHICKPEA BURGER

### Und so geht's:

**Am Vortag:** Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

**Sesamsauce:** Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und zusammen mit dem Sesamöl in die Majonäse rühren. Die Sauce mit Salz abschmecken.

**Harissasauce:** Die passierten Tomaten mit der Harissapaste verrühren.

**Belag:** Ingwer schälen und fein reiben. Die Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Die Kräuter kalt abbrausen, trocken schleudern, dann von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen, in feine

Würfel schneiden. Die eingeweichten Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen, dann in einer Küchenmaschine fein pürieren (ersatzweise durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen). Das Kichererbsenpüree mit Ei, Ingwer, Zitronenschale, Kräutern sowie Knoblauch vermengen und alles mit Salz sowie Zitronensaft abschmecken. Vier flache Patties in Größe der Burgerbrötchen formen. Diese in einer Pfanne in reichlich Rapsöl braten, dann herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

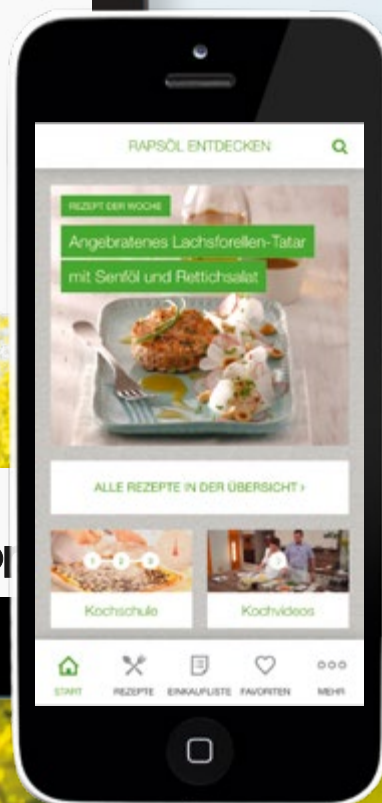
Die Burgerbrötchen quer halbieren, auf der Schnittfläche rösten und dann mit den Kichererbsen-Patties, dem Blattsalat, der Tomate sowie den beiden Saucen zu Burgern zusammensetzen.

# RAPSÖL TO GO

Pünktlich zur Rapsblüte gibt es jetzt die erste Rapsöl-Rezepte-App



„Rapsöl entdecken. Rezepte, Tipps & mehr“, so heißt die erste App, bei der sich alles um deutsches Rapsöl dreht. Sie steht ab sofort kostenfrei in den wichtigsten App-Stores zum Downloaden bereit.





**Rezepte, Tipps und vieles mehr** rund ums Rapsöl gibt es jetzt als kostenlose App. In zehn Kategorien kann man wunderbar nach abwechslungsreichen Rezepten stöbern. Von Salaten und Suppen über kleine Snacks bis hin zu raffinierten Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Auch Naschkatzen können sich freuen, denn köstliche Desserts und Kuchen reizen zum Nachmachen.



### Alle Funktionen auf einen Blick:

Rezept der Woche

Umfangreiche Rezeptauswahl

Rezeptversand per E-Mail

Teilen der Rezepte bei Facebook und Twitter

Einkaufsliste

Kochschule mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Kochvideos mit Fernsehköchin Sybille Schönberger

Ernährungs- und Warenkundeinfos zum Thema Rapsöl

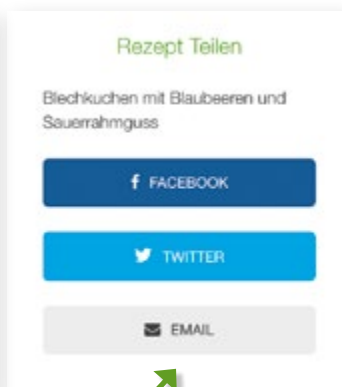
Favoriten

Wer lieber bewegte Bilder sehen möchte, dem zeigt TV-Köchin **Sybille Schönberger** in kurzen Videos, wie einfach das Kochen und Backen mit Rapsöl ist.





Darüber hinaus wird in der **Rapsöl-Kochschule** Schritt für Schritt erklärt, wie klassische Zubereitungen mit Rapsöl perfekt und im Handumdrehen gelingen. Dabei wird gleichzeitig gezeigt, wie man diese Grundzubereitungen spielend leicht abwandeln kann, um so ganz unkompliziert neue Gerichte zu zaubern.



**Warenkundliche und ernährungsphysiologische Inhalte** runden das Informationsangebot ab. Die mobile Rezepte-App gibt es für iOS und Android und sie funktioniert auf Smartphone und Tablet.



Natürlich können die Lieblingsrezepte als Favoriten markiert oder bei **Facebook und Twitter** gepostet werden, um sie den Freunden vorzustellen.



## Blogger kochen mit Rapsöl:

Das erste Rapsöl-Blogger-Kochbuch ist erschienen

Rapsölution – so lautete das Motto des ersten Rapsöl-Blog-Events, das von der Berliner Food-Bloggerin Peggy Schatz durchgeführt wurde. 6 Wochen lang dreht sich in Peggys Rapsölution alles um „Rapsöl von hier“. Food-Blogger konnten eigene Rapsölrezepte einreichen und neben tollen Sachpreisen auch eine Veröffentlichung im ersten „Rapsöl-Blogger-Kochbuch“ gewinnen. Insgesamt 37 Blogger machten bei der Aktion mit, 29 von ihnen haben es in das Buch geschafft.

Die engagierten Foodies haben 48 Rezepte für das Rapsöl-Blogger-Kochbuch eingereicht. Die Rezepte sind so unterschiedlich wie die Blogs selbst. Und es ist genau diese Individualität, die die deutschsprachige Food-Blog-Landschaft so spannend und abwechslungsreich macht. Ziel des Rapsöl-Blogger-Kochbuchs

ist es, genau das widerzuspiegeln. Um die Einzigartigkeit der einzelnen Blogs zeigen zu können, wurden die Rezepte genauso abgedruckt, wie sie in den Blogs veröffentlicht worden sind. Sprache und Ausdruck sind so authentisch wie die Blogger selbst. Insgesamt 40 Rezepte wurden für das Kochbuch ausgewählt. Sie reichen von Basisrezepten für Majonäse und Chili-Rapsöl über Gerichte für den Alltag, wie Maronenrisotto und mexikanische Muffins, bis hin zu raffinierter Gourmetküche mit selbst gebeiztem Saibling oder confiertem Wolfsbarsch.

Wer nun Lust bekommen hat, in dem schönen Rapsöl-Blogger-Kochbuch zu schmökern: Unter [www.deutsches-rapsoel.de](http://www.deutsches-rapsoel.de) steht es zum Downloaden bereit.



Wertvolle Informationen rund um das Rapsöl



Vorstellung der Blogs und individuellen Rezepte



# Ein Siegel sorgt für Transparenz



**Rapsöl ist das beliebteste Pflanzenöl in Deutschland.\* Kein anderes Speiseöl findet seinen Weg so häufig in die Einkaufswagen der Verbraucher. Die Gründe hierfür sind vielfältig. So wird Rapsöl in verschiedenen Varianten angeboten, es ist in der Küche vielseitig einsetzbar und wird von Ernährungswissenschaftlern wegen seiner vorteilhaften Fettsäurezusammensetzung empfohlen. Auch für die Ernährungsindustrie und das Ernährungshandwerk ist Rapsöl nicht zuletzt wegen dieser gesundheitlichen Aspekte ein wichtiger Rohstoff bei der Herstellung unterschiedlichster Produkte. Seit einiger Zeit weist nun ein spezielles Rapsöl-Siegel auf der Verpackung auf die wertvolle Zutat hin. Es lohnt sich, beim Einkauf darauf zu achten.**

Bislang konnten Verbraucher auf verarbeiteten Lebensmitteln meist nicht direkt erkennen, ob bei der Herstellung Rapsöl verwendet wurde. Das hat sich nun geändert. Seit dem 13. Dezember 2014 regelt die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Darin zwingend vorgeschrieben ist die Angabe der botanischen Herkunft von pflanzlichen Ölen und Fetten innerhalb der Zutatenlisten. Auch

wenn die neuen Regelungen jetzt zusätzlich eine Mindestschriftgröße auf Verpackungen und Etiketten von Lebensmitteln vorschreiben, bleibt das Lesen des Kleingedruckten dennoch mühselig. Sehr hilfreich ist aus diesem Grund ein besonderes Zeichen auf Lebensmitteln: Das Rapsöl-Siegel weist speziell auf Rapsöl als wertvolle Zutat hin. Diese eindeutige Kennzeichnung mit dem blau-gelben Signet kommt dem Wunsch der Verbraucher nach Information und Transparenz beim Lebensmittelkauf nach. Nur Produkte, die mindestens 50 Prozent Rapsöl (bezogen auf den Gesamtfettgehalt) enthalten, dürfen das Rapsöl-Siegel tragen. Auch Pflanzenöle, die zu 100 Prozent aus Rapsöl bestehen und entsprechend deklariert sind, dürfen mit dem Siegel gekennzeichnet werden. Vergeben wird das Zeichen durch die agrikom, Bundeszentrale für Agrarmarketing, in Kooperation mit der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP).

Weitere Informationen zum Rapsöl-Siegel sind erhältlich unter [www.agrikom.de](http://www.agrikom.de).

\* Quelle: AMI-Analyse auf Basis GfK-Haushaltspanel

# Mit Auszeichnung

War Rapsöl vor 20 Jahren fast vollständig unbekannt, findet man heute in jedem Supermarktregal gleich eine ganze Auswahl verschiedener Rapsöle. Manch einem fällt es angesichts dieser Fülle schwer, sich für ein Produkt zu entscheiden. Konkrete Hilfestellung bietet hierbei ein Prämierungszeichen, das für raffiniertes und kaltgepresstes Rapsöl gleichermaßen zum Einsatz kommt. Das Siegel „Jährlich DLG-prämiert“ dokumentiert die Qualität der ausgezeichneten Rapsöle gut sichtbar auf dem Etikett, und Verbraucher haben damit die Möglichkeit, die prämierten Produkte im Handel schnell zu finden. Vergeben wird das Gütezeichen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG). Zweimal im Jahr müssen die Produkte dafür eine umfassende Qualitätsprüfung durchlaufen. Haben die Rapsöle diese bestanden, dürfen sie das DLG-Zeichen tragen.

Im Mittelpunkt des Qualitätstests stehen sensorische Aspekte. Schwenken, Schnuppern, Schlürfen lauten die drei Hauptdisziplinen in jeder Sensorikprüfung. Auf diese Weise lassen sich die geschmacklichen Besonderheiten jedes Rapsöls am besten feststellen. Nur Öle, die die rapstypischen Aromattribute vorweisen und frei sind von jeglichen Fehleraromen, bestehen vor den kritischen Geschmacksknospen der Prüfer. Und wenn sie zusätzlich auch die Laboranalysen mit Erfolg bestanden haben, erhalten sie das Zeichen „Jährlich DLG-prämiert“. Verbraucher können sicher sein, dass auf diese Weise gekennzeichnete Produkte über eine im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete Qualität verfügen.

Eine aktuelle Übersicht über die prämierten Produkte gibt es unter [www.dlg-verbraucher.info](http://www.dlg-verbraucher.info).





**RAPSÖL**

Handelsname	Anbieter
Brölio Rapsöl	Brökelmann & Co. Ölmühle GmbH & Co.
Noury Rapsöl	Brökelmann & Co. Ölmühle GmbH & Co.

**KALTGEPRESSTES RAPSÖL**

BaarGold Rapsöl	BaarGold GmbH
Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft
Bio Sonne Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst, 500 ml	Norma Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG
Bonita Rapsöl nativ kaltgepresst	Penny
Buttella – Raps-Vitalöl, nativ, kaltgepresst, 500 ml	Aldi Einkauf GmbH & Co. oHG
FRISAN Rapskernöl nativ kaltgepresst	Norma Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG
Globus – Raps Bratöl mit Buttergeschmack	Globus
Globus Rapsöl, nativ kaltgepresst, 500 ml	Globus
Gut&Günstig Pflanzenöl aus Raps	Edeka Zentrale AG & Co. KG
Gutes vom See Rapsöl	BaarGold GmbH
Küstengold Rapsöl, kaltgepresst, mild gedämpft	Küstengold Handelsgesellschaft mbH
MORITZ Rapskernöl kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Naturkind – Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst, 500 ml	Kaiser's Tengelmann
Naturwert – Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst, 500 ml	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft
RAPSGOLD Rapsöl „Heiß Braten“	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft
RAPSGOLD Rapsöl „Pur & Mild“	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft
RAPSGOLD Rapsöl, nativ, kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft
Rapsöl nativ	Volkverein Mönchengladbach
Rapsöl nativ	Hans Schmitt GmbH
Münsterland Rapsöl nativ, kaltgepresst, 500 ml	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft
Teutoburger Ölmühle – Bio-Raps-Kernöl, Buttergeschmack	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Bio-Raps-Kernöl vielseitig, nativ, kaltgepresst (Bioland)	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl vielseitig, nativ, kaltgepresst	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl, Buttergeschmack	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Spezielles Raps-Kernöl HEISS BRATEN	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Spezielles Raps-Kernöl HEISS BRATEN Bio	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Vital Omega-Salatöl	Teutoburger Ölmühle GmbH
Vita Rapskernöl kaltgepresst	P. Brändle GmbH – Ölmühle
Viva Vital – Natives Rapsöl kaltgepresst	Netto Marken-Discount AG & Co. KG

Stand: März 2015

# Vom Feld in den Becher – *so wird aus Raps Margarine*

**Kaum jemand weiß, dass Margarine quasi auf dem Feld wächst. Raps und das daraus gewonnene Öl sind die Hauptzutaten für Margarine, die bei Millionen Deutschen täglich zum Kochen, Backen, Braten und als Brotaufstrich auf den Tisch kommt. Wir haben den Weg vom Feld in den Becher begleitet und zeigen, wie aus Raps Margarine entsteht.**





Christian Krending (links) und sein Sohn Wilken Krending (rechts) bauen auf ihren Feldern in Lamspringe Raps für die Margarineherstellung an

## Unser Raps kommt auf den Frühstückstisch

### MINI-PORTRÄT

**Wilken Krending** ist Landwirt aus Leidenschaft und führt seinen Betrieb in Lamspringe bereits in dritter Generation. Der promovierte Landwirt bewirtschaftet in einer landwirtschaftlichen Betriebsgemeinschaft zusammen mit drei weiteren Gesellschaftern insgesamt 520 Hektar Ackerland. Auf 40 Hektar davon kultiviert er Winterraps, dessen wertvolles Öl Jahr für Jahr den Weg in das Margarinewerk in Pratau findet.

### Welche Bedeutung hat Raps für Sie?

**Wilken Krending:** Raps ist für uns eine wichtige Fruchtfolgepflanze. Seine meterlangen Pfahlwurzeln entnehmen den tiefen Erdschichten Nährstoffe und bereiten den Boden für nachfolgende Pflanzen optimal vor. Beispielsweise liefert unser Weizen, den wir im folgenden Jahr anbauen, bis zu 1.000 Kilogramm mehr Ertrag pro Hektar! Dies liegt am hohen sogenannten „Vorfruchtwert“ des Rapses.

### Was passiert mit dem Raps, den Sie auf Ihren Feldern ernten?

**Wilken Krending:** Bei der Ernte verlieren wir möglichst wenig Zeit. Direkt vom Feld werden die geernteten Rapssaatkörner zu Landhändlern transportiert. Von dort gehen sie weiter an Ölmühlen. Von dem gewonnenen Rapsöl geht schließlich ein Teil nach Pratau ins Margarinewerk von Unilever und wird dort zum Beispiel zu Rama weiterverarbeitet. Damit kommt unser Raps einige Tage später überall in Deutschland auf den Frühstückstisch.

### Wie viel Rapsöl steuern Sie zur Margarineproduktion bei?

**Wilken Krending:** Das können wir nicht ganz genau sagen, da nicht all unser Raps nach Pratau geht. Aber pro Hektar ernten wir im Schnitt 4,5 Tonnen Raps. Das macht insgesamt eine Ernte von 180 Tonnen im Jahr. Der Ölgehalt unserer Rapssaatkörner liegt im Schnitt bei 44 Prozent. Damit steuern wir in guten Jahren über 80.000 Liter Rapsöl von heimischen Feldern bei – unter anderem zur Produktion von Speiseöl und Margarine.

### Welche Qualitätseigenschaften muss das aus Ihrem Raps gepresste Öl erfüllen, um zu Margarine verarbeitet zu werden?

**Wilken Krending:** Das Öl muss einen hervorragenden Geschmack, sehr gute Schmelzeigenschaften und eine goldgelbe Farbe besitzen, um zu Margarine verarbeitet zu werden. Daher pflegen wir einen Anbau nach guter fachlicher Praxis und greifen dafür auf das Wissen aus drei Generationen zurück. Wir haben beispielsweise einen Blühstreifen neben unseren Feldern gepflanzt, um die biologische Vielfalt der Insekten zu erhöhen, die unseren Raps bestäuben.



# Fast wie selbst gemacht

## Die Herstellung von Margarine im Traditionswerk Pratau

Im ältesten Margarinewerk Deutschlands, in Pratau (Sachsen-Anhalt), werden seit 111 Jahren Margarinen und pflanzliche Streichfette hergestellt. Gegründet im Jahre 1903, wurde das Werk 18 Jahre später von der Margarine Union, dem Vorläufer von Unilever, übernommen. Während der folgenden Kriegsjahre und der DDR-Zeit blieb das Werk erhalten und ging 1991 zurück in die Hände von Unilever.

Nachdem 2002 die Technologie komplett erneuert worden ist, gilt das Werk, in dem bekannte Markenmargarinen wie Lätta, Rama, Sanella und Becel hergestellt werden, heute als eines der modernsten Europas. Sieben Produktionslinien liefern heu-

te über 120.000 Tonnen Margarine und Streichfette pro Jahr. Abgefüllt sind das über 250 Millionen Becher – aneinandergereiht reichen diese einmal um die Erde.

Gleichzeitig ist das Werk, das als fünftgrößter Arbeitgeber der Region einige Mitarbeiter bereits in fünfter Generation beschäftigt, Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit: Sämtliche Abfälle werden schon vor Ort recycelt, und auch der Wasserverbrauch wurde mittlerweile von 3,43 m<sup>3</sup> auf 1,05 m<sup>3</sup> je Tonne Margarine um mehr als zwei Drittel gesenkt.

## DO IT YOURSELF

### In drei Schritten zur Margarine

Den Weg, den das Öl in der Produktion von der Anlieferung bis zur fertigen Margarine zurücklegt, kann man in drei einfachen DIY-Schritten erklären und sogar zuhause nachmachen.

**Im ersten Schritt** lässt man 50 g festes Pflanzenfett in einem Topf schmelzen, leicht abkühlen und vermischt es mit 8 EL Rapsöl. In der Produktion wird das als „Ölphase“ bezeichnet.

**Im zweiten Schritt** gibt man zu dieser Mischung 2 EL Milch und 4 TL frisches Eigelb hinzu und würzt alles mit etwas Salz und Zitronensaft. In der Produktion gibt es bei dieser „Wasserphase“ nur einen Unterschied: Hier verwendet man stattdessen Wasser und Zitronensäure und ersetzt das Lecithin im Eigelb durch länger haltbares Lecithin aus Sonnenblumen.

**Im dritten Schritt** werden diese Zutaten unter Kühlung zusammengerührt. In der Küche nutzt man dafür ein Eisbad, in der Produktion werden die Rohre, in denen die Zutaten gemischt werden, von außen gekühlt. Durch ständiges Rühren entsteht in beiden Fällen aus den flüssigen Zutaten eine cremige Margarine.

Zum Schluss der Produktion wird die Margarine in Becher abgefüllt und verpackt. Von hier aus wird sie nach ganz Deutschland versendet. Zuhause kann man die Margarine sofort auf eine Scheibe Brot streichen und genießen.





### Und so geht's:

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Zitrone heiß waschen, dann trocknen und die Schale fein reiben.

Das Mehl mit der Hälfte des Zuckers, Backpulver und Salz vermengen. 1 Ei, 175 g Sahnequark, Rapsöl, Milch sowie Zitronenschale verrühren, dann die Mehlmischung zufügen und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mit etwas Mehl auf einem Bogen Backpapier in Größe des Blechs ausrollen, dann den Teig auf das Blech legen, so dass die Teigkanten ein wenig hochstehen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Das Vanillemark mit dem restlichen Quark, dem Sauerrahm, 2 Eiern, dem restlichen Zucker sowie der Speisestärke verrühren und auf den Teig streichen.

Die Blaubeeren kalt abbrausen, trocknen und auf dem Guss verteilen.

Den Kuchen 30 Min. im Ofen auf einer der unteren Schienen backen. Anschließend herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Nach Wunsch mit angeschlagener Sahne servieren und mit Melisse garnieren.

### VARIANTEN

#### **Blaubeerkuchen mit Sauerrahm-Limetenguss:**

Statt der Vanille den Abrieb einer Limette in den Guss geben.

#### **Himbeerkuchen mit Sauerrahm-Rumguss:**

Statt Blaubeeren 250 g Himbeeren verwenden und statt der Vanille 1 EL Rum oder 3 Tropfen Rumaroma in den Guss geben.

#### **Kirschkuchen mit Sauerrahm-Vanilleguss:**

Statt Blaubeeren 1 Glas abgetropfte Sauerkirschen für den Belag verwenden.

#### **Aprikosenkuchen mit Sauerrahm-Vanilleguss und Mandeln:**

Statt Blaubeeren 1 große Dose abgetropfte Aprikosenhälften als Belag verwenden und 50 g Mandelstifte vor dem Backen über den Kuchen streuen.



# Kleine *Rapsöl*-Kochschule

Die fixe Alternative zum Hefeteig –  
Quark-Öl-Teig

Zutaten für ein Blech (ca. 30 x 35 cm):

#### **Teig**

1 Zitrone, unbehandelt  
400 g Mehl, Typ 405  
insgesamt 160 g feiner Zucker  
1 Päckchen Backpulver  
2 Prisen Salz  
3 Eier (L)  
500 g Sahnequark  
80 ml Rapsöl  
90 ml Vollmilch

#### **Belag**

1 Vanilleschote  
125 g Sauerrahm  
1 EL Speisestärke  
300 g frische Blaubeeren  
2 TL Puderzucker



## Fleisch perfekt braten – Rinderfilet

### Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Thymian  
 700 g Rinderfilet, vorzugsweise Mittelstück,  
 bratfertig, ohne Sehnen  
 Meersalz  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 2 EL Rapsöl

### Und so geht's:

Den Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze (oder 70 °C Umluft) vorheizen. Einen Bogen Alufolie doppelt falten, mit einem kleinen Rand versehen und ein Drittel des Thymians darauf verteilen.

Das Fleisch salzen sowie pfeffern und in einer Pfanne in 2 EL Rapsöl von allen Seiten anbraten.

Anschließend das Fleisch auf die Alufolie legen, mit dem restlichen Thymian belegen. Ein Fleischthermometer ca. 5 cm tief in das Fleisch einstecken. Das Fleisch 2 Std. im Ofen garen. Wenn die Kerntemperatur für mind. 5 Min. 55 bis 60 °C erreicht hat, ist das Fleisch rosa gegart.

### Tipp:

Soll das Fleisch rare sein, muss die Kerntemperatur ca. 45 °C betragen.

FLEISCHSTÜCK	ANBRATZEIT	GAREN BEI 80 °C	KERNTEMPERATUR
<b>Schwein</b>			
Filet (ganz)	6–7 Min.	1,5 Std.	65 °C
Spanferkel (1 kg)	5–6 Min.	3–3,5 Std.	65 °C
Schulterbraten (1,2 kg)	8–10 Min.	4–4,5 Std.	65 °C
Lende (1 kg)	6–7 Min.	2,5–3 Std.	65 °C
<b>Kalb und Rind</b>			
Kalbsfilet (ganz)	5–6 Min.	1,5 Std.	60 °C
Kalbshaxe	8–10 Min.	5 Std.	60 °C
Kalbsbraten (1,2 kg)	7–8 Min.	3–3,5 Std.	60 °C
Rinderfilet (ganz)	6–7 Min.	1,5–2 Std.	55–60 °C
Rinderbraten (1 kg)	7–8 Min.	3–3,5 Std.	55–60 °C
Roastbeef (1,2 kg)	10 Min.	2,5–3 Std.	50–60 °C
<b>Lamm</b>			
Lammkarree	5–6 Min.	1–1,5 Std.	55 °C
Lammkeule (1,5 kg)	8–10 Min.	5,5–6 Std.	60 °C



## Die schnelle Nudelsauce – Pesto

### Zutaten:

40 g Pinienkerne  
2 frische Knoblauchzehen  
1 großes Bund Basilikum  
50 g frischer Parmesan  
200 ml Rapsöl nach Wahl  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Und so geht's:

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen.

Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Basilikum von den Stielen zupfen und ebenfalls fein schneiden. Parmesan reiben.

Alle Zutaten mit dem Rapsöl in einer Küchenmaschine kurz (!) pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp:

Noch aromatischer schmeckt Pesto, wenn die Zutaten im Mörser zerstoßen werden.

### VARIANTEN

**Raukepesto mit Walnuss:** Statt Basilikum Rauke verwenden und Pinien- durch Walnusskerne ersetzen.

**Möhrenpesto mit Mandeln:** Statt Basilikum 200 g fein geriebene Möhren verwenden und Pinienkerne durch Mandelstifte ersetzen.

**Bärlauchpesto mit Haselnuss:** Statt Basilikum und Knoblauch frischen Bärlauch verwenden und Pinienkerne durch geröstete Haselnüsse ersetzen.



# BAYERISCHES VORZEIGEPROJEKT

Förderprogramm ermöglicht vorbildliche Kreislaufwirtschaft mit Raps



200 bayerische Landwirte verabschieden sich demnächst von Mineralöl aus Russland, Libyen oder der Nordsee. Stattdessen setzen sie auf kurze Wege und produzieren ihren Kraftstoff einfach selbst. Unterstützt werden sie dabei sogar von der bayerischen Landesregierung, die mit dem Programm RapsTrak200 die Anschaffung oder Umrüstung geeigneter Traktoren finanziell fördert. Koordiniert wird das bundesweit einmalige Förderprogramm durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie unter Ministerin Ilse Aigner. Insgesamt stellt der Freistaat 1,5 Mio. Euro zur Verfügung. Die Maximalförderung liegt bei 7.500 Euro pro Maßnahme, begrenzt auf höchstens 80 Prozent der zuwendungsfähigen Ausgaben. Gefördert werden ausschließlich land- und forstwirtschaftliche Betriebe, Lohnbetriebe und Maschinenringgemeinschaften im Freistaat.

Zu einer runden Sache wird das Projekt, weil es zu 100 Prozent auf eine regionale Kreislaufwirtschaft setzt. Regional angebauter Raps wird in dezentralen Ölmühlen verarbeitet. Das Rapsöl dient dem Antrieb der Traktoren und das dabei gleichzeitig gewonnene Futtermittel in Form von Rapskuchen wird in den eigenen Ställen verwendet. So bekommt das Ganze einen globalen Aspekt, denn der Rapskuchen ersetzt einen Teil der Sojaimporte aus Südamerika.

Für die beteiligten Landwirte und Institutionen bietet das Projekt zusätzlich einen ökonomischen Anreiz, da es eine erhebliche Steigerung der regionalen Wertschöpfung ermöglicht. Es werden Arbeitsplätze im ländlichen Raum geschaffen und gesichert. Gerade vor diesem Hintergrund hoffen die Initiatoren des Projekts auf eine Vorbildfunktion auch für andere Bundesländer.

Informationen zu RapsTrak200 bietet unter anderem das Technologie- und Förderzentrum Straubing (TFZ) unter [www.tfz.bayern.de](http://www.tfz.bayern.de).

# GENUG

## FÜR ALLES?!

Auf der Agenda der Europapolitik stehen in diesen Wochen und Monaten neben den ganz großen Krisenthemen wie den Auseinandersetzungen in der Ukraine und der Griechenlandpolitik auch weitreichende Entscheidungen für die zukünftige Energiepolitik. Gerade beim Thema Biokraftstoff geht es derzeit für eine gesamte Branche um Sein oder Nichtsein. Nach Jahren, in denen die Biokraftstoffe mit Blick auf die Einsparung von Treibhausgasen politisch gefördert worden sind, besteht jetzt die Gefahr, dass Biodiesel und Bioethanol der Hahn zuge dreht wird. Eigentlich sollen erneuerbare Energien und hier vor allem Biokraftstoffe bis 2020 mindestens 10 Prozent der fossilen Energie ersetzen. Aber gerade dieses gut gemeinte Ziel hat Kritiker auf den Plan gerufen, die Biokraftstoffe für ganz unterschiedliche Probleme wie Landraub, Hunger, gestiegene Nahrungsmittelpreise sowie direkte und indirekte Landnutzungsänderungen, wie zum Beispiel Urwaldrodung, verantwortlich machen.

All diesen Kritikpunkten liegt die gemeinsame Annahme zugrunde, dass die Nutzung von Pflanzen für die Herstellung von Biokraftstoffen in extremer Konkurrenz zu ihrer Verwendung als Nahrungsmittel steht. Nach dem Motto: Was in den Tank geht, kann nicht satt machen. Das hört sich einfach an und hat auch Politiker verunsichert. Und das, obwohl es gerade in diesen Tagen neben der Einsparung von Treibhausgasen noch weitere gute Gründe gibt, Biokraftstoffe zu fördern. Denn angesichts der bedrohlichen Lage in Osteuropa sowie im Nahen und Mittleren Osten müssen wir uns von Erdöl und Erdgas aus diesen Regionen unabhängiger machen. Die Frage ist also: Gibt es die oben beschriebene Konkurrenz? Man kann die Frage auch anders stellen: Gibt es genügend Anbaufläche bzw. ein ausreichendes Rohstoffpotenzial, damit keine Konkurrenz aufkommt? Die Frage kann kurz und knapp mit „ja“ beantwortet werden. Für eine detaillierte Begründung muss jedoch etwas weiter ausgeholt werden:

2014 wurde weltweit die enorme Menge von 2,46 Mrd. Tonnen Getreide (inkl. Reis) geerntet. Gleichzeitig betragen die Lagerbestände 431 Mio. Tonnen. Und das trotz der Nutzung von Getreide für die Ethanolproduktion. Bei Ölsaaten sieht es ähnlich aus. Lediglich 5 bis 8 Prozent der weltweiten Raps-, Soja- und Sonnenblumenernte von 521 Mio. Tonnen wurden für die Biokraftstoffproduktion verwendet. Es gibt theoretisch also keinen Grund, warum für die Biokraftstoffproduktion zusätzliche Flächen benötigt würden. Selbst wenn der Bedarf an Getreide und Pflanzenöl drastisch ansteigen würde, gäbe es noch genügend ungenutzte Anbauflächen in Europa, Afrika und Südamerika. Dies zeigt eine Vielzahl von Studien. Allein in Osteuropa stehen über 12 Mio. Hektar zur Verfügung, die derzeit ungenutzt sind. Das entspricht der gesamten deutschen Ackerfläche.

Eine erschreckende Zahl und gleichzeitig ein enormes Potenzial sind die 1 Mrd. Tonnen Lebensmittel bzw. Nahrungsmittelrohstoffe, die den Teller gar nicht erreichen. Verantwortlich dafür sind ineffiziente Erntemethoden, regional hohe Lagerungsverluste durch Schimmel und Schädlingsbefall und hohe Transportverluste. Allein in Deutschland werden jährlich ca. 11 Mio. Tonnen Lebensmittel auf dem Müll „entsorgt“ – das entspricht ca. 4 bis 5 Mio. Hektar Ackerfläche.

Es gibt also ein sehr großes Rohstoffpotenzial für die Produktion von Biokraftstoffen. Und dennoch gibt es Regenwaldrodungen und Hunger auf der Welt. So schön es auch wäre, diese Probleme allein durch ein Verbot von Biokraftstoffen zu lösen, so wenig würde dies bringen. Die eigentlichen Gründe sind nämlich viel komplexer und kurzfristig kaum zu lösen. In vielen Entwicklungsländern sind Regierungen an der Macht, die die Bedürfnisse, insbesondere der ländlichen Regionen, vernachlässigen. Korruption, Kriege, mangelhafte Verwaltung und fehlende Infrastrukturen führen in vielen dieser Regionen fast zwangsläufig zu Armut und Hunger. Biokraftstoffe könnten hier sogar Impulsgeber für neue Einkommensperspektiven in ländlichen Räumen sein, unter anderem auch als Beitrag für die lokale Energieversorgung. Mit neuen bzw. züchterisch weiterentwickelten Pflanzen, die an die regionalen Standortbedingungen angepasst sind, könnten auch ackerbaulich bisher nicht genutzte Flächen in diesen Ländern erschlossen werden.

Urwälder werden in Südamerika und Südostasien in erster Linie gerodet, um Weideflächen für Rinder und Anbauflächen für Öl- und Eiweißpflanzen zu schaffen, weil die weltweite Nachfrage nach Fleisch, aber auch nach Pflanzenöl, zum Beispiel für die chemische Industrie, enorm gestiegen ist. Für die Verwendung dieser Rohstoffe zur Herstellung von Biokraftstoffen gelten in der EU strenge Nachhaltigkeitskriterien. Für alle anderen Verwendungsbereiche jedoch nicht. Wenn man sieht, wie gering der Anteil der Erntemengen ist, die zu Biokraftstoffen verarbeitet werden, wird klar, dass durch einen Verzicht auf Biokraftstoffe in Europa Regenwaldrodungen in anderen Regionen der Erde auf keinen Fall verhindert werden könnten. Gleichzeitig würde jedoch der Bedarf an Erdöl steigen. Die Suche nach neuen fossilen Rohstoffquellen muss schon heute mit immensen Investitionssummen vorangetrieben werden. Dieser Aufwand wird zukünftig nicht geringer. Wenn nur ein kleiner Teil dieser Investitionen zur Förderung von Projekten zur nachhaltigen und umweltverträglichen Optimierung der Pflanzenproduktion eingesetzt würde, könnte das landwirtschaftliche Rohstoffpotenzial sogar noch weiter gesteigert werden. An dieser Stelle könnten die deutsche und die europäische Politik Weitsicht beweisen und die Forschung angemessener als bisher fördern. Dies käme letztlich allen Absatzmärkten zugute – egal, ob für Teller, Trog oder Tank.



# „Eine runde Sache“ Raps füllt Teller, Trog und Tank ...und einen Zug von 1.900 Kilometern Länge

Die berühmte „eierlegende Wollmilchsau“ hat im Tierreich noch niemand zu Gesicht bekommen. Für die Pflanzenwelt gilt das jedoch nicht, denn hier gibt es mit Raps tatsächlich eine Pflanze, die praktisch alles kann. Raps ist ein absolutes Allroundtalent. Keine andere Pflanze wird so vielseitig und erfolgreich genutzt. So erfolgreich, dass beispielsweise Rapsöl in Deutschland mittlerweile das am häufigsten verwendete Speiseöl ist. Mit seiner aus ernährungsphysiologischer Sicht einzigartigen Fettsäurezusammensetzung hat sich Rapsöl diesen Erfolg im Markt über die Jahre kontinuierlich aufgebaut.

Seine Fettsäurezusammensetzung macht Raps auch als Rohstoff für die Schmierstoff- und die chemische Industrie interessant. Vor allem ist Rapsöl jedoch der in Deutschland und Europa am häufigsten verwendete Rohstoff für die Herstellung von Biodiesel. In Rapsöl ist die Sonnenenergie in einer Dichte gespeichert, die in etwa der von Dieselmotoren entspricht. In Form von Biodiesel, der aus Rapsöl durch die Zugabe von 10 Prozent Methanol entsteht, wird dieser heimische Biokraftstoff heute bis zu 7 Prozent dem fossilen Diesel beigemischt. Das klingt wenig, ist in nächster Zukunft allerdings die wichtigste erneuerbare Kraftstoffalternative.

Zum echten Allrounder wird Raps jedoch, weil nicht nur sein Öl genutzt wird, sondern der beim Pressen der Rapssaat anfallende Rapskuchen bzw. das so genannte Rapsextraktionsschrot als hochwertiges Eiweißfuttermittel in der Tierernährung gefragt ist. Der Anteil beim Pressvorgang beträgt etwa 60 Prozent.

Um eine Vorstellung von den Mengen zu bekommen, die als Öl und Futtermittel pro Jahr allein in Deutschland entstehen, helfen ein paar Zahlen und Vergleiche. 2014 wurde Raps in Deutschland auf über 1,4 Mio. Hektar angebaut. Das entspricht ca. 12 Prozent der Ackerfläche. Ein Anteil, der übrigens seit Jahren stabil geblieben ist. Im Sommer 2014 wurden von diesen Feldern gut 6,2 Mio. Tonnen Rapssaat geerntet. Würde diese Menge in einem Güterzug transportiert, hätte der die beachtliche Länge von fast 1.900 Kilometern. In dezentralen und industriellen Ölmühen entstanden daraus 2,5 Mio. Tonnen Rapsöl und 3,7 Mio. Tonnen Rapskuchen und -extraktionsschrot. Etwa 600.000 Tonnen des Öls wurden als Nahrungsmittel verwendet.

Mit den restlichen 1,9 Mio. Tonnen Öl können theoretisch 3 Mio. Pkw 1 Jahr lang betrieben werden. Das heißt, die entsprechende Menge Erdöl wird dadurch gleichzeitig eingespart. Aber nicht nur der Import von fossilem Öl wird auf diese Weise reduziert. Gleichzeitig kann auch auf den Import von 2,6 Mio. Tonnen Sojaschrot aus Übersee verzichtet werden, da bei der Herstellung des Rapsölkraftstoffs diese Menge Futtermittel automatisch entsteht. So wird letztendlich eine Fläche von 1 Mio. Hektar Soja nicht benötigt. Da Raps in Europa die mit Abstand bedeutendste gentechnikfreie Proteinquelle ist, macht es ihn für Milch- und Fleischerzeuger vor dem Hintergrund der steigenden Nachfrage nach gentechnikfreien Produkten besonders wertvoll.



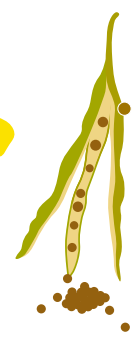
Tonreiche Böden sind beim Raps besonders beliebt.

**KEINE ABFALL-PRODUKTION**

**Blüte**

lockt im Frühling die Bienen an

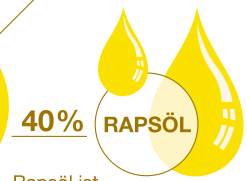
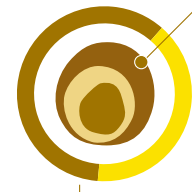
**HONIG**



**Rapsschote**

Auf die Blüte folgt die Frucht

**Saatkorn**



Rapsöl ist bei den Deutschen das beliebteste Speiseöl, reich an Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren

**SCHROT 60%**

hochwertiges, heimisches Proteinfuttermittel

**PRODUKT-VIELFALT**

**Stroh**

gedroschen bleibt es als natürliches Düngemittel auf dem Feld liegen



**HUMUS**

**Pfahlwurzel**

Stickstoffspeicher; lockert den Boden auf

- > Stabilisierung von Erträgen und weniger Einsatz von Pflanzenschutzmitteln

**> VERBESSERUNG DER FRUCHTFOLGE**

Raps wird nur alle drei bis vier Jahre auf derselben Fläche angebaut

- > Ertragssteigerung z.Bsp. bei Weizen + 11%

**KEINE MONO-KULTUR**

Die Biodieselproduktion stützt den Rapsanbau in Deutschland und verringert auch den notwendigen Import von Futtermitteln.

**> VERWENDUNG DES ÖLS:**

**Nahrungsmittelindustrie**

Speise- und Salatöl; in Lebensmitteln wie z.Bsp. Margarine



**Olechemie/Technische Verwendung**

Cremes, Seifen, Waschmittel, Kosmetik, Farben, Lacke, Textilien, Kunst- und Schmierstoffe



**Biodieselherstellung**

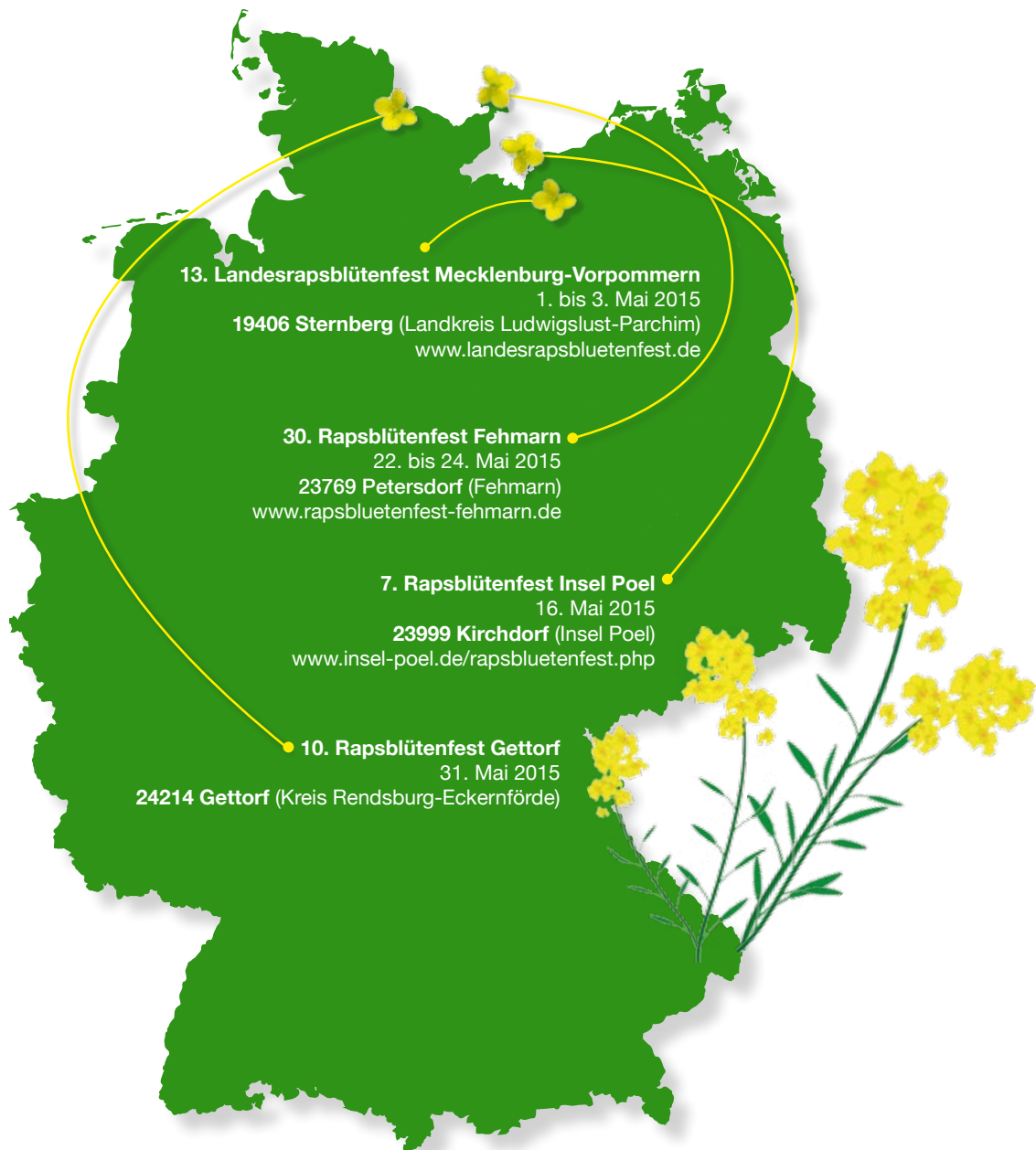
umweltschonender Ersatz für fossilen Kraftstoff



**> ZUSAMMENSPIEL ZWISCHEN BIODIESEL UND FUTTERMITELEXPORTE:**



© OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V. | Anita Drbohlav, www.paneemadesign.com



**13. Landesrapsblütenfest Mecklenburg-Vorpommern**  
 1. bis 3. Mai 2015  
 19406 Sternberg (Landkreis Ludwigslust-Parchim)  
[www.landesrapsbluetenfest.de](http://www.landesrapsbluetenfest.de)

**30. Rapsblütenfest Fehmarn**  
 22. bis 24. Mai 2015  
 23769 Petersdorf (Fehmarn)  
[www.rapsbluetenfest-fehmarn.de](http://www.rapsbluetenfest-fehmarn.de)

**7. Rapsblütenfest Insel Poel**  
 16. Mai 2015  
 23999 Kirchdorf (Insel Poel)  
[www.insel-poel.de/rapsbluetenfest.php](http://www.insel-poel.de/rapsbluetenfest.php)

**10. Rapsblütenfest Gettorf**  
 31. Mai 2015  
 24214 Gettorf (Kreis Rendsburg-Eckernförde)

# Rapsblütenfeste in Deutschland

Im Mai ist es wieder so weit: Der Raps steht in voller Blüte und verkündet in leuchtendem Gelb den Frühling. Deutschlands schönste Öfelder locken mit ihrer Farbenpracht zahlreiche Besucher in die Anbauregionen und sind Anlass für die verschiedensten Rapsblütenfeste. Egal ob die Veranstaltungen seit Jahren fest im Kalender etabliert oder noch ganz neu sind – der Höhepunkt der Feste ist die Wahl der Rapsblütenkönigin oder der Rapskönigin. So wird in Petersdorf auf der Ostseeinsel Fehmarn in diesem Jahr bereits zum 30. Mal eine Königin inthronisiert.

Am Pfingstwochenende steht der Ort ganz im Zeichen der Rapsblüte. Rund um den Dorfteich lockt ein buntes Programm mit Live-Musik und kulinarischen Spezialitäten. Der alljährliche Festumzug führt über die Insel mit ihren sonnengelben Rapsfeldern und findet seinen Höhepunkt in der Krönung der Rapsblütenkönigin.

Eine lange Tradition hat die Wahl einer Rapskönigin auch auf der Insel Poel. Wo vor 118 Jahren die moderne Rapszüchtung begann,

wird heute alle 2 Jahre das unvergleichliche Naturspektakel der leuchtend gelben Blüten gefeiert. Dieses Jahr ist es wieder soweit.

Nicht nur auf den Inseln Deutschlands, auch auf dem Festland wird die Rapsblüte gefeiert. So lädt Schleswig-Holstein Ende Mai Besucher zur Open-Air-Party nach Gettorf ein und auch in Sternberg in Mecklenburg-Vorpommern dreht sich beim 13. Landesrapsblütenfest ein ganzes Wochenende alles um die Ölpflanze.

Nadine Krug ist die amtierende Rapsblütenkönigin des Landes Hessen und repräsentiert den Raps und seine Erzeugnisse bei wichtigen gesellschaftlichen Anlässen. Wir haben uns mit ihr darüber unterhalten, welche Aufgaben und Herausforderungen eine Amtszeit mit sich bringt. Lesen Sie mehr dazu in unserem Interview auf der folgenden Seite.



# Interview

Interview mit Nadine Krug, Hessische Rapsblütenkönigin 2014–2016

## Welche Eigenschaften muss eine Kandidatin mitbringen, um Hessische Rapsblütenkönigin zu werden?

Als Hessische Rapsblütenkönigin sollte man sich mit dem Produkt Raps auskennen. Bestenfalls sollte man aus der Landwirtschaft kommen und selbst Raps anbauen. So ist man fachlich gut gewappnet, um das Produkt zu repräsentieren. Außerdem sollte man ein offener Mensch sein, auf Leute zugehen können und Freude am Umgang mit Menschen haben.

## Wie haben Sie sich auf die Wahl vorbereitet und was sind Ihre Aufgaben während Ihrer Amtszeit?

Ich stamme aus der Landwirtschaft, wir haben zuhause einen Betrieb, in dem wir auch Raps anbauen. Von der fachlichen Seite her bin ich gut informiert. Weiterhin habe ich mich durch Fachzeitschriften und Fachliteratur zum Thema Raps, insbesondere in Bezug auf Verarbeitungsmöglichkeiten, weitergebildet.

Meine Aufgabe ist es, den Raps und seine Produkte zu repräsentieren. Ich nehme an Veranstaltungen wie Hoffesten, regionalen Informationstagen, Messen oder Ausstellungen teil, halte dort Grußworte, komme aber sehr oft auch ins Gespräch mit Verbrauchern und versuche, ihnen den Rapsanbau und seine Produkte näherzubringen.

## Was ist für Sie das Besondere an Raps? Haben Sie ein Lieblingsprodukt, welches mit Rapsöl hergestellt wird?

Das Besondere an Raps ist für mich schon die Pflanze selbst. Ihre goldgelbe Blüte ist faszinierend und prägt unsere Kulturlandschaft. Sie hat ein einzigartiges Wurzelwerk, eine tief in den Boden ragende Pfahlwurzel und sehr viele Feinwurzeln. Dadurch lockert sie den Boden auf, verbessert die Bodenstruktur und hält die Ertragsfähigkeit aufrecht.

Ein Lieblingsprodukt habe ich nicht direkt, denn Rapsöl kann für alles verwendet werden. Wir nutzen es zuhause zum Braten, Backen, für Salatsaucen – eigentlich für alles.

## Wie wichtig ist der Rapsanbau in Ihrer Heimatregion?

Die Pflanze Raps muss mit Früchten wie Zuckerrüben sowie mit Kohl oder anderem Gemüse konkurrieren. Dennoch wird in Hessen auf gut 13 Prozent der Ackerfläche Raps angebaut, was innerhalb der Fruchtfolge ein bedeutender Anteil ist.

## Bitte geben Sie unseren Leserinnen und Lesern einen regionalen Rezepttipp mit Rapsöl.

Gemüserösti mit Joghurt-Dip. Kartoffeln und Möhren grob raspeln, mit Eiern, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen. Kleine Rösti formen und in heißem Rapsöl goldbraun ausbacken.

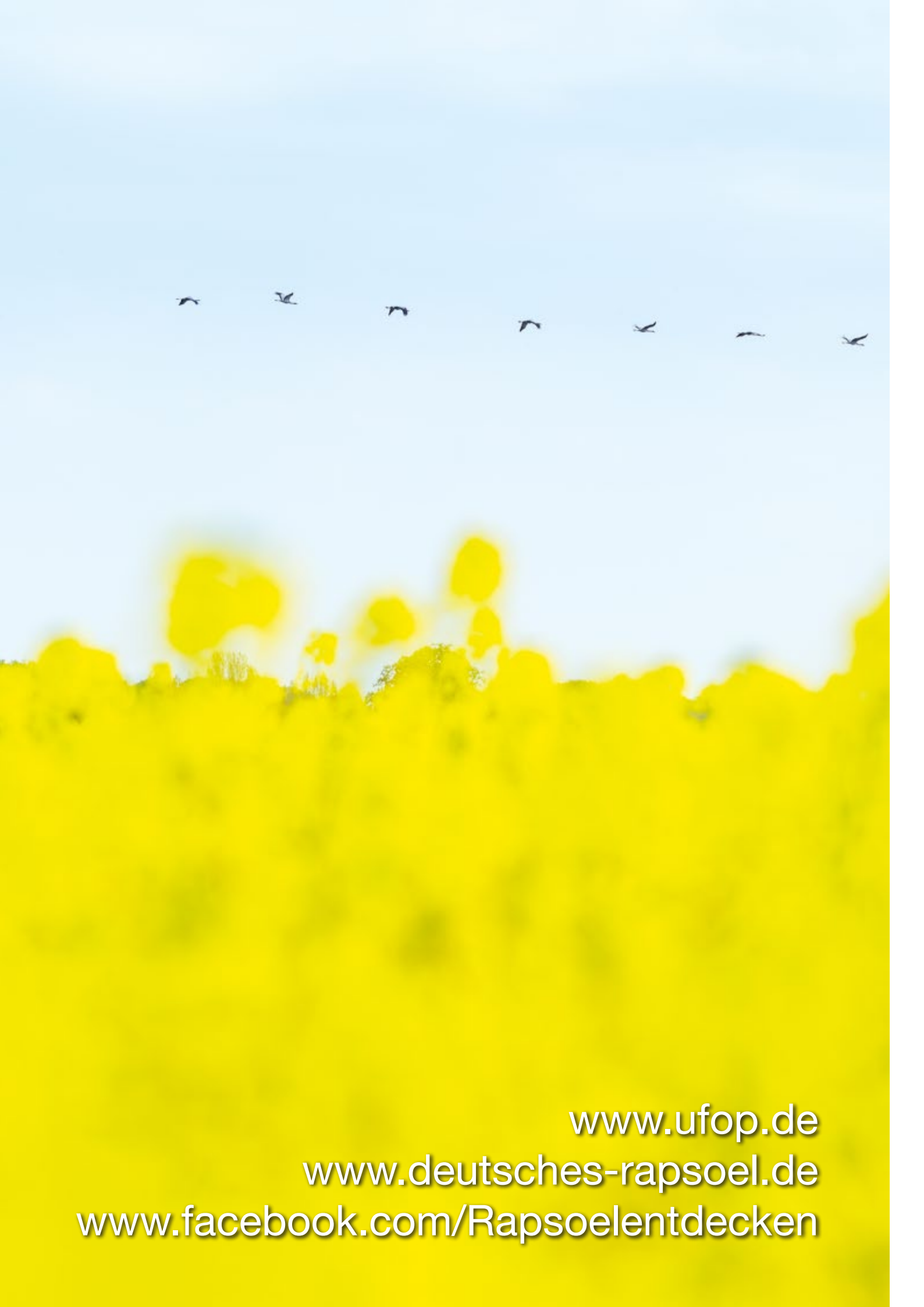
## An welchem Moment Ihrer Amtszeit denken Sie besonders gerne zurück?

Ich habe bisher schon sehr viele schöne Momente erleben dürfen und es werden sicherlich noch einige hinzukommen. Das schönste Erlebnis war bisher die „Grüne Woche“ in Berlin. Dort treffen Menschen aus allen Nationen zusammen und ich durfte Politiker aus dem Landwirtschaftsministerium kennen lernen.

## 2016 wird eine neue Rapsblütenkönigin gewählt. Welche Tipps und Anregungen möchten Sie Ihrer Nachfolgerin mit auf den Weg geben?

Sie sollte offen sein, sich auf die Dinge einlassen, Spaß an ihrem Amt haben und vor allem die Zeit genießen.

Frau Krug, wir danken Ihnen für das Interview und wünschen Ihnen für die verbleibende Zeit Ihrer Regentschaft weiterhin viel Erfolg und Spaß!



[www.ufop.de](http://www.ufop.de)  
[www.deutsches-rapsoel.de](http://www.deutsches-rapsoel.de)  
[www.facebook.com/Rapsoelentdecken](https://www.facebook.com/Rapsoelentdecken)