

RAPSMAGAZIN

DAS MAGAZIN DER UNION ZUR FÖRDERUNG VON OEL- UND PROTEINPFLANZEN

Rapsöl-Küche:
Kochen à la Saison

Gute Fette, schlechte Fette

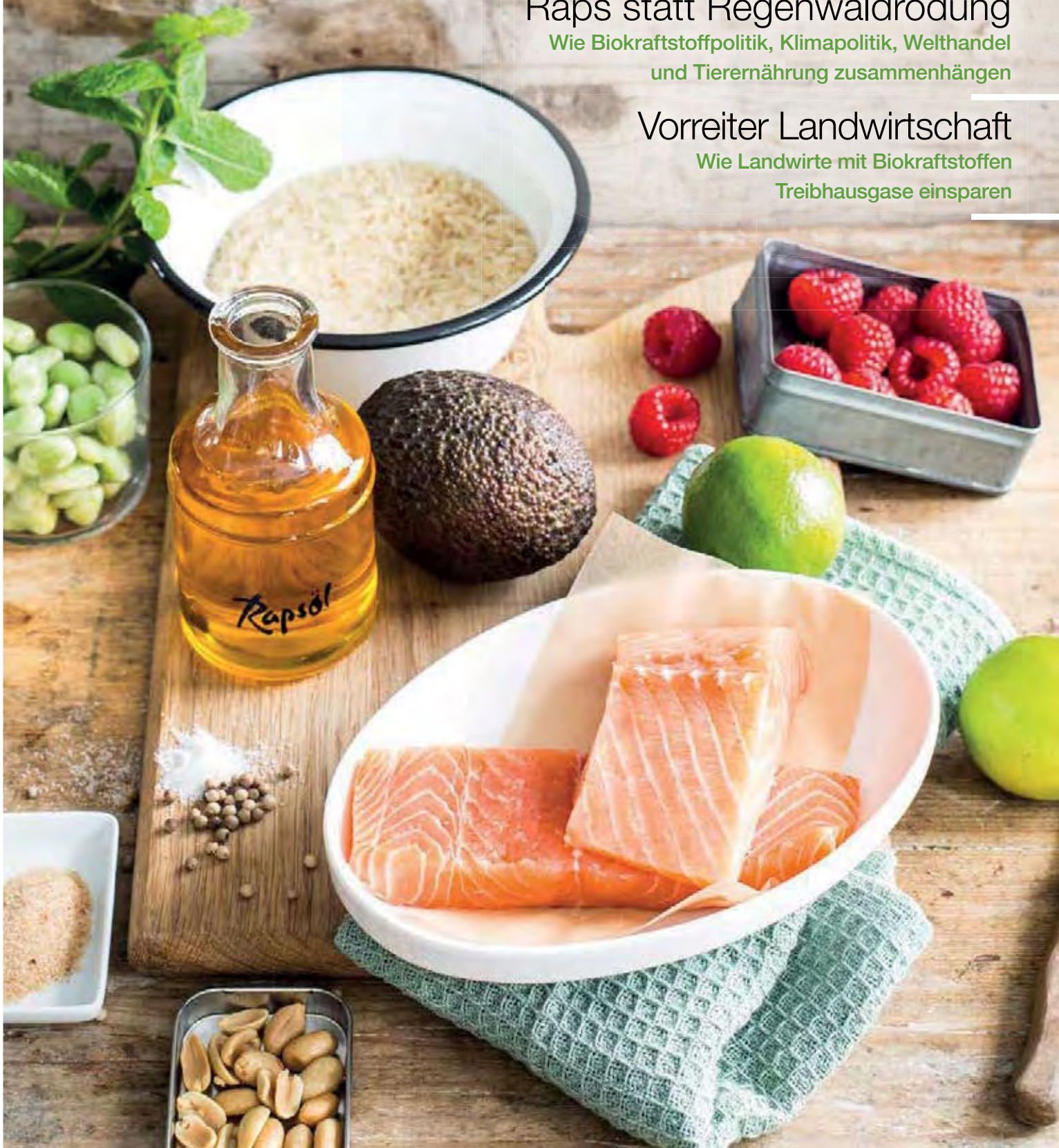
Fettsäuren und ihre Bedeutung
für den menschlichen Körper

Raps statt Regenwaldrodung

Wie Biokraftstoffpolitik, Klimapolitik, Welthandel
und Tierernährung zusammenhängen

Vorreiter Landwirtschaft

Wie Landwirte mit Biokraftstoffen
Treibhausgase einsparen





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 knapp 1,3 Mio. Hektar blüht derzeit der Raps, was ungefähr 11 Prozent der gesamten Ackerfläche in Deutschland entspricht.

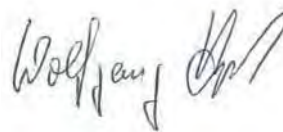
Ihren Anfang hat diese gelbe Pracht bereits im vergangenen Jahr im August genommen, als die Landwirte die Rapssaat für dieses unvergleichliche Naturschauspiel ausgesät haben. Seitdem haben sie sich kontinuierlich um die Pflanzen gekümmert und das werden sie auch noch bis Mitte Juli tun. Erst dann können sie den Lohn ihrer Mühen in Form von Rapssaat ernten. Daraus wird zum einen Rapsöl gewonnen, das seinen Weg als hochwertiges Speiseöl in die deutschen Küchen findet. Oder es wird zu Rapskraftstoff verarbeitet, der als reines Pflanzenöl oder weiterverarbeitet zu Rapsbiodiesel seinen Weg in Fahrzeugtanks von Pkw und Nutzfahrzeugen findet und dort im Vergleich zu herkömmlichem Mineralöldiesel rund 60 Prozent Treibhausgase einspart. Neben Rapsöl entstehen je nach Verfahren auch eiweißreiches Rapsschrot oder Rapskuchen, die in der Tierfütterung eine immer wichtigere Rolle spielen und zunehmend importiertes Sojaschrot ersetzen. Auf diese Weise kann die Rapssaat vollständig genutzt werden. Nichts bleibt übrig, alles wird nachhaltig genutzt. Kein Wunder, dass sich Raps in den vergangenen rund 30 Jahren zu Deutschlands bedeutendster Öl- und Eiweißpflanze entwickelt hat.

Im diesjährigen Rapsmagazin zeichnen wir die Entwicklung der Rapspflanze nach, von einer noch in den 1950er- und 1960er-Jahren recht unbedeutenden Eiweißpflanze bis hin zu ihrer großen Bedeutung, die sie heutzutage für Landwirte und Verbraucher besitzt.

Selbstverständlich befassen wir uns auch mit den gesundheitlichen und kulinarischen Aspekten des Rapsöls. Dazu diskutieren wir mit einer Ernährungsexpertin über die Vorteile dieses heimischen Pflanzenöls für die menschliche Ernährung und wagen einen Blick in die Wissenschaft, die für das Rapsöl völlig neue und ungewöhnliche Einsatzmöglichkeiten entwickelt.

Die Verwendung von Rapsöl für die Ernährung und zugleich als Biokraftstoff im Tank von Autos und Nutzfahrzeugen wird nach wie vor kontrovers diskutiert, da von Kritikern ein Zusammenhang zwischen der Biokraftstoffnutzung von Agrarrohstoffen und dem Hunger in der Welt gesehen wird. Im diesjährigen Rapsmagazin setzen wir uns deshalb genauer mit dem Thema auseinander und kommen zu dem klaren Ergebnis, dass die Biokraftstoffnutzung nicht die Ursache für den Hunger in der Welt ist. Lesen Sie mehr dazu auf den Seiten 20–23.

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.



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

Inhalt

- 06 | **Rapsöl-Küche:**
Kochen à la Saison
- 10 | **Koch doch einfach!**
In 30 Minuten Schritt für Schritt ins Genießerglück
- 12 | **Gute Fette, schlechte Fette**
Fettsäuren und ihre Bedeutung für den menschlichen Körper
- 14 | **Rapsöl schmeckt ganz ausgezeichnet**
DLG prämiert jährlich hochwertige Rapsöle
für gleichbleibende Geschmacksmomente
- 16 | **Raps – mehr als gelbe Blüten**
- 18 | **Neues aus der (Raps-)Forschung**
- 19 | **Instagram Contest**
#RAPSLIEBE18
- 20 | **Rapsanbau statt Regenwaldrodung**
Wie Biokraftstoffpolitik, Klimapolitik, Welthandel und
Tierernährung zusammenhängen
- 24 | **Vorreiter Landwirtschaft**
Wie Landwirte mit Biokraftstoffen Treibhausgase einsparen
- 26 | **Eine kurze Raps-Geschichte**
- 28 | **Der Raps und die Biene**
Rätselspaß für unterwegs
- 30 | **Raps in der Region**
Rapsblütenfeste in Deutschland
Interview mit Luisa-Marie Kern, Rapsblütenkönigin von Gettorf





www.ufop.de
www.deutsches-rapsoel.de
www.raps.ufop.de/rapsoel
www.facebook.com/Rapsoelentdecken

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Redaktion:

WPR COMMUNICATION, Berlin/Sankt Augustin

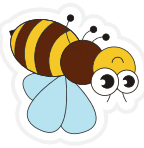
Gestaltung:

WPR COMMUNICATION, Berlin

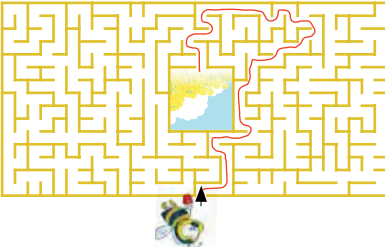
Bildnachweis:


- Titel** UFOP e.V.
- S. 2** UFOP e.V.
- S. 4-5** UFOP e.V., UFOP e.V., Leh/Shutterstock.com, Kid_Games_Catalog/Shutterstock.com, perori/Shutterstock.com
- S. 6-11** UFOP e.V.
- S. 12-13** ©Mara Zengaliote/Fotolia, Prof.Dr.Ursel Wahrburg
- S. 15** iStock.com/Kristian Sekulic
- S. 16-17** UFOP e.V.
- S. 18** Glenn Asakowa/University of Colorado Boulder, Kristina Lindgärde/Universität Lund
- S. 19** UFOP e.V., Panasonic Electric Works Europe AG, Jonas Hafner, Jörg Nicht
- S. 20-21** Milos Muller/Shutterstock.com
- S. 23** Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e.G.; BDOel
- S. 24** UFOP e.V., Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e.G.; BDOel
- S. 25** UFOP e.V., Agrarunternehmen „Wöllmisse“ Schlöben; BDOel
- S. 26** NPZ Lembke
- S. 27** ©Eskymaks/Fotolia, NPZ Lembke
- S. 28** UFOP e.V., Leh/Shutterstock.com, Kid_Games_Catalog/Shutterstock.com, perori/Shutterstock.com
- S. 31** Handels- und Gewerbeverein Gettorf u. Umgebung e.V.

Auflösungen der Seiten 28/29



L	O	R	A	L	G	R	H	B	H	I	C	R	A	P	S	F	E	L	D	
S	E	O	R	E	L	H	E	H	E	S	S	R	A	P	S	B	L	U	T	E
C	K	T	O	T	D	F	B	A	V	J	F	P	M	K	O	L	N	X	S	
S	Z	V	L	K	R	A	F	A	S	T	S	T	O	F	F	C	L	V	A	F
E	X	O	E	S	S	Q	D	G	E	L	B	R	K	K	D	U	W	A	H	T
X	G	V	Z	S	A	P	S	O	L	R	K	K	D	U	W	A	H	T	S	
P	F	G	R	U	J	E	R	N	M	E	R	O	G	O	T	W	D	E	W	
K	K	R	U	J	E	R	N	M	E	R	O	G	O	T	W	D	E	W	H	
N	B	W	Q	F	U	T	E	R	W	I	T	E	R	L	J	I	G	D	B	
U	B	I	E	N	T	E	F	E	R	N	T	E	B	V	I	X	W	U		







Rapsöl-Küche: *Kochen à la Saison*

Entweder oder? Beide!

Verbraucher können zwischen raffiniertem und kaltgepresstem Rapsöl wählen

Rapsöl hat es in den letzten Jahren auf den Spitzenplatz als beliebtestes Speiseöl in Deutschland geschafft – kein Wunder, denn seine Verwendungsmöglichkeiten in der Küche sind überaus vielfältig. Aus den schwarzen kleinen Rapssaatkörnern werden in den deutschen Ölmühlen zwei verschiedene Varianten von Rapsöl hergestellt. Zum einen von Farb- und Aromastoffen befreites und daher neutral schmeckendes, sogenanntes raffiniertes Rapsöl und zum anderen kaltgepresstes Rapsöl mit intensiv nussigem Geschmack für eine gezielte Verwendung vor allem in der kalten Feinschmeckerküche. Für welches Öl man sich letztendlich entscheidet, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks und der gewünschten Zubereitungsart. Doch bei vielen Hobbyköchen gibt es kein Entweder-oder. Denn man braucht beide im Schrank!

Allroundtalent: Raffiniertes Rapsöl für jeden Tag

Das raffinierte Rapsöl findet aufgrund seines neutralen Geschmacks beinahe unendliche Verwendungsmöglichkeiten in der Küche: Ob in süßen oder herzhaften Kuchenteigen, zum Anbraten in der Pfanne, aber auch zum Dünsten von Gemüse und sogar zum Frittieren eignet sich das bis 180 Grad hitzestabile Öl besonders.

Für den großen Auftritt mit Aroma: Kaltgepresstes Rapsöl

Kaltgepresste Rapsöle setzen mit ihrem nussigen Aroma vor allem frische Zutaten in Szene und sind die perfekten Begleiter für die Gourmets unter uns – besonders jetzt im Frühling. Die honiggelben Rapsöle bereichern die Salat- und Kräuterküche als

Zutat in aromatischen Dressings. Vielen weiteren kalt angerührten Speisen wie Marinaden, Mayonnaisen und Dips, aber auch Pestos verleihen sie einen ganz besonderen Geschmack und sorgen für wahre Genussmomente.

Wer einen etwas milderen Geschmack bevorzugt, sollte beim Einkauf auf die Deklaration „Kaltgepresstes Raps-Kernöl“ achten. Diese Rapsöle werden aus der geschälten Rapssaat gewonnen und zeichnen sich durch einen nur leicht nussigen Geschmack aus.

leicht bis kräftig nussig Geschmack (+)
intensiv honiggelb Farbe (+)
Rapsöl kaltgepresst Deklaration (+)



(+) Geschmack neutral
(+) Farbe hell, leicht gelblich
(+) Deklaration Rapsöl



Zutaten für 4 Portionen:

Kresse-Öl

3 Schalen Kresse
50 ml Rapsöl, kaltgepresst
½ TL Wasabi-Paste
Salz

Suppe

800 g Spargel, weiß
250 ml Schlagsahne
½ TL Speisestärke
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
60 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
50 g Mandelblättchen

Zusätzlich

150 g Räucherlachs

SPARGELCREMESUPPE MIT KRESSE-ÖL

Und so geht's:

Kresse-Öl:

2 Schalen Kresse abschneiden, mit dem kaltgepressten Rapsöl und der Wasabi-Paste mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit Salz würzen.

Suppe:

Spargel schälen, Schalen mit kaltem Salzwasser bedeckt langsam aufkochen. Schalen herausheben und die geschälten Spargelstangen im Kochsud, je nach Dicke 7–12 Min. bissfest kochen, herausnehmen und abschrecken. 500 ml Spargelkochsud abmessen und beiseitestellen. Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Spargelköpfe und ca. ⅓ der Spargelstücke als Einlage beiseitelegen. Sahne erst mit Speisestärke, dann mit dem bereitgestellten Spargelkochsud verrühren. Schalotten fein würfeln, mit den restlichen Spargelstücken in 1 EL Rapsöl andünsten, mit 50 ml Weißwein ablöschen und mit der Spargelkochsud-Sahne-Mischung aufgießen. Suppe offen 15 Min. kochen. Vor dem Servieren die Spargelsuppe mit einem Stabmixer cremig fein pürieren und (optional) durch ein feines Sieb passieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Wein abschmecken. Spargeleinlage zugeben und die Suppe einmal aufkochen lassen. Mandeln im restlichen Rapsöl goldbraun rösten und salzen. Die Spargelcremesuppe mit Räucherlachs, übriger Kresse, Kresse-Öl und Mandelblättchen in vorgewärmten Tellern anrichten.

Gewinnen Sie Ihr eigenes Rezeptvideo!

Machen Sie mit beim großen Rezeptwettbewerb „Frühlingsküche mit Rapsöl“!

Den Gewinner des Wettbewerbs laden wird mit einer Begleitperson nach Hamburg ein. Dort kann er gemeinsam mit dem Team von Foodboom ein professionelles Video seines eigenen Rezeptes drehen.

Was müssen Sie tun?

Ganz einfach: Schicken Sie uns bis zum 17. Juni 2018 Ihr Lieblings-Frühlingsrezept mit Rapsöl – gerne auch mit Foto – per E-Mail (info@deutsches-rapsoel.de). Schon sind Sie dabei! Auch über unsere Facebookseite (www.facebook.com/rapsoelentdecken) können Sie mitmachen. Unter allen Einreichungen wird eine Jury bis zum 29. Juni 2018 das Gewinnerrezept küren.

Preise:

1. Preis: Eine Reise für zwei Personen nach Hamburg inkl. drei Übernachtungen mit Frühstück sowie ein eintägiger Videodreh in den Foodboom-Studios (An- und Abreise inkl.) im Wert von ca. 1.000 EUR

2. bis 10. Preis: Jeweils ein Rapsöl-Überraschungspaket im Wert von ca. 40 EUR

Weitere Infos zum Gewinnspiel gibt es hier:

www.ufop.de/wettbewerb

www.deutsches-rapsoel.de/wettbewerb

BÄRLAUCHPESTO-PASTA MIT HÄHNCHENSCHNITZELN UND OFENTOMATEN

Und so geht's:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Pesto: Kräuter waschen, gut trocknen und die Basilikumblätter abzupfen. Kräuter, Mandeln, Parmesan und kaltgepresstes Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofengemüse: Spargel schälen, die Stangen längs halbieren und die Hälften in 3–4 cm lange Stücke schneiden. Kirschtomaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2 EL Rapsöl, Salz, einer Prise Zucker und Balsamessig marinieren, pfeffern und für 12–15 Min. in den heißen Backofen geben. Spargel in 2 EL Rapsöl 4–6 Min. braten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Hähnchenschnitzel: Die Hähnchenbrust in kleine Schnitzel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Hähnchenschnitzel mit 1 EL Rapsöl, Chiliflocken, Knoblauch, Bohnenkraut und Zitronensaft marinieren, dann in einer beschichteten Pfanne in ca. 6–8 Min. goldbraun braten. Mit Salz würzen, herausnehmen und warm stellen.

Pasta: Reichlich Salzwasser für die Nudeln aufkochen und die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Nudeln abgießen, tropfnass und heiß mit dem Pesto vermengen und mit den Hähnchenschnitzeln anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

Pesto

1 Bund Bärlauch
1 Bund Basilikum
50 g Rauchmandeln, geröstet
50 g Parmesan, gerieben
150 ml Rapsöl, kaltgepresst
Salz
Pfeffer aus der Mühle, schwarz

Ofengemüse

500 g Spargel, weiß
200 g Kirschtomaten
5 EL Rapsöl
Zucker
1 TL Balsamessig
(Aceto balsamico)

Hähnchenschnitzel

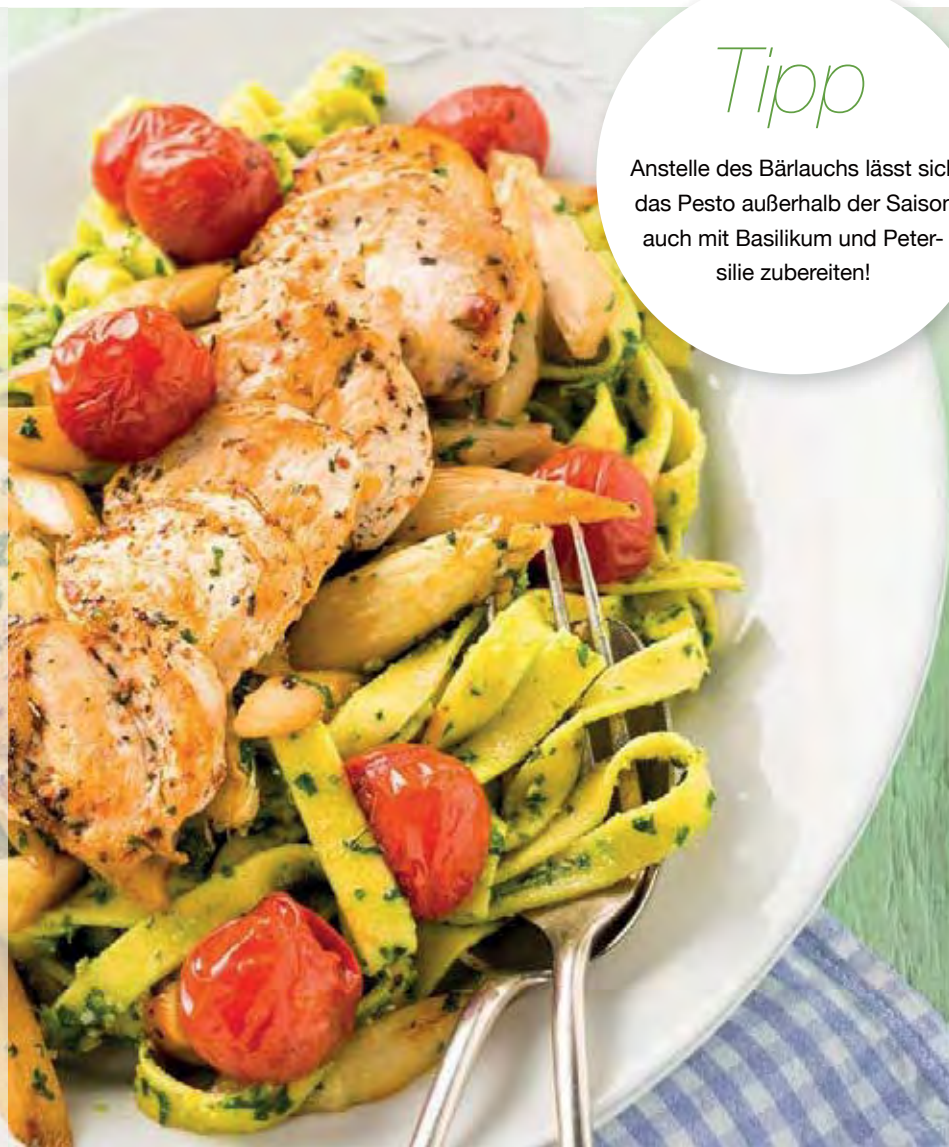
1 Hähnchenbrust,
ohne Haut und Knochen
1 Knoblauchzehe
Chiliflocken
Bohnenkraut
1 TL Zitronensaft
Salz

Pasta

350 g Tagliatelle

Tipps

Anstelle des Bärlauchs lässt sich das Pesto außerhalb der Saison auch mit Basilikum und Petersilie zubereiten!



Zutaten für 2 Portionen:

Fisch

2 Zanderfilets, ohne Haut
(à ca. 150–180 g)
Salz
Zitronensaft
80 g Semmelbrösel
1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie, kraus
3 EL Rapsöl, kaltgepresst
½ Knoblauchzehe
Senf, scharf

Rahmspinat

500 g Blattspinat
Salz
1 Schalotte
2 EL Rapsöl
100 ml Weißwein, trocken
150 ml Schlagsahne
1 TL Senf, scharf



Tip

Auch andere Fischfilets sind geeignet, z. B. heimische Lachsforelle, Rotbarschfilet oder Lachs. Dazu passen Reis, Salzkartoffeln oder einfach ein frisches Baguette.

FISCH MIT KRÄUTER-BRÖSELKRUSTE AUF RAHMSPINAT

Und so geht's:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Fisch:

Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Zitronensaft würzen. Die Filets auf ein Blech mit Backpapier legen. Kräuter waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Semmelbrösel mit 3 EL kaltgepresstem Rapsöl, Kräuterblättern und der halben abgezogenen Knoblauchzehe im Mixer pürieren, leicht salzen. Die Fischfilets dünn mit Senf bestreichen, dann mit der Bröselmasse bedecken und diese leicht andrücken. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 8 Min. garen, bis die Kruste schön gebräunt ist.

Rahmspinat:

Spinat putzen, in lauwarmem Wasser waschen, trocken schleudern und in kochendem Salzwasser kurz zusammenfallen lassen. Den Spinat in einem Sieb abschütten, kalt abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotte pellen, fein würfeln und in 2 EL Rapsöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Sahne angießen, Spinat zugeben, unterrühren und alles 2–3 Min. einkochen lassen. 1 TL Senf unterrühren, mit Salz würzen.

Fischfilet auf dem Rahmspinat anrichten.

Koch doch einfach!

In 30 Minuten Schritt für Schritt ins Genießerglück

Wissen Sie, was eine Poke Bowl ist? Diese hawaiianische Spezialität mit in Limettensaft roh mariniertem Fisch ähnelt einer Ceviche, wird aber mit Reis angerichtet. Dadurch sind die raffinierten Bowls köstliche Sattmacher, kommen aber ganz leicht daher. Unsere Version mit Lachs, Avocado, Himbeeren und Minze wird mit kaltgepresstem Rapsöl mariniert und erhält dadurch eine fein-nussige Note.

POKE BOWL MIT LACHS, MINZE UND HIMBEEREN



Und so geht's:

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Bohnen in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Lachsfilets waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Erdnüsse grob hacken. Bohnen abschrecken, abtropfen lassen und pulen.

2. Für die Marinade Limetten heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale einer Limette fein abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen. 2 EL Rapsöl, Zucker, Limettensaft und -abrieb in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs marinieren und anschließend ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter grob zupfen. Himbeeren bei Bedarf waschen. Himbeeren, Minze, restliches Rapsöl und 1 Prise Salz vorsichtig vermengen.

4. Avocado halbieren, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Reis in Schüsseln füllen und leicht andrücken. Lachs, Himbeeren, Avocadoscheiben und Bohnen nebeneinander auf dem Reis anrichten. Anschließend mit restlicher Marinade beträufeln. Mit Erdnüssen garnieren.

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Reis
- 100 g Dicke Bohnen
- Salz
- 2 Lachsfilets, ohne Haut (à ca. 150 g)
- 1 EL Erdnüsse, geröstet
- 2 Bio-Limetten
- 3 EL Rapsöl, kaltgepresst
- 1 TL brauner Zucker
- weißer Pfeffer
- 3 Stiele Minze
- 80 g Himbeeren
- 1 Avocado



KRUSTENBROT MIT TOMATEN-KAPERN- SALAT UND BASILIKUM



Lust auf eine Stulle de luxe? Wie wäre es denn mit einem knusprigen Bauernbrot, belegt mit einem aromatischen Tomatensalat? Das Besondere daran: Kapernäpfel und ein feines Dressing mit kaltgepresstem Rapsöl sorgen für viel Würze.

Und so geht's:

1. Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Kapernäpfel abtropfen lassen.
- 2 Kapernäpfel mit Stiel halbieren und diese für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Stiele entfernen. Kapernäpfel in Scheiben schneiden. Tomaten, Schalotten und Kapernscheiben in einer Schüssel vermengen.
2. Für das Dressing Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Kaltgepresstes Rapsöl, Essig und Basilikum in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Alles fein pürieren und anschließend unter den Salat mischen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und wieder herausnehmen. In der noch heißen Pfanne Rapsöl erhitzen und das Krustenbrot darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.
4. Tomatensalat auf den Brotscheiben verteilen. Mit Pinienkernen und Kapernäpfeln garnieren.

Zutaten für 2 Portionen:

- 6 Tomaten
- 3 Schalotten
- 60 g Kapernäpfel
- 6 Stiele Basilikum
- 100 ml Rapsöl, kaltgepresst
- 2 EL heller Balsamicoessig
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- 1 EL Pinienkerne
- 4 EL Rapsöl
- 2 Scheiben Krustenbrot

Die Videos zu diesen und weiteren Rezepten finden Sie unter:
www.ufop.de/youtube



Gute Fette, schlechte Fette

Fettsäuren und ihre Bedeutung für den menschlichen Körper

Interview mit Prof. Dr. Ursel Wahrburg (Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie)

Fettsäuren – Was sie wirklich für unseren Körper tun

Gesättigt, ungesättigt, mehrfach ungesättigt und dazu noch essenziell: Die Welt der Fettsäuren scheint nicht nur äußerst komplex, sondern sie ist es auch. Das liegt vor allem an den unterschiedlichen chemischen Strukturen und der bisher noch nicht endgültig erforschten Wirkungsweise der Fettsäuren. Tatsache ist: Fettsäuren sind für die Funktionsweise unseres Körpers überaus wichtig. Aber welche sind am besten für uns und wo finden wir sie? Wir haben mit Prof. Dr. Ursel Wahrburg von der Fachhochschule Münster über dieses Thema gesprochen.

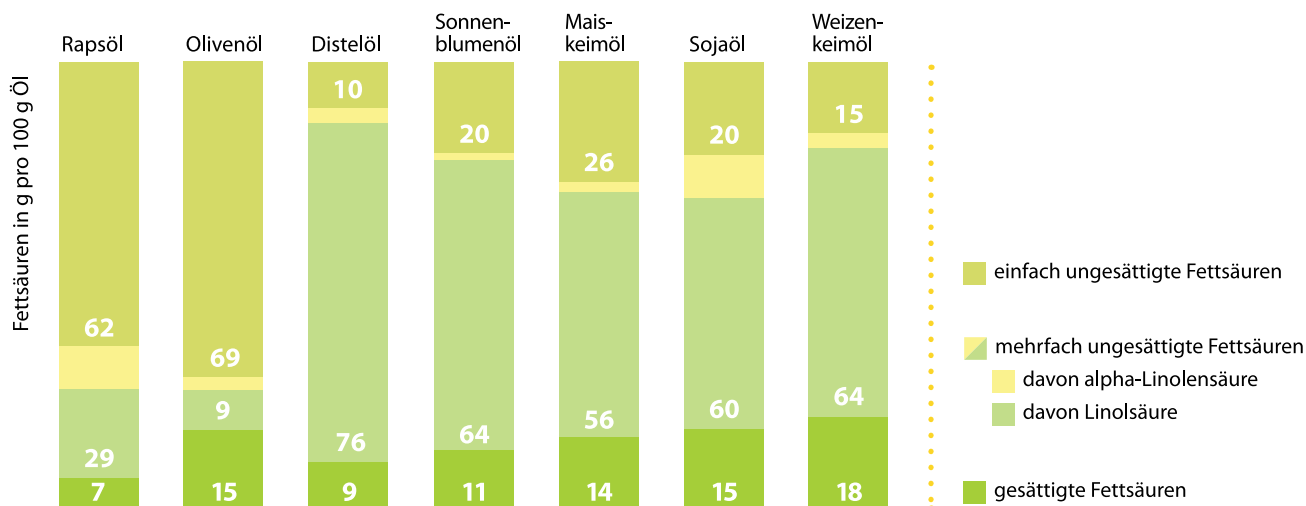
Was sind Fettsäuren? Können Sie uns eine allgemein verständliche Definition geben?

Fettsäuren sind die wichtigsten Bausteine aller tierischen und pflanzlichen Fette, die wir mit unserer Nahrung aufnehmen. Sie werden nach ihrer chemischen Struktur in drei Gruppen unterteilt: Gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Bei den Letzteren unterscheidet man zwischen den beiden Familien Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren.

Und welche Fettsäuren sind gut für unseren Körper?

Gesättigte Fettsäuren haben keinerlei positive Wirkungen, im Gegenteil, sie liefern uns vor allem überflüssige Kalorien. Hauptsächlich finden sie sich versteckt in vielen verarbeiteten Produkten von fetter Wurst über Schokolade bis zur Fertigpizza.

Speiseöle im Vergleich



Quelle: UFOP/ Prof. Dr. Helmut Hesseker



Prof. Dr. Ursel Wahrburg

Deshalb lässt sich als Faustregel generell merken: Von den gesättigten Fettsäuren so wenig wie möglich, stattdessen mehr ungesättigte Fettsäuren. Sie schützen unsere Gesundheit. Ein gesundes Öl sollte also einen möglichst hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und möglichst wenig gesättigte Fettsäuren enthalten. Unter den pflanzlichen Speiseölen rangiert hier Rapsöl ganz oben: Denn mit nur 7 g gesättigten Fettsäuren pro 100 g weist es den niedrigsten Gehalt an gesättigten Fettsäuren auf.

Was ist der Vorteil von ungesättigten Fettsäuren für unsere Gesundheit?

Einfach ungesättigte Fettsäuren, wie die reichlich im Rapsöl vorkommende Ölsäure (59 g/100 g) beeinflussen unsere Gesundheit in mehrfacher Hinsicht positiv. Unter anderem belegen zahlreiche Studien, dass sie sich günstig auf die Blutfettwerte auswirken und damit einen wichtigen Beitrag zum Schutz vor Arteriosklerose leisten.

Bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren sprechen wir von essenziellen, also lebensnotwendigen Fettsäuren. Diese müssen wir sogar regelmäßig mit der Nahrung aufnehmen, weil der Körper sie nicht selbst herstellen kann. Auch sie senken die Blutfette und haben viele wichtige Funktionen.

Das klingt doch relativ einfach und übersichtlich. Kann man schließlich sagen, dass wir möglichst viel mehrfach ungesättigte Fettsäuren zu uns nehmen sollten?

So einfach ist es leider nicht. Wie bei vielen Nährstoffen, die wir aufnehmen, kommt es auch hier auf die richtige Dosierung an. Ein Zuviel könnte dem Körper mehr schaden als nützen. Dies gilt insbesondere für die Omega-6-Fettsäuren, die in zu großer Menge entzündliche Prozesse im Körper fördern. Dem wiederum können Omega-3-Fettsäuren entgegenwirken.

Welche Rolle genau spielen denn die Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren als wirksames Doppel?

Wie so oft in der Natur sind es die Vielfalt und das Miteinander, die Erstaunliches schaffen. Beide Fettsäurenfamilien sind wie gesagt lebenswichtig für uns. Und im richtigen Verhältnis zueinander können sie unter anderem das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen vermindern. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt ein Verhältnis der Omega-6-Fettsäuren zu Omega-3-Fettsäuren von ca. 5:1. Tatsächlich liegt jedoch bei den deutschen Verbrauchern, wie in den meisten Industrienationen, der Wert mit mindestens 10:1 deutlich höher und ist damit sehr unausgewogen. Die Bevorzugung von pflanzlichen Ölen mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren kann zu einer Verbesserung dieses Verhältnisses beitragen.

Wir sollten demzufolge bei einer gesunden Ernährung auf jeden Fall gezielt auf mehr Omega-3-Fettsäuren achten?

Tatsächlich werden heute entgegen früheren Erkenntnissen besonders die Omega-3-Fettsäuren für unsere Gesundheit in allen Altersstufen hoch bewertet und daher für unsere Ernährung empfohlen. Sie unterstützen unter anderem die Gehirnfunktion, senken den Blutdruck, wirken entzündungshemmend und stärken die Immunabwehr.

Können Sie uns Nahrungsmittel empfehlen, in denen besonders viele wertvolle Omega-3-Fettsäuren enthalten sind?

Vor allem Meeresfisch, aber auch Ölpflanzen bieten reichlich Nahrungsauswahl mit Omega-3-Fettsäuren: Fettreiche Fischarten wie Hering, Makrele, Lachs, Sardine oder Thunfisch können uns direkt mit den wichtigen Fettsäuren versorgen. Bei den pflanzlichen Ölen ist vor allen anderen Sorten Rapsöl zu nennen, weil Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren hier in nahezu optimaler Relation vorliegen. Auch die DGE empfiehlt ausdrücklich, gesundheitsfördernde Öle wie Rapsöl zu verwenden.

DLG prämiiert jährieh hochwertige Rapsöle
für gleichbleibende Geschmacksmomente

Rapsöl *schmeckt* *ganz ausgezeichnet*

Rapsöl ist in Deutschland seit Jahren im wahren Sinne des Wortes „in aller Munde“ und erfreut sich steigender Beliebtheit. Sowohl die kaltgepressten Rapsöle, die mit leicht nussigem Geschmack besonders für die kalte Küche geeignet sind, als auch das raffinierte, geschmacksneutrale Rapsöl sind mittlerweile in mehreren Sorten in jedem Supermarkt zu finden und sorgen für Vielfalt auf den Speiseplänen.

Bei diesem breiten Angebot fällt manchem Verbraucher die Kaufentscheidung schwer: Welches Rapsöl überzeugt nicht nur mit seinen Inhaltsstoffen, sondern schmeckt auch noch gut? Auf diese Frage antwortet seit Jahren die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) mit ihrem Prüfsiegel „Jährieh DLG-prämiiert“ und bietet damit beim Kauf von Rapsöl eine willkommene Hilfestellung. Ausgezeichnete Öle tragen auf der Flasche die DLG-Plakette flankiert von den Farben Schwarz, Rot, Gold. So sind die ausgezeichneten Öle beim Einkauf leicht zu erkennen.

Die DLG-Auszeichnung erhalten nur Rapsöle, die innerhalb eines Jahres zwei umfassende Qualitätskontrollen durchlaufen und dabei eine ganze Reihe von Prüfungskriterien erfüllt haben.

Hinter dem Prämierungsverfahren von Rapsöl steht ein detailliertes Kontrollverfahren, bei dem Sensorikprüfungen eine zentrale Rolle spielen. Schließlich soll das Rapsöl sowohl im Geschmack als auch in Geruch und Farbe die Hobby- und Familienköchinnen und -köche überzeugen und kulinarische Genussmomente bieten.

Es heißt, Geschmack ist subjektiv, doch genau dieser wird von den wissenschaftlichen Prüfern im Auftrag der DLG überaus sorgfältig bewertet. Dabei sind alle Sinne gefragt, um jedes Rapsöl auf seine geschmacklichen Besonderheiten hin zu überprüfen. Neben Hand und Auge kommen

Zunge und Nase der Prüfer zum Einsatz: Wie viskos ist das Rapsöl, wie riecht es und vor allem: Wie schmeckt es? Weist es die für Raps typische Aromenpalette auf und ist frei von jeglichen Fehlparomen, gilt die kritische Prüfung als bestanden. Chemisch-physikalische Laboranalysen ergänzen das aufwendige Kontrollverfahren.

Die von der DLG getesteten Sensorik-Kriterien und natürlich die jeweiligen Ergebnisse sind auch für die herstellenden Betriebe neben eigenen Ergebnissen für deren Qualitätssicherung und Produktentwicklung äußerst wichtig. Denn die Verbraucher setzen Qualität eines Öls maßgeblich mit dessen Geschmack gleich. Entscheidende Weichen für den Rapsöl-Geschmack werden schon sehr früh gestellt, und zwar bereits auf dem Feld zum Zeitpunkt der Ernte. Denn wesentliche Aspekte für die Qualität sind der Reifegrad der Rapsaat und das Wetter. So kann ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bei der Rapsaat, bedingt durch Regen rund um die Ernte, später zu Fehlparomen beim Öl führen.

Rapsaat reagiert sehr empfindlich auf die Aufnahme von Fremdstoffen, schon kleinste Mengen können sich später im Geschmack des Öls bemerkbar machen. Nur eine gewissenhafte Prüfung der Rohstoffe bei Anlieferung, bestmögliche, vor allem trockene Lagerungsbedingungen und kontrollierte Verarbeitungsschritte garantieren eine hohe Qualität des daraus gewonnenen Öls.

Eine aktuelle Übersicht der DLG-prämiierten Rapsöle kann auf der Website der DLG (www.dlg.org) eingesehen werden.



Prämierte Produkte:

Produkt	Hersteller
BaarGold Rapsöl	BaarGold GmbH
Erntegold Raps Kernöl extra virgin	Teutoburger Ölmühle GmbH
Feines Kurhessisches Rapsöl kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Feines Saarländisches Rapsöl kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Feines St. Wendeler Rapsöl kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Globus Raps Bratöl mit Buttergeschmack	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG
Globus Rapsöl, nativ, kaltgepresst	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG
Gut & Günstig – Natives Rapskernöl kaltgepresst	Edeka Zentrale AG & Co. KG
Gut & Günstig – Pflanzenöl aus Raps	Edeka Zentrale AG & Co. KG
Moritz Rapskernöl kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Münsterland Rapsöl nativ, kaltgepresst	Ölmühle Lehen GmbH
Naturwert – Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst	Krone Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Rapsöl nativ	Volkverein Mönchengladbach
Rapsöl nativ	Hans Schmitt GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl mit Buttergeschmack	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Bio-Raps-Kernöl mit Buttergeschmack	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl kalt-warm-heiß, nativ, kaltgepresst	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Bio-Raps-Kernöl kalt-warm-heiß, nativ, kaltgepresst, Bioland	Teutoburger Ölmühle GmbH
Vegola Rapsöl	Netto Marken Discount AG & Co. KG
Vegola reines Rapsöl	Netto Marken Discount AG & Co. KG
Vita Rapskernöl kaltgepresst	P. Brändle GmbH - Ölmühle
Viva Vital – Natives Rapsöl kaltgepresst	Netto Marken-Discount AG & Co. KG

Stand: März 2018

Raps – mehr als gelbe Blüten

Was fällt Ihnen als Erstes ein, wenn Sie das Stichwort Raps hören? Die gelben Rapsfelder bis zum Horizont? Ziehen doch die leuchtenden Blütenstände in den Monaten April und Mai alle Blicke auf sich. Aus ihnen erwächst die Rapssaat als Rohstoff für wertvolles Rapsöl und hochwertiges Eiweißfuttermittel. Diese außergewöhnlichen Ernteprodukte sind ein wesentlicher Grund für die große Bedeutung des Rapsanbaus. Ein weiterer, augenscheinlich jedoch nicht ganz so offensichtlicher Grund ist die Bedeutung des Rapses für die Qualität und die Gesunderhaltung des Bodens.

Aussaat und Blüte

Insgesamt elf Monate benötigt der Raps, um zu reifen. Den Anfang macht die Aussaat, die bereits Ende August erfolgt. Zwei bis drei Zentimeter tief werden die Saatkörner in den Boden abgelegt. Unter der Erde verborgen und unsichtbar für unser Auge findet sich ein wichtiger Bestandteil der Rapspflanze: ihre Wurzel. Sie versorgt die Rapspflanze während der gesamten Wachstumsphase mit Nährstoffen und Wasser. Vor allem in der kalten Jahreszeit hält sie den Boden fest und schützt ihn gemeinsam mit dem Blattwerk effizient vor Erosion durch Regen, Eis und Schnee. In ihrer weiteren Entwicklung lockert sie mit ihrem kräftigen Wuchs als Pfahlwurzel den Boden auf und verbessert so seine Struktur. Ein großer Vorteil für die Pflanzenkulturen, die nach dem Raps angebaut werden, da sie so besser wachsen können. Oftmals hinterlässt der Raps den Boden

sogar in einem so guten Zustand, dass auf das Pflügen verzichtet werden kann. Zudem werden durch die Ausscheidungen der Rapswurzel Erreger und Getreidekrankheiten gehemmt, weshalb Raps in Fachkreisen als „Gesundungsfrucht“ bezeichnet wird.

Ende April beginnt dann meistens ein einmaliges Naturschauspiel: Die Rapsblüte nimmt ihren Anfang und sorgt bis weit in den Mai für leuchtend gelbe Farbteppiche in der Landschaft. Rund vier Wochen erfreut diese Farbenpracht nicht nur Menschen, sondern auch Bienen, für die der Raps eine ergiebige Nahrungsquelle darstellt. Imker nutzen diesen Umstand gerne, um sortenreinen Rapshonig zu gewinnen. Ist der Raps verblüht, bilden die Pflanzen Schoten aus, in deren Innerem die wertvolle Rapssaat heranreift.



Durchlüftung
des Bodens



Erosionsminderung



Funktion als
Gesundungsfrucht



Verminderung der
Nitratauswaschung
im Winter



11-monatige
Bodenbedeckung



Ernte

Geerntet wird der Raps mit einem Mähdrescher. Im Dreschwerk platzen die Schoten auf, die Samen fallen heraus, werden ausgesiebt und aufgefangen. Pro Hektar Raps werden durchschnittlich 3,5 bis 4,5 Tonnen Rapssaat geerntet.

Das Korn-Stroh-Verhältnis von Raps beträgt etwa 1:1,6, sodass bei einem Kornertrag von etwa 3,5 Tonnen pro Hektar zusätzlich 5,6 Tonnen Rapsstroh auf dem Feld zurückbleiben. Die darin enthaltenen Nährstoffe sind ein wertvoller Dünger für die Folgefrucht. Dies führt in Kombination mit der guten Bodengare – so nennen Fachleute den idealen Zustand eines aufgelockerten, feinkrümeligen Bodens, den der Raps hinterlässt – zu einem rund 10 Prozent höheren Ertrag, wenn im Anschluss Weizen angebaut wird. Zudem ist Raps mit einem jährlichen Zuwachs von 6 Tonnen Biomasse pro Hektar sehr wertvoll für die Humusbildung – unter anderem durch die dicht verzweigten Haupt- und Nebenwurzeln. So entstehen in einem Kubikmeter Boden rund 28 Kilometer Wurzelwerk.

Die Rapssaat selbst wird zu vielseitig einsetzbarem Rapsöl weiterverarbeitet, das als wertvolles Speiseöl in bundesdeutsche Küchen gelangt oder als nachhaltig erzeugter Kraftstoff zum Einsatz kommt.

Abwechslung tut gut

Auch wenn es so aussieht, als würde immer mehr Raps angebaut, so trägt dieser Eindruck doch. Die Fläche der leuchtend gelben Felder bewegt sich bereits seit Jahren auf nahezu gleichem Niveau. Vielfach unbekannt ist die Tatsache, dass Raps niemals zweimal hintereinander auf einem Feld angebaut wird. Raps in einer Monokultur zu kultivieren ist nicht möglich, da sein Anbau in der Fruchtfolge einen Zeitabstand von mindestens drei Jahren erfordert. Achten Sie mal darauf!

+ 1 Mio. t/Jahr



Mehrertrag bei Winterweizen als typische Folgefrucht



Einsparung von Düngemitteln bei Folgefrucht

6t

Humusbildung, durch 6 t Biomasse/Jahr und 6–7 t Wurzelmasse/Jahr

28

km/m³ Haupt- und Nebenwurzeln

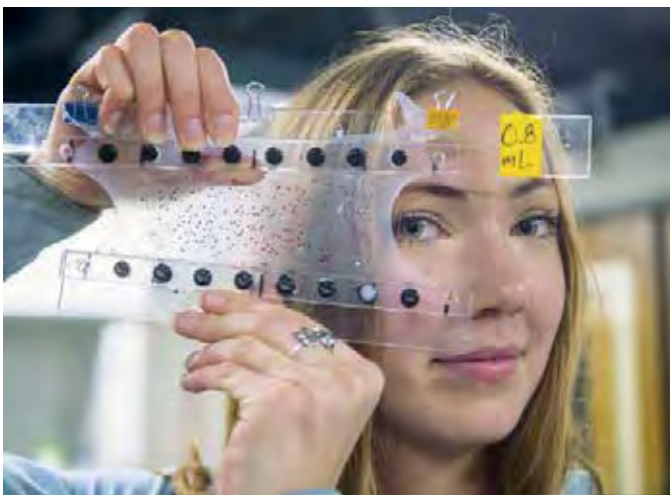
Neues aus der (Raps-)Forschung

Rapsöl für künstliche Muskeln

Der aus Österreich stammende Physiker Christoph Keplinger hat mit Kollegen von der University of Colorado Boulder (USA) künstliche Muskeln aus Kunststoff, Rapsöl und Elektroden entwickelt, die die Ausdehnung und Anspannung natürlicher Muskeln erstaunlich gut nachahmen können.

Die künstlichen Muskeln bestehen aus elastischen Kunststoffen, die nach dem Verformen wieder ihre ursprüngliche Gestalt annehmen, sowie dünnen, flexiblen Polymer-Plastik-Folien. Diese werden mit elektrisch nicht leitenden Flüssigkeiten gefüllt. Dazu verwenden die Forscher Flüssigkeiten auf Pflanzenölbasis – vorzugsweise reines Rapsöl. Dieses verteilt sich im elastischen Kunststoff und ist in der Lage, den künstlichen Muskel eigenständig und ohne Hilfe von außen vor Alterung und Schäden durch elektrische Felder zu schützen. In einer Pressemitteilung der Universität betont Keplinger, dass sich sein Forschungsteam bei der Entwicklung von den erstaunlichen Fähigkeiten der biologischen Muskeln inspirieren ließ.

Zukünftig sollen die künstlichen Muskeln bei der Herstellung von Prothesen oder im Bereich der Robotik eingesetzt werden – insbesondere als Bauteile für sogenannte „Soft Robots“. Durch den Einsatz künstlicher Muskeln können diese eine Vielzahl von sensiblen Aufgaben erfüllen, darunter der Umgang mit empfindlichen Gegenständen wie zum Beispiel einem rohen Ei oder einer Himbeere, ohne diese zu zerquetschen. Gleichzeitig sind sie in der Lage mehrere Kilogramm schwere Gegenstände zu heben.



Madeline King aus dem Forschungsteam von Christoph Keplinger streckt einen künstlichen Muskel aus elastischem Kunststoff.

Milchalternative aus Kartoffeln und Rapsöl

Prof. Eva Tornberg von der Abteilung für Lebensmitteltechnologie, Technik und Ernährung der Universität Lund (Schweden) hat eine neue vegane und allergenfreie Alternative zur Milch entwickelt. Das Getränk besteht hauptsächlich aus Protein und Stärke, die aus Kartoffeln gewonnen werden, sowie Rapsöl. Bei der Herstellung werden die einzelnen Rohstoffe so verarbeitet, dass ein cremiges Gemisch entsteht, das aufgrund seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren speziell für Veganer interessant sein dürfte. Einzigartig machen das Getränk laut Prof. Tornberg seine Zutaten, die im Gegensatz zu anderen Milchalternativen wie Soja- oder Kokosmilch ausschließlich aus heimischen Produkten gewonnen werden.



Prof. Eva Tornberg präsentiert neue Milchalternativen auf Basis von Kartoffeln und Rapsöl.

Vermarktet werden könnte die Milchalternative zum Beispiel als Getränk oder Milchersatzstoff. In Schweden wird bereits ein Smoothie-Getränk, das 6 Prozent Rapsöl enthält, unter Labor- und Werksbedingungen getestet. Eine Portion (250 ml) des Getränks soll mehr als die Hälfte des Tagesbedarfs an Omega-3-Fettsäuren decken.

Prof. Tornberg rechnet damit, dass im kommenden Jahr erste Produkte auf Basis der „Kartoffelmilch“ in den Supermarktregalen stehen werden. Die Herstellungsmethode wurde vorsorglich unter dem Markennamen „VegofLund“ patentiert.

Instagram Contest

#RAPSLIEBE18



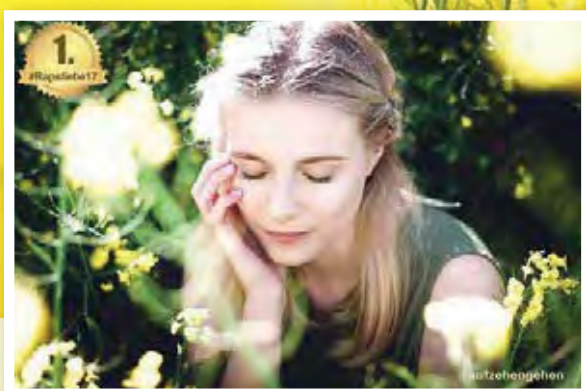
Mehr als 15 Millionen aktive Nutzer hat Instagram alleine in Deutschland! Gehörst du dazu? Dann mach mit bei unserem großen „Instagram Contest 2018“! Hierbei dreht sich natürlich alles – wie könnte es anders sein – um blühende Rapsfelder.

Dabei sein ist ganz einfach: leuchtend gelbe Rapsfelder fotografieren und das Foto in der Zeit vom 30. April bis zum 17. Juni 2018 auf Instagram mit dem Hashtag #RAPSLIEBE18 posten. Alle Bilder mit diesem Hashtag nehmen automatisch am Wettbewerb teil. Als Hauptgewinn wartet eine PANASONIC LUMIX GX9 auf den Sieger. Die Zweit- und Drittplatzierten dürfen sich auf flexible GorillaPods von Joby freuen.

Die Sieger werden nach Ablauf des Wettbewerbszeitraums von einer Jury gekürt. Besonders freuen wir uns, dass wir auch in diesem Jahr wieder mit Jörg Nicht alias @jn einen der bekanntesten deutschen Instagrammer für den Juryvorsitz gewinnen konnten. So, und jetzt Handy oder Kamera raus und viel Spaß mit Deutschlands schönsten Ölfeldern!



Jörg Nicht alias @jn



#RAPSLIEBE17 – 1. Platz

Der erste Platz des #RAPSLIEBE17-Wettbewerbs ging an Jonas Hafner alias @aufzehengehen aus Hamburg. Herzlichen Glückwunsch!



1. Preis:

Panasonic LUMIX GX9

2. & 3. Preis: flexible GorillaPods von Joby



Rapsanbau statt Regenwaldrodung

Wie Biokraftstoffpolitik, Klimapolitik, Welthandel und Tierernährung zusammenhängen

Saubere Luft im Jahr 2050

Der von Menschen verursachte Klimawandel ist eine „Natur“-Katastrophe, die sich – gemessen an erdgeschichtlichen Maßstäben – geradezu rasant entwickelt und heute bereits sichtbar und spürbar ist. Die Staatengemeinschaft hat darauf mit dem Kyoto-Protokoll und dem Pariser Klimaschutzabkommen reagiert. In Deutschland hat die Bundesregierung mit dem Aktionsplan Klimaschutz 2020 und dem Klimaschutzplan 2050 konkrete Maßnahmenpakete vorgelegt, die in den einzelnen Handlungsfeldern (siehe Tabelle) konkrete Minderungsvorgaben bis zum Jahr 2030 definieren. Sie zeigen auch die nationalen Herausforderungen auf, den Verkehr treibhausgasneutral – „Dekarbonisierung“ – zu entwickeln. Dieser muss ab 2050 praktisch ohne fossile Kraftstoffe auskommen, um die Treibhausgasreduzierungsziele von 90 Prozent zu erfüllen.

„Dekarbonisierung“

Dekarbonisierung bedeutet die Abkehr von der Nutzung kohlenstoffhaltiger, fossiler Energieträger im Energie- und Verkehrsbereich, um CO₂-Emissionen zu reduzieren und den Klimaschutz zu stärken. Die Nutzung von nachhaltiger Biomasse für Bioenergie und Biokraftstoffe ist hierbei einer der am weitesten entwickelten Ansätze. Mithilfe der Dekarbonisierung sollen zudem neue Wirtschaftsbereiche auf- und ausgebaut werden.



Verkehrsevolution voranbringen

Nachhaltig zertifizierte Biokraftstoffe leisten bereits heute einen wichtigen Beitrag bei der Lösung der Problemstellungen im Verkehrsbereich. Und sie müssen auch in den kommenden Jahren und Jahrzehnten dabei helfen, den Übergang in rein strombasierte Antriebe zu überbrücken. Dieser Übergang wird je nach Fahrzeugtyp schneller oder langsamer vonstattengehen, abhängig von Antriebstechnologie und Kosten. Daher ist es nur konsequent, dass parallel zu einer schrittweisen Elektrifizierung und dem Ausbau von Hybridantrieben weiterhin treibhausgasarme Biokraftstoffe gefördert werden. Denn diese können bereits in der bestehenden Fahrzeugflotte eingesetzt werden. Kraftstoffeffizientere Motoren helfen dabei, den Verbrauch endlicher Ressourcen weiter zu senken. Gleichzeitig müssen neue alternative Kraftstoffe und Antriebe bezahlbar bleiben, damit eine möglichst zeitnahe Marktdurchdringung ohne Subventionen gelingt.

Nationaler Klimaschutzplan 2050 – Deutschlands Treibhausgasminderungsziele:

Handlungsfeld	1990*	2014*	2030*	2030**
Energiewirtschaft	466	358	175–183	62–61 %
Gebäude	209	119	70–72	67–66 %
Verkehr	163	160	95–98	42–40 %
Industrie	283	181	140–143	51–49 %
Landwirtschaft	88	72	58–61	34–31 %
Teilsomme	1.209	890	538–557	56–54 %
Sonstige	39	12	5	87 %
Gesamtsumme	1.248	902	543–562	56–55 %

* Emissionen in Mio. t CO₂-Äquivalent, ** Minderungsziel in % gegenüber 1990
Quelle: Klimaschutzplan 2050 (14.11.16)

Innovationstreiber Biokraftstoffe

Nachhaltig zertifizierter und treibhausgasoptimierter Biodiesel aus Raps bietet schon heute einen marktreifen Einstieg in eine dekarbonisierte Mobilität. Er ist flächendeckend verfügbar, beispielsweise für Fahrzeugflotten, als Kraftstoffkomponente für Hybridfahrzeuge, im Schwerlastverkehr, in der Landwirtschaft und im Schiffsverkehr. Tests haben gezeigt, dass moderne Motoren auch Kraftstoffe mit einem deutlich höheren Bioanteil als den bislang verwendeten Anteilen von max. 7 Prozent Biodiesel oder 5 bzw. 10 Prozent Bioethanol ohne technische Probleme nutzen können. Die heute in Deutschland hergestellten Biokraftstoffe stellen ebenso viel Energie bereit wie 10.700 Windkraftanlagen durchschnittlicher Energieleistung, was 38 Prozent aller installierten Anlagen (2016: 28.217 Anlagen) entspricht. Würde man diesen Biokraftstoffanteil vollständig durch Elektromobilität ersetzen, würden somit 38 Prozent des deutschen Windstroms für den Verkehrsbereich aufgewendet werden müssen. Ein weiterer Ausbau der Biokraftstoffanteile ist technisch möglich und klimapolitisch sowie wirtschaftlich absolut sinnvoll. Biokraftstoffe haben 2016 bereits 7,3 Mio. Tonnen CO₂ eingespart – ein Potenzial, das noch um ein Vielfaches angehoben werden kann. Immer vorausgesetzt natürlich, dass die Rohstoffe wie heimischer Raps nachhaltig angebaut und verarbeitet werden.

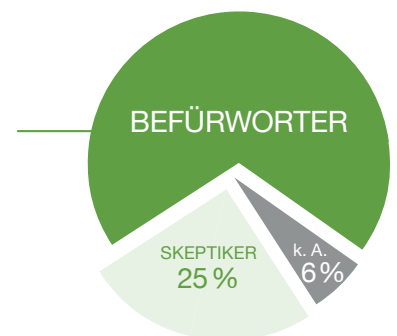
Was denken Verbraucher über Biokraftstoffe?*

- 69 Prozent der Deutschen bewerten Biokraftstoffe positiv.
- 76 Prozent denken: „Wir brauchen Biokraftstoffe, um das Klima zu schützen.“
- 74 Prozent denken: „Biokraftstoffe belasten die Umwelt weniger als konventionelle Kraftstoffe aus Erdöl.“

* Umfrage TNS Infratest (2016)

69 %

der Befragten bewerten Biokraftstoffe allgemein als positiv.



Die Ernährungslage in der Welt

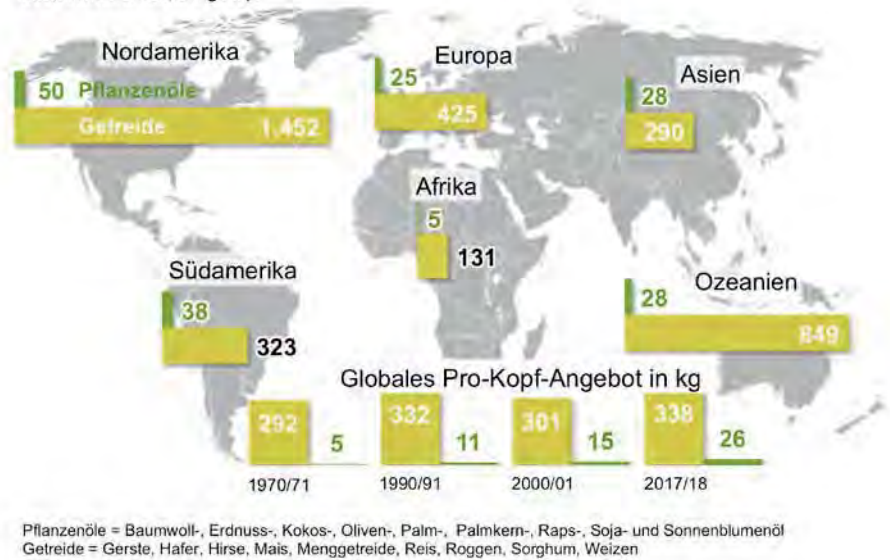
Die Anforderungen an die Nachhaltigkeit schließen soziale Aspekte mit ein. So ist es zwingend erforderlich, dass die Verwendung von Agrarrohstoffen für eine energetische Nutzung nicht zulasten der Nahrungsmittelverwendung geht. Ein Blick auf die internationalen Märkte zeigt, dass die weltweite Versorgungssituation dank der guten Ernten mehr als ausreichend ist. Rein rechnerisch müsste weltweit niemand hungern. Dennoch gibt es eine kritische Ernährungssituation in vielen Teilen der Welt. Die dafür verantwortlichen Unterschiede in der Verfügbarkeit von Agrarrohstoffen sind in erster Linie die Folge einer Verteilungsproblematik, nicht die einer globalen Unterversorgung aufgrund konkurrierender Verwendungen für Kraftstoffe und Futtermittel. Die wichtigsten Ursachen für Hunger in der Welt sind militärische Konflikte und schlechte Staatsführung, die wiederum die Wirtschafts- und Kaufkraft der betroffenen Länder und Regionen senken. Hinzu kommen unweatherbedingte Katastrophen sowie die mangelnde Bereitschaft reicher Industriestaaten zur Umsetzung einer wirksamen Nahrungsmittelhilfe in den Entwicklungsländern.

Rapsökonomie im globalen Kontext

Die Überproduktion in Asien sowie Nord- und Südamerika ist so groß, dass der Preis für Getreide wie Weizen, Mais, Reis und Raps auf einem vergleichsweise sehr niedrigen Niveau liegt. Der Preis für eine Tonne Brotweizen liegt in Deutschland bei nur ca. 150 bis 160 EUR. Dadurch steckt die Landwirtschaft sogar in einem eigentlich untragbaren Dilemma: Würde man die Tonne Brotweizen als Biomasse zum Heizen verwenden, könnte sie 400 Liter Heizöl im Wert von etwa 220 EUR ersetzen. Rein ökonomisch betrachtet, müsste der Landwirt, der stets auch ein wirtschaftlich denkender Unternehmer sein muss, sein Getreide ins Heizkraftwerk statt zur Getreidemühle bringen. Die Agrarexportnationen reagieren auf den Preisverfall und das Überangebot und schaffen lokale und regionale

Weltbevölkerung wächst – die Menge an Grundnahrungsmitteln auch

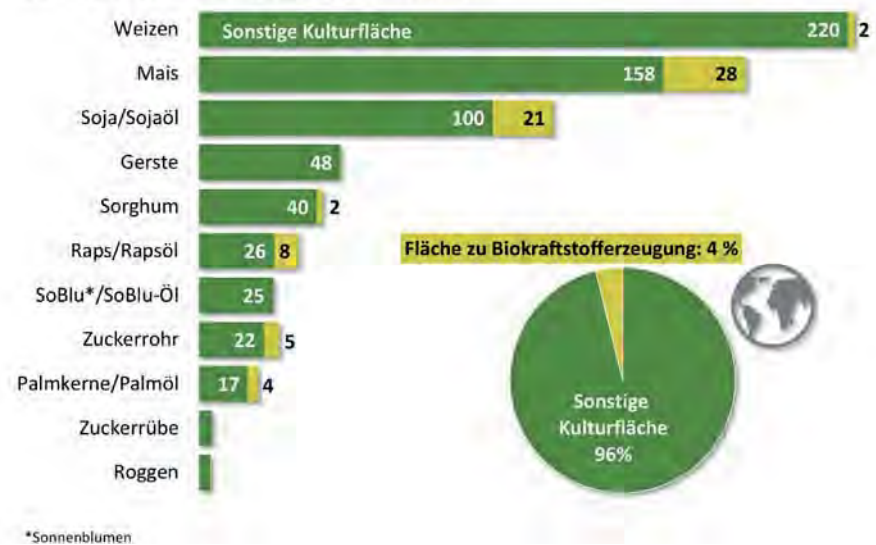
Angebot an Getreide und Pflanzenölen, 2017/18 geschätzt, nach Kontinenten, in kg/Kopf



Trotz rasantem Bevölkerungswachstum stieg das jährliche globale Pro-Kopf-Angebot an Pflanzenölen und Getreide an. Die Ernährungslage hat sich also global gesehen seit 1970 aufgrund einer Effizienzsteigerung in der Landwirtschaft verbessert. Quelle: UFOP-Bericht zur globalen Marktversorgung 2017/2018, AMI

Flächenbedarf für Biokraftstoffe sehr gering

Anteile der Anbauflächen ausgewählter Kulturen für die Biokraftstoffherzeugung an der Kulturfäche (Ackerfläche + Dauerkulturen), weltweit, 2016, in Mio. ha



Nur 4 Prozent der weltweiten Anbaufläche ausgewählter Kulturen werden für Biokraftstoffe verwendet – Tendenz sinkend. Quelle: UFOP-Bericht zur globalen Marktversorgung 2017/2018, AMI

Absatzmärkte, um den Marktpreis zu stabilisieren. Insbesondere außerhalb der Europäischen Union wird dadurch die Biokraftstoffnutzung über Quotenregelungen vorangetrieben. Somit ist der landwirtschaftliche Sektor weltweit ein wichtiger Garant für die Erreichung der globalen Klimaziele im Verkehrssektor geworden. Durch den Einsatz von Biokraftstoffen kann bereits eine Einsparung an Treibhausgasen von 60 bis zu 70 Prozent im Vergleich zu fossilen Kraftstoffen erreicht werden.



Wenig Anbauflächen für Biokraftstoffe

Weltweit werden auf einer Fläche von über 1,7 Mrd. Hektar Kulturpflanzen angebaut. Mit 4 Prozent wird aber nur ein Bruchteil der Fläche für die Biokraftstoffproduktion genutzt. Hinzu kommt, dass der Anbau und die Biokraftstoffproduktion in Ländern erfolgt, die zugleich zu den größten Agrarexportnationen für die jeweiligen Rohstoffe zählen. So ist zum Beispiel in Südamerika nicht die Biokraftstoffproduktion der Treiber des Anbaus. Vielmehr bestimmt der global stetig steigende Bedarf an Eiweißfuttermitteln, insbesondere nach Sojaschrot, die Entwicklung. Dessen Preisentwicklung bestimmt den Umfang der Anbaufläche bzw. deren Ausdehnung, denn der Anteil von Sojaöl in der Sojabohne beträgt nur 20 Prozent. Er trägt somit im Vergleich zum Anteil und Preis für Sojaschrot nur wenig zum Erzeugerpreis bei. In Südostasien lassen veränderte Essgewohnheiten und eine steigende Nachfrage nach Speisefetten die Nachfrage nach Palmöl steigen. Problematisch ist deshalb die Diskussion, zu welchem Endverwendungszweck schlimmstenfalls Urwald gerodet wird. Strenge Vorschriften und internationale Abkommen müssen das Problem der Urwaldrodung lösen. Hier steht die Politik in der Verantwortung!

Die Milch macht's

2016 wurden in Deutschland 9,4 Mio. Tonnen Rapssaat verarbeitet, davon 44 Prozent aus dem Ausland. Die Ölmühlen stellten 4,1 Mio. Tonnen Rapsöl und 5,3 Mio. Tonnen Rapsschrot bereit. Sie sicherten damit einerseits die Biokraftstoffbeimischung und das Angebot von Deutschlands beliebtestem Speiseöl, andererseits lieferten sie wertvolles gentechnikfreies Rapsschrot für die heimische Milch-

viehütterung. Im Jahr 2015 wurde in der Bundesrepublik erstmals mehr Raps- als Sojaschrot verfüttert. So verringert Raps die Abhängigkeit von gentechnisch verändertem Soja in der Tierfütterung. Zudem können die Milchprodukte mit dem Hinweis „ohne Gentechnik“ vermarktet werden.

Raps statt Regenwaldrodung

Die Bereitstellung von Rapseiweißfutter ist unmittelbar an die Biodieselproduktion gekoppelt. Verbraucher tanken Biodiesel als Bestandteil von B7-Diesel. Sollte zukünftig kein Raps-Biodiesel mehr im Tank gewünscht sein, wie es Pläne der EU vorsehen, müssten 60 Prozent der hierzulande verwendeten Rapsschrotmenge in der Tierernährung durch weitere Importe von gentechnisch modifiziertem Sojaschrot ersetzt werden. Diese Sojaimporte würden 1 Mio. Hektar mehr Anbaufläche in Südamerika notwendig machen – oft auf ehemaligen Waldflächen oder durch Umnutzung von Ackerflächen. Damit würde sich der Trend, einheimische gentechnikfreie Eiweißträger zu fördern, nicht nur umkehren, sondern es würde auch der Rodung weiterer Regenwaldflächen Vorschub geleistet.

Mehr Informationen finden Sie im „UFOP-Bericht zur globalen Marktversorgung 2017/2018“ sowie dem Sachstandsbericht „Biodiesel 2016/2017“, abrufbar unter www.ufop.de/medien.

Vorreiter Landwirtschaft

Wie Landwirte mit Biokraftstoffen Treibhausgase einsparen

Ob in der Stadt oder auf dem Land – Klimawandel geht uns alle an. Ganz Deutschland diskutiert seit Langem über klimaschädliches CO₂ und wie dessen Ausstoß reduziert werden kann. Es gibt hierzulande bereits zahlreiche erfolgreiche Umsetzungsbeispiele, mit denen die Emission klimaschädlicher Treibhausgase effizient reduziert wird. Dabei gilt: Es gibt nicht die eine große Lösung, sondern nur ein Zusammenspiel verschiedenster Initiativen führt zum Ziel. So ist auch die Landwirtschaft gefragt, ihre Treibhausgasemissionen wirkungsvoll zu mindern, um einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Das macht auch deshalb Sinn, weil die Landwirtschaft eine vom Klima extrem abhängige Branche ist. Eine ganze Reihe von landwirtschaftlichen Betrieben hat früh erkannt, dass neben modernen Bewirtschaftungsmethoden der Verzicht auf fossile Brennstoffe einen Beitrag zur Reduktion von Treibhausgasen leistet. Eine Lösung ist dabei selbst erzeugte Erneuerbare Energie.

Die Produktion und Verwendung von pflanzenölbasierten Biokraftstoffen aus heimischem Anbau trägt dabei nicht nur zu einer klimafreundlicheren Landwirtschaft bei, sondern liefert zusätzlich hochwertiges Eiweißfutter, sozusagen frei Haus. Denn beim Pressen von Rapssaat entsteht nicht nur Rapsöl, sondern auch Rapskuchen bzw. -schrot, das an die hofeigenen Tiere verfüttert oder vermarktet werden kann. Positiver Nebeneffekt: Das so gewonnene Futtermittel ersetzt Importe von zumeist gentechnisch modifiziertem Sojaschrot aus Südamerika. Mit der Rapsverarbeitung werden nicht nur lokale und regionale Kreisläufe geschaffen, sondern auch Arbeitsplätze im ländlichen Raum erhalten. Die Betriebe können zudem unabhängiger vom internationalen Energiemarkt agieren – und sprichwörtlich ihre gesamte Energie in den Hof stecken.

Exemplarisch zeigen drei landwirtschaftliche Betriebe, wie die Umstellung und Nutzung von Biokraftstoffen gelungen ist und welche Möglichkeiten Rapsöl hier bietet. Alle drei Unternehmen eint das Wissen, nachhaltig, regional, bewusst und dabei effizient zu handeln und damit ganz aktiv und entscheidend etwas Gutes für unser Klima, aber auch für die eigene Unternehmensentwicklung zu tun.

Nachhaltiger Kraftstoff schon seit fast 20 Jahren

Auf dem Betrieb von Michael Kister, **Kister Hackschnitzel und Brennstoffe** (www.kister-energie.de) in Markt Nordheim in Bayern, wurde Nachhaltigkeit schon immer großgeschrieben: Bereits vor über 20 Jahren fuhr hier ein Fahrzeug mit Kraftstoff aus Pflanzenöl. Es war im Jahre 1996 der Diesel-Pkw seines Vaters, fünf Jahre später ließ er auch seinen ersten Traktor umrüsten: „Mein Vater hat 2001 den ersten pflanzenöläuglichen Traktor für Transport- und Feldarbeiten eingesetzt und es folgten weitere“, berichtet Michael Kister und unterstreicht überzeugt: „Diese haben sich über die Jahre bewährt, weshalb ich diesen Weg fortführen werde.“ Mittlerweile fahren alle seine Fahrzeuge mit Rapsöl. Michael Kister führt in dritter Generation seinen Betrieb, der sich auf Hackschnitzelproduktion und Schweinehaltung spezialisiert hat.

Den Einsatz von Rapsölkraftstoff sieht er als eine sinnvolle Alternative zu fossilem Diesel. Neben betriebswirtschaftlichen Aspekten sind für ihn Emissionsminderung, Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen und eine regionale Wertschöpfung in der Landwirtschaft wichtig. Früher benötigten Landwirte ein Drittel ihrer Fläche für die Fütterung ihrer Zugtiere. Um landwirtschaftliche





Maschinen mit Pflanzenölkraftstoffen zu betreiben, bräuchte man heutzutage für die Produktion wesentlich weniger Fläche, nämlich nur etwas mehr als 10 Prozent. Als zusätzliches Produkt bei der Herstellung von Rapsöl als Kraftstoff entsteht Rapskuchen, der als wichtige Quelle für die Versorgung der Nutztiere mit heimischem Eiweiß dient. Aufgrund der hohen Nachfrage nach Eiweiß produziert Kister mittlerweile einen Überschuss an Rapsöl, der zukünftig sinnvoll genutzt werden soll.

Seine Mastschweine füttert Kister fast ausschließlich, nämlich zu 92 Prozent, mit heimischen Futtermitteln, etwa mit selbst produziertem Rapskuchen. Sein Ziel ist, auch die restlichen 8 Prozent des Futters regional abzudecken.

Rapsöl für Tank und Trog – und den Hofladen

Auch im Herzen des Erzgebirges wächst auf den Rapsfeldern reichlich Biokraftstoff. So dreht sich bei der **Agrargesellschaft „Bergland“ Clausnitz** (www.agrar-bergland-clausnitz.de) die Welt ebenfalls rund um die kleine, schwarze Ölsaat: Raps wird auf 216 Hektar Fläche angebaut, weitere Erzeugnisse sind Getreide, Kartoffeln, Bohnen und Mais. Bei der Genossenschaft läuft fast kein Motor ohne Rapsöl, denn ein Großteil der Rapssaat fließt in die Herstellung von Pflanzenölkraftstoff für die hofeigenen Maschinen. „Für unseren Betrieb stehen die Schaffung regionaler Stoff- und Energiekreisläufe und damit verbunden eine nachhaltige Wertschöpfung sowie der Klimaschutz an vorderster Stelle“, erläutert Christoph Hänel, Vorsitzender der Genossenschaft, das Konzept.

Durch den Einsatz von verschiedenen rapsölbetriebenen Traktoren, einem Feldhäcksler sowie einem Mähauflbereiter können im Betrieb jährlich ca. 90.000 Liter fossiler Dieselkraftstoff ersetzt werden. Doch die Genossenschaft produziert auch Rapsöl für den menschlichen Gaumen: Speiseöle aus der Rapssaat werden zusammen mit weiteren Lebensmitteln vom eigenen Feld im Hofladen vermarktet. Und über den bei der Produktion des Rapsöls entstehenden Presskuchen freut sich das Milchvieh im Trog als eiweißreiche Futterquelle.

Leckerer Rest: 300 Tonnen Rapskuchen für die Rinderfütterung

Bei einem Betrieb in Stadtroda, Thüringen, hat der bei der Biokraftstoffherstellung aus Rapssaat früher eher als „Rest“ anfallende Rapskuchen ebenfalls eine große Bedeutung: Das **Agrarunternehmen „Wöllmisse“ Schlöben e. G.** (www.woellmisse.de) setzt seit vielen Jahren selbst produzierten Rapspresskuchen in der Rinderfütterung ein. Bis zu 3 Kilogramm bekommt eine Milchkuh täglich in ihre Futtermischung. So werden neben Ackerbohnen und Luzerne pro Jahr etwa 300 Tonnen Presskuchen als Proteinquelle an die 470 Kühe des Unternehmens verfüttert.



„Der im Betrieb produzierte Rapspresskuchen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Futtermischung. Gleichzeitig wird das bei der Pressung gewonnene Rapsöl als nachhaltiger Biokraftstoff bei einigen unserer Landmaschinen eingesetzt“, erklärt Matthias Klippel, Vorstand AU „Wöllmisse“ Schlöben e. G. Seit 2006 kommt auf dem thüringischen Betrieb erfolgreich pflanzenöлтаugliche Technik zum Einsatz. Bei der Rapsverarbeitung entstehen hier jährlich rund 80.000 Liter Rapsöl, die als Biokraftstoff für zwei Traktoren sowie einen Feldhäcksler verwendet werden.

Dass Rapsöl nicht nur als Kraftstoff eine Bedeutung für das Unternehmen hat, beweist es seit 2017 mit der Herstellung des kaltgepressten Speiseöls „Wöllmisse Gold“, das den Weg in die Küchen etlicher Gastronomiebetriebe in und um Jena gefunden hat. Besucher können das Rapspeiseöl neben weiteren Produkten aus der Region im Hofladen der Genossenschaft erwerben.

Eine kurze Raps-Geschichte

Ahnenforschung hat sich in den letzten Jahren zu einem Trendthema entwickelt. Das ist nicht nur ein spannendes Gebiet, wenn es um die eigene Familiengeschichte geht, die über möglichst viele Generationen hinweg nachverfolgt wird, sondern liefert auch bei der Raps-pflanze einige interessante Ein- und Rückblicke.

Rapsanbau aus Tradition

Die Anfänge des Rapsanbaus in Mitteleuropa lassen sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. Das Rapsöl wurde von unseren Vorfahren zu Speisezwecken und vor allem als Lampen- und Schmieröl verwendet. Die bei der Ölgewinnung anfallenden eiweißhaltigen Pressrückstände dienten bereits damals – wie auch heute – als Viehfutter. Erst der industrielle Aufschwung im 19. Jahrhundert eröffnete neue Einsatzmöglichkeiten für Rapsöl, da der Bedarf an Schmieröl für Maschinen gedeckt werden musste. Doch sehr schnell lösten Schmieröle und -fette auf Basis von Mineralöl die pflanzlichen Schmierstoffe ab.

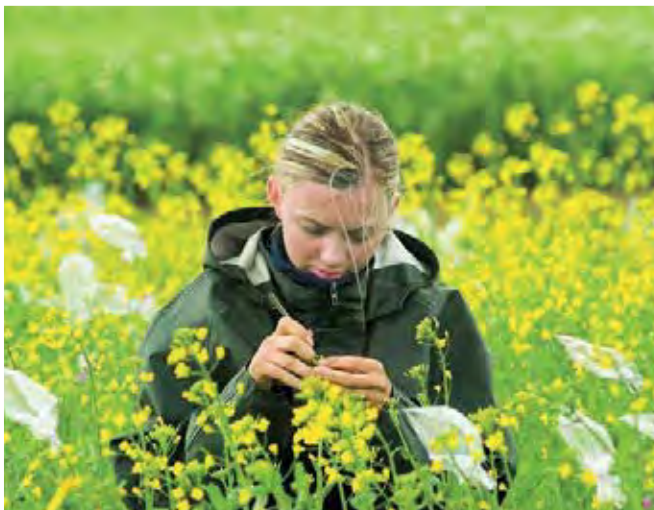
Qualitätszüchtung als Wegbereiter des Rapsanbaus

Noch in den 1950er- und 1960er-Jahren spielte der Rapsanbau in Deutschland kaum eine Rolle. Der wesentliche Grund dafür war die sogenannte Erucasäure, eine ungewöhnlich langkettige Fettsäure. Ihr Anteil betrug im damaligen Rapsöl rund 50 Prozent. Sie

führte zum Beispiel zum Festwerden des Öls bei kühleren Temperaturen. Zudem galt Erucasäure unter gesundheitlichen Gesichtspunkten als problematisch.

Allerdings brauchten Landwirte für eine funktionierende Fruchtfolge immer auch blattreiche Fruchtarten als „Gesundungsfrucht“, wofür der Raps geradezu prädestiniert war. Die Aufgabe für die Rapszüchter war klar: Der Raps musste zu einer Pflanze werden, deren Endprodukte hochwertig sind und auf Akzeptanz stoßen. Eine wesentliche Voraussetzung dafür war die Entwicklung geeigneter Analysemethoden – erst diese ermöglichten ab Mitte der 1960er-Jahre eine sogenannte Qualitätszüchtung.

Durch jahrelange Kreuzungen, konsequente Selektion und viel Geduld (es dauert rund 12 Jahre, bis eine neue Rapsorte marktreif ist) wurde schließlich mit „Lesira“ die erste in Deutschland anbaufähige Winterrapsorte ohne Erucasäure gezüchtet und in den Markt eingeführt. So war es dann 1974 so weit: Der erste erucasäurefreie „Null-Raps“ (0=erucasäurefrei) konnte geerntet werden.





Erst der Austausch der Erucasäure durch die ernährungsphysiologisch wertvolle Ölsäure hat Rapsöl zu einem begehrten Rohstoff der Ernährungsindustrie gemacht und ihm zum Einzug in unsere Küchen verholfen.

Endgültiger Durchbruch 1985

Bei der Gewinnung von Rapsöl fällt neben dem Öl auch Rapschrot bzw. Rapskuchen an. Diese hochwertigen Eiweißträger konnten trotz ihrer grundsätzlich guten Zusammensetzung damals nicht als Eiweißfuttermittel eingesetzt werden, da sie wegen ihres bitteren Geschmacks von Rindern, Schweinen und Geflügel konsequent verschmäht wurden. Verantwortlich hierfür waren schwefelhaltige Begleitstoffe, die sogenannten Senfölglycoside, die 1985 in einem weiteren wichtigen Züchtungserfolg auf unter 10 Prozent des Ausgangswertes reduziert werden konnten. Das war die Geburtsstunde des „Doppel-Null-Rapses“ (00=erucasäure- und glucosinolatfrei). Das eröffnete der Rapssaat im Markt einen wichtigen zweiten Verwendungsbereich: Raps lieferte auf einmal nicht nur für den Speiseplan ein gesundheitlich erstklassiges Pflanzenöl, sondern war zugleich auch für die Fütterung von Nutztieren als hochwertiges Eiweißfutter wirtschaftlich überaus interessant.

Eine der wichtigsten Kulturpflanzen Deutschlands

In Deutschland wird Raps heute auf knapp 1,3 Mio. Hektar angebaut. Gemessen an der Gesamtackerfläche ist Raps damit die wichtigste ölliefernde Pflanze und zugleich auch eine der bedeutendsten Kulturpflanzen für die deutsche Landwirtschaft überhaupt. Der Marktanteil des Rapsspeiseöls lag 2017 in Deutschland bei 41 Prozent.

Das Ergebnis der jahrelangen intensiven Arbeit der deutschen Rapszüchter ist eine gentechnikfreie Rapspflanze, die als unverzichtbarer Bestandteil einer gesunden Fruchtfolge von Landwirten geschätzt wird. Sie liefert Öl mit einem für die menschliche Ernährung hervorragenden Fettsäuremuster und wertvolles Eiweiß für die Tierfütterung. Davon profitieren heute neben Landwirten und Verbrauchern vor allem auch Umwelt und Klima.

Zukünftige Herausforderungen der Rapszüchtung

Moderne Rapszüchtung bedeutet, Visionen und Zuchtziele zu entwickeln sowie Pflanzeigenschaften zu schaffen, die Erfolge in der Zukunft versprechen. In den letzten Jahren bestimmen zunehmend ernährungsphysiologische Aspekte die Arbeit der Rapszüchter. Die Vision „maßgeschneiderter“ Rapsöle für unterschiedliche Anwendungsbereiche und Bedürfnisse kommt ihrer Verwirklichung Schritt für Schritt näher. So wird heute bereits ein Rapsöl mit einer ausgezeichneten Fähigkeit zur Langzeithocherhitzung angeboten, da es über einen hohen Rauchpunkt und eine gute Stabilität verfügt. Dadurch eignet es sich besonders gut zum Frittieren und Braten. Gewonnen wird das Öl aus dem HO-Raps. Dabei handelt es sich um Rapssorten mit einem hohen Gehalt an einfach ungesättigter Ölsäure (HO=High Oleic) und einem reduzierten Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Eine optimale Ergänzung dazu wären Rapssorten mit einem noch höheren Gehalt an wertvoller alpha-Linolensäure als bisher. Sie könnten die Ausgangsbasis für ein kaltgepresstes Rapsöl sein, das unsere Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren noch deutlich verbessern würde.





DER RAPS

UND DIE BIENE

Rätselspaß für unterwegs



1

In diesem Buchstabensalat haben sich 13 Wörter rund um Raps und Dinge, die man daraus herstellen kann, versteckt.

Findest du sie?

U B I E N E F E R N T E D V F D C V I X M U
 N R B W Q F U T T E R M I T T E L J I G D B
 K K R U J E R F N M E F O G O O T W Q E W H
 P P G R P X M T O L N M R H S M R N G F F U
 X G Y Z R A P S Ö L R K Q D U W A H T S M D
 E X O E S Q Q G E L B H H V V A K E H A Z H
 S Z V L K R A F T S T O F F C C T V O A F N
 C D K T O T D F B A V J G P M K O L N T X S
 G L E S S R A P S B L Ü T E H E R E I T P Y
 S E O L I C R A P S F E L D H R A L G R O L

Biene, Rapsblüte, Honig, Rapsöl, Futtermittel, Saat, Kraftstoff, Rapsfeld, Acker, Traktor, Ernte, Wurzel, Gelb

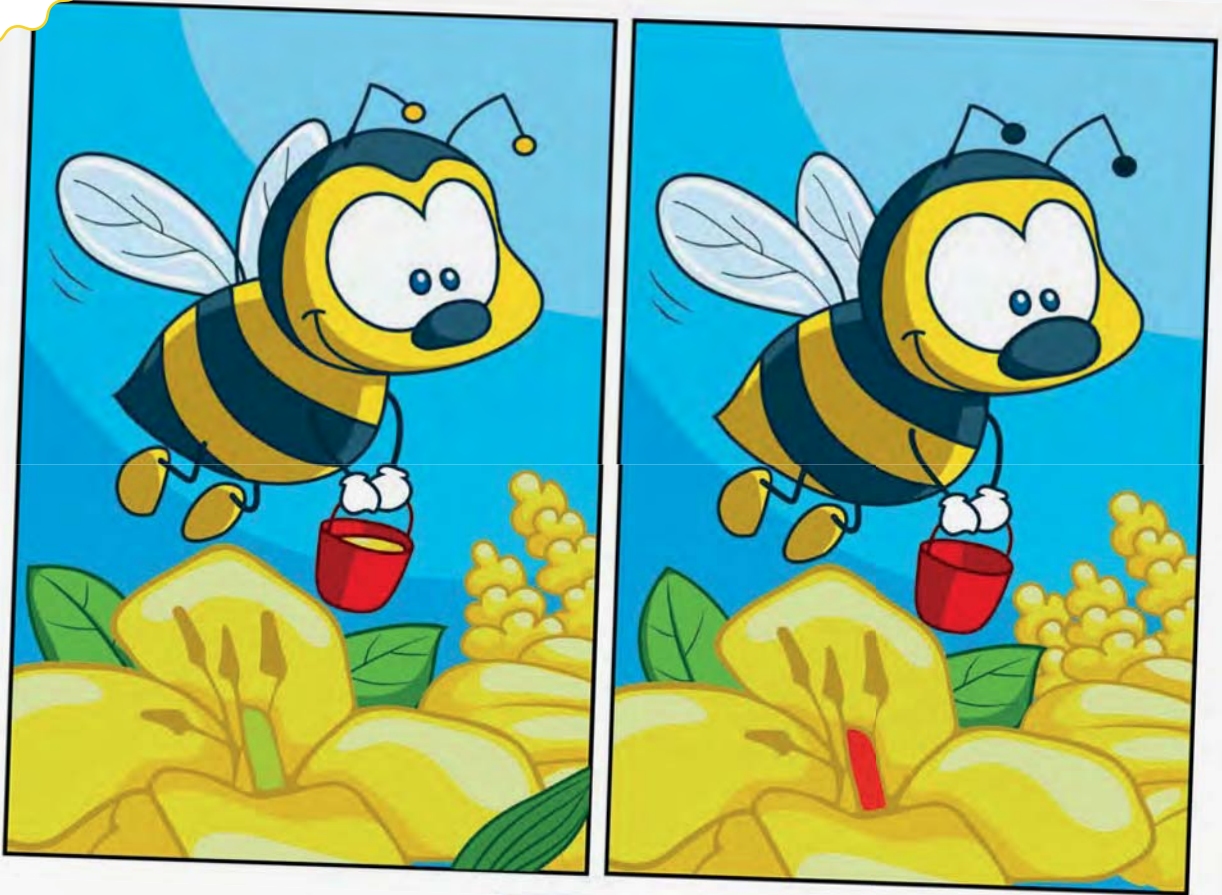
2

Folge den Zahlen!



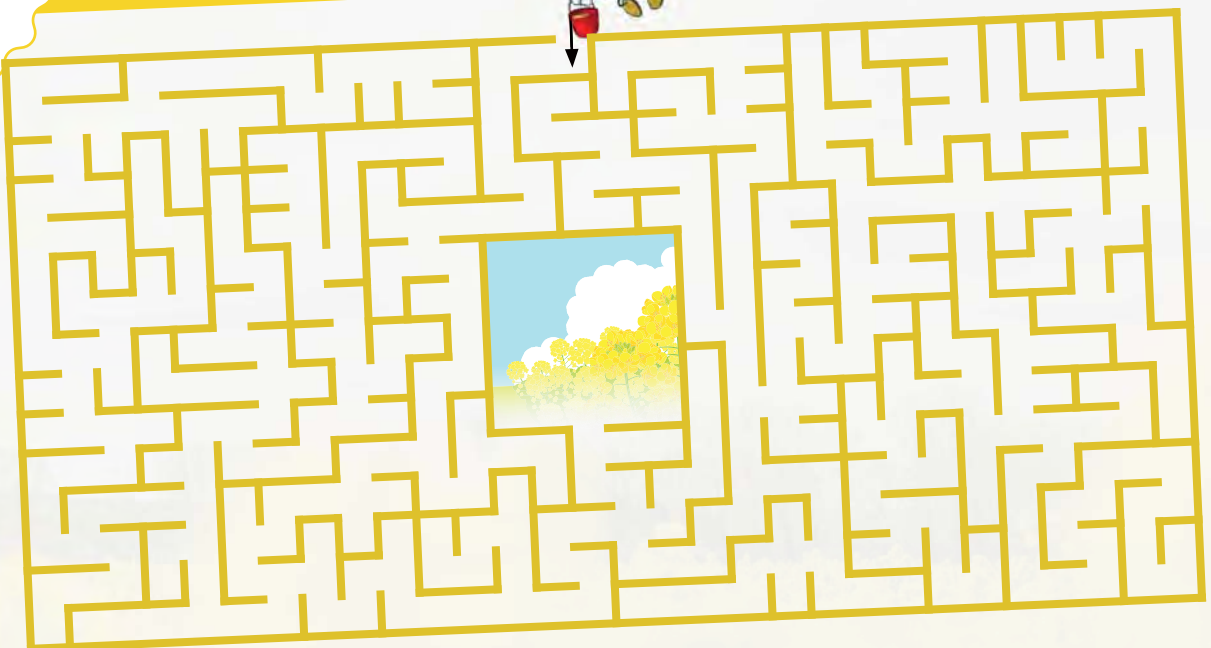
3

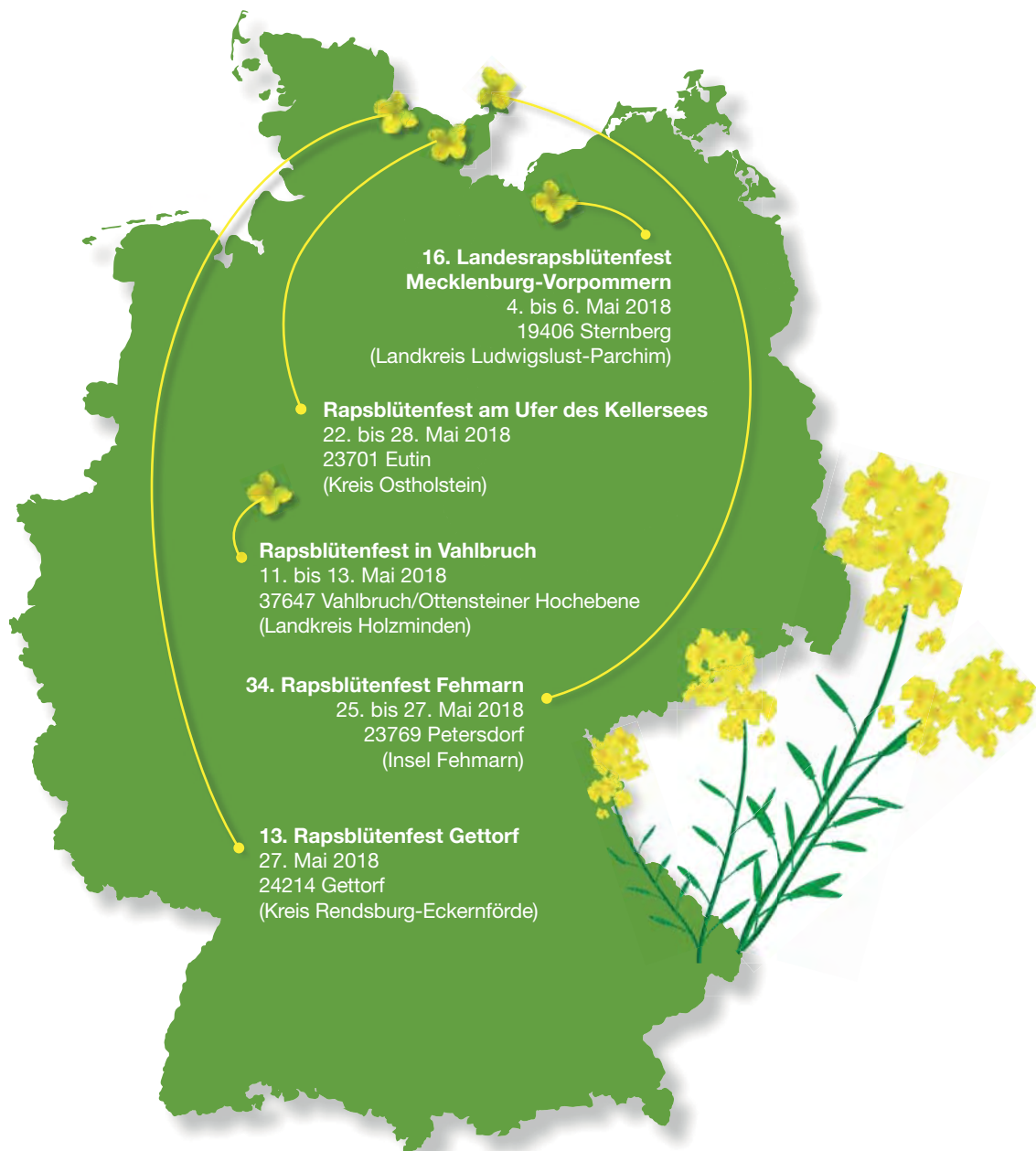
Finde die 10 Unterschiede!



4

Hilf der Biene ins Rapsfeld!





Rapsblütenfeste in Deutschland

Die blühenden Rapsfelder, die im April und Mai mit der Sonne um die Wette strahlen und die Landschaft mit einer goldgelben Farbpracht überziehen, sind nicht nur ein einzigartiges Naturschauspiel, sondern auch Anlass für die verschiedensten Feierlichkeiten. Zur Rapsblüte strömen unzählige Besucher in die schönsten Anbauggebiete Deutschlands – egal ob die Veranstaltungen seit vielen Jahren fest im Kalender etabliert oder noch ganz neu sind. In einigen Regionen blicken diese Feste und die Wahl einer Rapsblütenkönigin oder Rapskönigin bereits auf eine lange Tradition zurück. So lädt die drittgrößte deutsche Insel Fehmarn bereits zum 32. Mal Besucher nach Petersdorf ein.

Aber nicht nur auf den Inseln Deutschlands, auch auf dem Festland wird die Rapsblüte gefeiert. So dreht sich auch in Sternberg in Mecklenburg-Vorpommern ein Wochenende lang alles um die Ölpflanze. Zum 16. Mal begeht die Stadt die Rapsblüte mit vielen

Attraktionen für Groß und Klein. Eine noch nicht ganz so lange Tradition hat das Rapsblütenfest in Gettorf in Schleswig-Holstein. Seit 2006 wird in dem kleinen Städtchen zwischen Nord-Ostsee-Kanal, Eckernförder Bucht und Kieler Förde jährlich das unvergessliche Naturspektakel der leuchtend gelben Blüten gefeiert. Höhepunkt ist wie immer die alljährliche Krönung der Rapsblütenkönigin.

Derzeit amtiert in Gettorf Luisa-Marie Kern. Sie repräsentiert das kleine schleswig-holsteinische Städtchen, die dortige Landwirtschaft und insbesondere den Raps und seine Erzeugnisse bei wichtigen gesellschaftlichen Anlässen.

Wir haben uns mit ihr darüber unterhalten, welche Aufgaben und Herausforderungen eine Amtszeit als Rapsblütenkönigin mit sich bringt. Lesen Sie mehr dazu in unserem Interview auf der folgenden Seite.



Interview

mit Luisa-Marie Kern, amtierende Rapsblütenkönigin von Gettorf

Welche Eigenschaften muss eine Kandidatin besitzen, um Rapsblütenkönigin zu werden?

Die Rapsblütenkönigin muss ortsverbunden sein, sich nicht scheuen, vor und mit anderen Menschen zu sprechen und Freude an Kontakten haben. Es ist keine Voraussetzung, ein fundiertes Wissen über den Raps zu haben, dennoch ist dies natürlich vorteilhaft, um in Fachgesprächen oder auch bei Nachfragen Auskunft über das Produkt geben zu können.

Warum haben Sie sich für das Amt beworben und wie haben Sie sich darauf vorbereitet?

Ich habe Spaß daran, neue Menschen kennenzulernen und auf Feste und Veranstaltungen zu gehen. Ich habe mich für eine Bewerbung entschieden, weil ich als Rapsblütenkönigin neue Erfahrungen sammeln und viele neue Leute kennenlernen kann. Zudem war meine Schwester die Rapsblütenkönigin im Jahr 2011. Sie hat nur Positives von ihrer eigenen Amtszeit berichtet und mich bei der Bewerbung unterstützt.

Welche Aufgaben kommen auf eine Rapsblütenkönigin nach der Krönung zu?

Ich bin die Repräsentantin der Region und besuche daher auch im Namen meiner Gemeinde andere Städte und Ortschaften zu Veranstaltungen und Festen. Dort betreibe ich nicht nur Werbung für meine Gemeinde, sondern verleihe ihr auch ein Gesicht. Zusammen mit anderen Hoheiten wird dann auf verschiedensten Festen gefeiert.

An welchen Moment Ihrer Regentschaft denken Sie besonders gerne zurück?

Besonders gerne erinnere ich mich an einen Erntedankfest-Umzug in Hamburg zurück, bei dem ich meinen eigenen Festwagen hatte, der wundervoll mit vielen Blumen geschmückt war. Unfassbar viele Menschen haben mir und den anderen Hoheiten zugejubelt. In dem Moment habe ich mich tatsächlich wie eine echte Königin gefühlt. Selbstverständlich gehörte auch die Internationale Grüne Woche in Berlin zu den Höhepunkten meiner Regentschaft. In Berlin habe ich sehr viele interessante Menschen und zahlreiche hochrangige Politiker kennengelernt, die man sonst nur aus dem Fernsehen kennt. Mit vielen von ihnen konnte ich ein persönliches Gespräch führen.

Welche Eigenschaften machen den Raps für Sie besonders?

Besonders ist der Raps für mich vor allem aufgrund seiner Farbe und seines Geruchs. In diesem Zusammenhang erinnere ich mich an einen wunderschönen, sonnigen Tag Anfang Mai. Damals bin ich mit dem Fahrrad durch unser schönes Gettorf gefahren, vorbei an gelbleuchtenden Rapsfeldern. Ich weiß noch ganz genau, dass der einzige Geruch, der damals in der Luft lag, der des Rapses war. Aber nicht nur seine Farbe und sein Geruch machten ihn so besonders. Auch seine Vielseitigkeit in der Verwendung ist unglaublich toll.

Wie wichtig ist der Rapsanbau in Ihrer Heimat Schleswig-Holstein?

Der Raps, besonders der Winterraps, gehört zu den wichtigsten Anbaukulturen in Schleswig-Holstein und ist auf Platz 3 in Deutschland. Bei uns in Schleswig-Holstein werden etwa 100.000 Hektar Raps jährlich angebaut. Er wird als Lebensmittel, Futter und Kraftstoff verwendet.

Welche Tipps und Anregungen möchten Sie der kommenden Rapsblütenkönigin mit auf den Weg geben?

Das Schönste an dieser Frage ist, dass ich mir die Tipps und Anregungen quasi selbst gebe. In Gettorf wird dieses Jahr keine Rapsblütenkönigin mehr gekrönt, stattdessen wählen wir eine Rapsblütenprinzessin. Zukünftig werden wir Gettorf zu zweit regieren. Aber natürlich gelten meine Tipps auch für die künftige Prinzessin. Das Wichtigste ist: Bleib immer du selbst. Sei offen für neue Gespräche und neue Menschen, so wirst du enorm viel aus deiner Amtszeit mitnehmen können.

Bitte geben Sie unseren Leserinnen und Lesern doch noch einen Rezepttipp mit Rapsöl aus Ihrer Heimat mit.

Sollten Sie an einem schönen Sonntagmittag einmal keine Idee haben, was auf dem Tisch stehen soll, habe ich einen leckeren Rezeptvorschlag: Bärlauchpesto-Pasta mit Zander. Die Zutaten: 1 Bund Bärlauch, 1 Bund Basilikum, 50g geröstete Rauchmandeln, 50g geriebener Parmesan, 150 ml kaltgepresstes Rapsöl, Meersalz, Schwarzer Pfeffer. Nachdem Sie die Kräuter gewaschen und gut abgetrocknet haben, geben Sie diese mit den Mandeln, dem Parmesan und dem kaltgepressten Rapsöl in ein hohes Gefäß. Mit einem Stabmixer pürieren Sie alles zu einem Pesto und würzen die Masse anschließend mit Salz und Pfeffer. Nachdem Sie die gekochten Nudeln mit dem Pesto vermengt haben, können Sie diese mit dem in Rapsöl gebratenen Zander anrichten und servieren.

Frau Kern, wir danken Ihnen für das Interview und wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg und Spaß bei Ihrer Regentschaft!



www.ufop.de
www.deutsches-rapsoel.de
www.raps.ufop.de/rapsoel
www.facebook.com/Rapsoelentdecken