

RAPSMAGAZIN

DAS MAGAZIN DER UNION ZUR FÖRDERUNG VON OEL- UND PROTEINPFLANZEN

| RAPSLÜTE 2011 |

Qualität erkennen

RAPSÖL-PRÄMIERUNG

Smudos
Bioconcept-Car

RAPS-POWER DER NEUSTEN GENERATION

Rapsbranche lädt ein

DER BLICK HINTER DIE KULISSEN

Gewinnspiel

EIN VERWÖHNWOCHENENDE FÜR ZWEI





Editorial

Qualität erkennen

In den Monaten Mai und Juni können wir uns wieder über ein unvergleichliches Naturschauspiel freuen: Der Raps blüht und überzieht die Landschaft mit leuchtend gelben Blütenteppichen. Sie sind der Botschafter eines der wertvollsten und beliebtesten Speiseöle in Deutschland.

In den letzten Jahren hat Rapsöl immer mehr Verbraucher überzeugen können. Die Gründe liegen auf der Hand. Für eine ausgewogene Ernährung ist das aus der Rapssaat gewonnene Speiseöl optimal, denn seine Fettsäurezusammensetzung ist mustergültig. So verwundert es nicht, dass namhafte Institutionen, wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) die Verwendung von Rapsöl empfehlen. Im Handel ist das vielseitige Pflanzenöl in zwei Varianten erhältlich: Rapsöl und kaltgepresstes Rapsöl sind ein unschlagbares Team in jeder Küche. Rapsöl ist hellgelb und wegen seines neutralen Geschmacks ein echter Alleskönner. Kaltgepresstes Rapsöl überzeugt mit seinem nussigen Geschmack vor allem in der kalten Küche.

Hochwertige Rapsölqualität ist für Verbraucher seit Beginn des Jahres am neuen Gütesiegel „Jährlich DLG-prämiert“ erkennbar. Ins Leben gerufen wurde es von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) mit Unterstützung der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP). Verbraucher können nun mit Hilfe dieses Gütesiegels ausgezeichnete Produkte im Supermarkt auf den ersten Blick erkennen.

Raps hat sich hierzulande im Verlauf der letzten 20 Jahre zur Ölpflanze Nr. 1 entwickelt, weil er nicht nur für die Ernährung, sondern auch für den technischen Einsatz und als Futtermittel unschlagbare Vorteile und hervorragende Eigenschaften aufweist. Das ist der Verdienst der deutschen Rapszüchter, die mit viel Engagement und Können die Zusammensetzung der Rapssaat optimiert haben.

So strahlen in diesen Tagen auf fast 1,5 Mio. Hektar Deutschlands schönste Ölfelder mit der Sonne um die Wette. Doch bereits viele Monate vorher beginnt die Arbeit für die deutschen Rapsbauern. Insgesamt 11 Monate benötigt der Raps, um zu reifen. Im August werden die Bauern über 5 Millionen Tonnen Rapssaat ernten. Daraus werden am Ende fast 2,2 Millionen Tonnen Rapsöl entstehen.

In vielen Regionen ist die Rapsblüte im Mai ein wichtiger Faktor für den Tourismus. Zahlreiche, in den letzten Jahren neu ins Leben gerufene Rapsblütenfeste fördern die kulturelle Identität und den sozialen Zusammenhalt in der Region.

Anlässlich der Rapsblüte 2011 laden erstmals viele Ölmühlen und Rapsbauern Verbraucher ein, bei ihnen hinter die Kulissen zu schauen. Vom 02.–08. Mai 2011 findet der 1. Dezentrale Deutsche Rapstag statt: Eine bundesweite Aktion für deutschen Raps und die daraus gewonnenen Produkte. Das Thema Raps – von der Züchtung über den Anbau bis zur Vermarktung von Produkten – bietet für Groß und Klein viel Spannendes.

Spannendes und Interessantes bietet Ihnen auch die diesjährige Ausgabe unseres Rapsmagazins, in der wir Ihnen die Pflanze Raps, die daraus gewonnenen Produkte und ihre ganz besondere Eigenschaften vorstellen möchten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und bei Ihrer Fahrt durch die blühende Rapslandschaft!

Dr. Klaus Kliem
Vorsitzender der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP)

Inhalt

Qualität erkennen

- 06 | **Qualität erkennen**
Prämierte Rapsöl-Qualität
Rapsöl-Sensorikprüfung im Max-Rubner-Institut
Produkte mit dem Gütesiegel „Jährlich DLG-prämiert“
- 10 | **Züchtung**
Rapszüchtung ist Handarbeit
Interview mit Dietmar Brauer, geschäftsführender Gesellschafter der NPZ Lembke
- 16 | **Anbau**
11 Monate für den Raps
Raps – Wertvolle Kulturpflanze
- 18 | **Tierfütterung**
Raps als Futtermittel
Experiment Futtermittelstellung
Interview mit Landwirt Henry Anemüller
- 20 | **Geschmacksache**
Rapsöl und Rapsöl kaltgepresst
Rezeptidee mit Rapsöl
- 22 | **Kleine Rapsöl-Kochschule**
Sandkuchen
Majonäse
Pesto
Vinaigrette
- 26 | **Unterwegs mit Raps**
Die Rapsbranche lädt ein: der Blick hinter die Kulissen
Smudos Bioconcept-Car
Zertifizierung und Dokumentation von Biodiesel
Gelbe Felder, blaues Blut
Interview mit Rapsblütenkönigin Kathrin I.



www.ufop.de
www.deutsches-rapsoel.de

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/Königswinter
Kerstin Pleyer

Gestaltung:

WPR COMMUNICATION, Berlin

Bildnachweis:

agrarmotive.com – S. 16, 17
© Andre B. - Fotolia.com – S. 20
© isma - Fotolia.com – S. 18
Kerstin Pleyer – S. 9, 14
© Yi Liu - Fotolia.com – S. 20
Christian Mühlhausen/Landpixel.de – S. 8, 26
DLG e. V. – S. 6
FOUR MOTORS GmbH – S. 28, 29
Harald Rüssel/Landhaus St. Urban – S. 21
HERZGUT Landmolkerei Schwarza eG – S. 18, 19
Kathrin Meier – S. 31
NPZ Lembke – S. 10, 13, 14, 15, 17
UFOP e. V. – S. 2, 4, 5, 6, 7, 12, 20, 22, 23, 24, 25, 27, 30



Ausgezeichnet wird nur was schmeckt und gut riecht

Hochwertige Rapsölqualität ist am Gütesiegel „Jährlich DLG-prämiert“ erkennbar

Rapsöle sind beim deutschen Verbraucher auf der Bekanntheits- und Beliebtheitskala in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Da dem wertvollen Pflanzenöl aus Rapssaat von Ernährungswissenschaftlern ein ausgezeichnetes Gesundheitszeugnis bescheinigt wird, ist dieser Trend nicht verwunderlich. Besonders die kaltgepressten Rapsöle mit ihrem typisch nussigen Aroma und ihrer kräftig honiggelben Farbe konnten ihren Marktanteil deutlich ausbauen. Vor rund 10 Jahren haben die aromatischen Spezialitätenöle in den heimischen Küchen Einzug gehalten und finden heute bei einem umfangreichen Angebot immer mehr Liebhaber. Eine Entscheidungshilfe bei der Wahl eines Qualitätserzeugnisses unter dem stets wachsenden Sortiment bietet seit diesem Jahr ein neues Prämierungszeichen für raffiniertes und kaltgepresstes Rapsöl, das erstmals auf der Grünen Woche im Januar 2011 präsentiert wurde. Ins Leben gerufen wurde das Gütesiegel von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) mit Unterstützung der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP). Mit dem Etikett „Jährlich DLG-prämiert“ sind die ausgezeichneten Rapsöle im Supermarktregal schnell auszumachen. Nur Rapsöle, die im Verlauf eines Jahres vier umfassende Qualitätskontrollen durchlaufen und die Prüfungsanforderungen erfüllen, sind berechtigt das DLG-Siegel zu tragen. Verbraucher, die ein prämiertes Rapsspeiseöl kaufen, dürfen auf eine gleich bleibend gute Qualität der ausgezeichneten Produkte vertrauen. Im Fokus des Qualitätschecks steht die Sensorik mit rapstypischen Geruchs- und Geschmackseigenschaften. Che-

misch-physikalische Laboranalysen ergänzen den aufwändigen Prüfmodus, den es in dieser Art nur in Deutschland gibt.

Maßgeblich verantwortlich für die Prüfungen sind die Rapsöl-Experten des Max Rubner-Instituts in Detmold – Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, die speziell für kaltgepresstes Rapsöl eine systematische Sensorikprüfung entwickelt haben.

Um mehr über den sensorischen Qualitätsnachweis von Rapsöl zu erfahren, haben wir den Lebensmittelchemiker Dr. Ludger Brühl an seinem neuen Arbeitsplatz im Detmolder Institut besucht. Erst zum Jahreswechsel ist er mit seinen Kollegen des Instituts Qualität und Sicherheit bei Getreide von Münster nach Detmold umgezogen. Dort haben die sechs Wissenschaftler einen neuen Wirkungsort für ihre Forschungen rund um pflanzliche Fette und Öle gefunden. Den Wissenschaftlern und chemisch-technischen Assistentinnen stehen am Detmolder Standort anspruchsvolle Analysegerätschaften zur Verfügung, um weiterhin an der Erhaltung und Optimierung der Qualität von Pflanzenölen zu arbeiten.

Mit dem sensorischen Qualitätsausweis bei Speiseölen wird in besonderem Maße dem Genussaspekt beim Essen Rechnung getragen. Schließlich sollen für den Verzehr bestimmte Öle nicht nur ernährungsphysiologisch wertvoll sein, sondern selbstverständlich auch sensorisch überzeugen. Die DLG bezeichnet die Lebensmittel-

sensorik als einen Trendmonitor und ein wichtiges Instrument in den Herstellerbetrieben für die Bereiche Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Grund dafür ist, dass sich der Genusswert eines Lebensmittels nur mit sensorischen Methoden wie Geruchs- und Geschmackstestungen messen lässt. Nur mit einer sorgfältigen Rohstoffauswahl sowie einer optimalen Verarbeitung und Zubereitung ist es möglich, dass Lebensmittelerzeugnisse den hohen Qualitätsansprüchen der DLG entsprechen. Die Prüfergruppen setzen sich aus erfahrenen Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung zusammen. Sie arbeiten in der Regel als ehrenamtliche Prüfer mit einem DLG-Sensorik-Zertifikat zum Nachweis ihrer Qualifikation.

Von Dr. Ludger Brühl haben wir erfahren, warum es für die Hersteller in den Ölmühlen eine sehr anspruchsvolle Aufgabe ist, eine gleich bleibend hohe Qualität bei kaltgepressten Rapsspeiseölen zu produzieren. „In jedem Verarbeitungsschritt von der in der Ölmühle angelieferten Rohware bis zum Abfüllen des gepressten Öls gibt es viele kritische Punkte, die die Beschaffenheit des Öls beeinflussen,“ weiß der erfahrene Experte zu berichten. Die Rapssaat – also die gelblichen Körner in schwarzer Schale als Endprodukt bei der Ernte – bestimmen hauptsächlich die Ölqualität. Hier machen sich der Reifegrad der Rapspflanzen und das Wetter bei der Ernte bemerkbar. „Wenn es am Erntetag regnet, kann der Landwirt meistens direkt zur Raffinerie fahren. Dann ist die feuchte Rapssaat nicht mehr zur Kaltpressung geeignet“, klärt Dr. Brühl auf. Zu feuchte Saat kann sich später zum Beispiel in einem modrigen Ölgeschmack niederschlagen. Wenn die Rohware zuviel Nässe abbekommen hat, gestalten sich Trocknung und Lagerung der Saat schwierig. Frisch geerntete Saat weist in der Regel zwischen 10 % und 12 % Feuchtigkeit auf und muss vor der Einlagerung immer getrocknet werden. Denn nur

trockene Samen mit einer Restfeuchte von 6 % bis 8 % können ohne Qualitätsverluste gelagert und gepresst werden.

Im Hinblick auf die Reinheit der Rohware hat Dr. Brühl von einem interessanten Fall erzählt, bei dem sich Kümmelaroma in einem Öl fand. Die Prüfergruppe fand schließlich heraus, dass bei der Rapsernte Kümmel aus der vorherigen Gerätenutzung auf dem Hänger verblieben war. „Raps ist sehr empfindlich in Bezug auf die Aufnahme von Fremdaromen, so dass sich schon ein Besatz von 0,1 % mit anderen Stoffen störend bemerkbar machen kann“. Mögliche Mängel oder Verunreinigungen bei der verarbeiteten Saat oder Verfahrensfehler bei der Herstellung schlagen in vollem Umfang auf die Qualität des Reinöls insbesondere im Hinblick auf dessen Sensorik durch. Für die Hersteller ist auch deshalb die Eingangskontrolle der angelieferten Rohwaren oberstes Gebot. Bei der Begutachtung werden unter anderem Feuchtigkeitsgehalt, Geruch, Reifegrad und auch ein möglicher Befall durch Schimmel und Käfer unter die Lupe genommen. Nach der Auswahl der Rohwaren folgen die vorbereitenden Schritte Reinigung, Trocknung und Lagerung der Saat. Ganz entscheidend für den späteren Geschmack des Öls ist die Lagerung. Auch hierzu konnte uns Dr. Brühl von sensorischen „Geschmacksverirrungen“ getesteter Öle berichten. Ein äußerst unangenehmer Fall war die Lagerung von Rapssaat in einem Lager neben der Gülle, was dem Öl eine absolut unerwünschte Note verlieh. Negative sensorische Veränderungen sind sogar noch beim Endprodukt, dem bereits in Flaschen oder Kanister abgefüllten Reinöl, möglich. „Wie sensibel kaltgepresstes Rapsöl ist, zeigt sich daran, dass auch die Lagerung und der Transport der schon für den Handel bestimmten Flaschen ordnungsgemäß erfolgen muss. So kann direktes Sonnenlicht bei Verwendung von Klarglasflaschen noch nachhaltig beeinflussen,“ verrät uns der renommierte Ölexperte.



Abfüllung: Nach der Pressung wird das Öl gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Abfüllanlage der Teutoburger Ölmühle



Lagerung: trockene Rapssaad in einer Lagerhalle

Trendmonitor Lebensmittelsensorik

Mit diesem Hintergrundwissen, wie groß die Herausforderung für die Ölmüller ist, ein qualitativ hochwertiges kaltgepresstes Rapsöl zu erzeugen, lässt sich auch die Bedeutung der jährlich prämierten DLG-Qualität leichter verstehen. Ungefähr 200 Ölproben schicken verschiedene Hersteller jedes Jahr zur Prüfung nach Detmold. Jedes Handelsprodukt wird insgesamt vier Mal im Verlauf eines Jahres – pro Quartal einmal – auf seine sensorischen Eigenschaften hin geprüft. Das Bewertungsschema für die kaltgepressten Rapsöle umfasst die Attribute raps-saatig, nussig, holzig, adstringierend, strohig, röstig, verbrannt, bitter, ranzig, hefig, stichig, modrig, muffig, alt u.a.m. Erwünscht sind selbstverständlich saartige und nussige Eigenschaften. Holzige und adstringierende Noten können natürlicherweise vorkommen und stellen keine Fehler dar. Die folgenden anderen Attribute, auch Fehlgerüche genannt, sollten nicht vorkommen. Nur bei Bedarf werden zusätzlich Laboranalysen durchgeführt. Bei der so genannten Hauptprüfung im Haus der DLG in Frankfurt gehört zur Sensorik die Analytik allerdings unbedingt dazu. Ein von der DLG beauftragtes Handelslabor untersucht dabei das Verhältnis von Chlorophyllabbauprodukten als Marker für die Frische und die ordnungsgemäße Durchführung der Kaltpressung.

Bei dieser Hauptprüfung werden auch die Hersteller der Öle beteiligt. Dies ist so gewollt, denn ein verbindliches Basisniveau der Ölqualität, eine kontinuierliche Qualitätssteigerung und größtmögliche Sicherheit für den Verbraucher sind nur möglich auf der Basis der Zusammenarbeit zwischen DLG, Herstellern und prüfenden Instituten. Die Detmolder Wissenschaftlergruppe sieht sich somit als Unterstützer der Hersteller, um ihnen mit ihrer Kompetenz und ihrem Erfahrungsschatz mögliche Fehlerquellen im Ölerzeugungsprozess aufzuzeigen.

Das oben beschriebene Prüfungsprozedere für kaltgepresste Rapsöle ist für die Raffinate etwas modifiziert. Raffinierte Rapsöle werden nach der Pressung zusätzlich entschleimt, entsäuert, gebleicht und gedämpft; so werden unerwünschte Stoffe und Aromen ausgezogen. Daher sind Raffinate geschmacksneutral und hell in der Farbe. Ziel der sensorischen Prüfung ist bei diesen Produkten, einen möglichen Nachgeschmack wie Ranzigkeit, der nicht ins Produkt gehört, zu identifizieren. Zur Verbesserung der Wahrnehmung können die Prüfer die Proben auch erwärmen. Die Hersteller liefern bei Einsendung ihrer Produktproben die hier geforderten Laboranalysen schon mit.

Die DLG-Prämierung von Lebensmitteln

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. wurde im Jahr 1885 von Max Eyth gegründet und zählt heute mit über 23.000 Mitgliedern zu den vier Spitzenorganisationen der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Sie verfolgt das Ziel, wissenschaftliche Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen und den Auftrag, Verbraucher unabhängig und neutral zu informieren. Dies tut sie unter anderem durch die Prämierung von Lebensmitteln, die dem Verbraucher Qualitätssicherung signalisiert. An diesen Qualitätsprüfungen kann jeder Hersteller mit seinen Produkten freiwillig teilnehmen.



Produkte mit dem Zeichen „Jährlich DLG-prämiert“

RAPSÖL

| Handelsname | Anbieter |
|---------------|-----------------|
| Brölio Rapsöl | Brökelmann + Co |
| Noury Rapsöl | Brökelmann + Co |

KALTGEPRESSTES RAPSÖL

| Handelsname | Anbieter |
|---|--|
| Bellasan Raps Vitalöl nativ kaltgepresst | Ölmühle Lehen GmbH |
| Bio-Raps-Kernöl VIELSEITIG nativ kaltgepresst | Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG |
| Bio Raps-Kernöl HEISS BRATEN | Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG |
| Bio Rapsöl nativ kaltgepresst | VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft Ltd. |
| Buttella RapsVitalöl nativ kaltgepresst | VGS Vertriebsgesellschaft für gesunde Speiseöle mbH |
| GLOBUS Rapsöl nativ kaltgepresst | Globus Co. KG SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG |
| Kurhessisches Rapsöl nativ | Raiffeisen Waren GmbH Borken |
| „Moritz“ Das westfälische Rapsöl | Kleeschulte GmbH & Co. KG |
| Neuform Bio-Raps-Kernöl nativ kaltgepresst | Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG |
| Neuform Bio-Raps-Kernöl zum Braten | Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG |
| RAPSGOLD Rapsöl kaltgepresst | VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft Ltd. |
| Raps-Kernöl VIELSEITIG nativ kaltgepresst | Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG |
| Rapsöl nativ | Hans Schmitt GmbH |
| Rapsöl nativ | Ölmühle Kuhn |
| Rapsöl nativ | Ölmühle Reiffenhausen |
| Rapsöl nativ | Volksverein Mönchengladbach |
| Rapsöl nativ kaltgepresst | VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft Ltd. |

Stand: April 2011

Die Sensorikprüfungen im Detmolder Institut sind vielleicht weniger spektakulär als angenommen. Prüfergruppen von mindestens fünf Personen sitzen gemeinsam an einem Tisch, der durch Abtrennungswände den Blick auf Nachbar und Gegenüber versperrt. Dr. Brühl erklärt uns dazu, dass Mimik und Gestik des Kollegen beim Probieren durchaus das eigene Ergebnis beeinträchtigen können. Vor den Experten stehen Ölproben in blauen Glasschwenkern ohne Stiel. Zum Eintragen der Sinneswahrnehmungen sind standardisierte Testbögen vorbereitet. Es wird geschnuppert und geschlürft, um die einzelnen Attribute der Rapsöle wahrzunehmen. „Die blauen Probengläser hat man übrigens von Tests anderer Speiseöle übernommen. Die dunkle Farbe verhindert, dass die Prüfer sich vom Aussehen und der Farbe des Öls beeinflussen lassen,“ erläutert der Ölexperte leicht nachvollziehbar. Zwischen den einzelnen Proben trinken die Prüfer Wasser oder essen Brot, Trauben oder auch einen säuerlichen Apfel, um „alte“ Aromen zu neutralisieren. Trainierte und erfahrene Panelisten, so heißen die Prüfer in der Branche, geben an, dass man optimalerweise in einem Prüfgang unter sechs verschiedenen Ölproben bleiben sollte, um die Wahrnehmung nicht überzustrapazieren.



Sensorik-Test: Dr. Ludger Brühl, Max Rubner-Institut, Detmold

DLG-prämierte Rapsöl-Qualität mit verschiedenen Gütesiegeln

Von 2008 bis 2010 hat die DLG Rapsöl noch in den Qualitätsstufen Bronze, Silber und Gold ausgezeichnet. Dieses Prämierungssystem wurde mit Einführung des neuen Prüfungsmodus von der einheitlichen jährlichen DLG-Prämierung zum Jahresbeginn abgelöst. In der aktuellen Übergangsphase sind daher auch noch Rapsölprodukte im Markt erhältlich, die mit einem Gold-, Silber- oder Bronzesiegel etikettiert sind.



Rapszüchtung ist Handarbeit

Die deutschen Züchter im Porträt

Die Züchter von Rapspflanzen müssen über besondere Eigenschaften verfügen. Mit Wurzeln in der Landwirtschaft und Agrarwissenschaft, ausgestattet mit Geduld, Fingerspitzengefühl, Forschergeist und Trendgespür kreieren sie in jahrelanger sorgfältiger Handarbeit neue Sorten mit Wunscheigenschaften.

Bei dem Saatgutunternehmen Norddeutsche Pflanzenzucht Hans-Georg Lembke KG in Hohenlieth hatten wir die Gelegenheit dem geschäftsführenden Gesellschafter Dietmar Brauer und seinem Team – beispielhaft für alle Rapszuchtunternehmen Deutschlands – bei ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen. Einer Arbeit, bei der die deutschen Züchtungsunternehmen führend in der Welt sind.

Die Rapsentwicklung zum Lebens- und Futtermittel in „Doppelnull-Qualität“

Heute kaum vorstellbar, aber der „Ur-Raps“ war für die menschliche sowie die tierische Ernährung nicht besonders gut geeignet. Seinen Aufstieg zur weltweit gefragten Ölpflanze verdankt der Raps der Züchtungsforschung der letzten 50 Jahre. So enthielt Raps ursprünglich erhebliche Mengen der einfach ungesättigten Erucasäure sowie so genannte Glucosinolate. Erucasäure war unter gesundheitlichen Gesichtspunkten absolut unerwünscht und wegen der bitter schmeckenden Glucosinolate, auch Senfölglycoside genannt, durften nur geringe Anteile Pressrückstände von Rapssamen im Tierfutter eingesetzt werden. War zuviel in der Futtermischung, verweigerten die Rinder und Schweine ganz einfach die Aufnahme. Diese Zeiten sind mittlerweile lange vorbei.

Seinen Anfang nahm die positive Entwicklung 1960, als eine kanadische Wissenschaftlerin in einer deutschen Sommerapssorte einzelne mutierte Pflanzen fand, deren Öl keine Erucasäure enthielt. Es dauerte aber noch bis Mitte der 70er-Jahre, bis die ersten erucasäurefreien Rapssorten mit guten Ertrags- und Anbaueigenschaften auf den Markt kamen. Sie wurden auch als „0-Raps“ (gesprochen Null-Raps) bezeichnet. Weitere 10 Jahre später fand man mit Hilfe verbesserter Analysemethoden glucosinolatarme Rapsformen, die nach der Ölgewinnung die Verwendung der Pressrückstände als hochwertiges Eiweißfuttermittel für landwirtschaftliche Nutztiere in großem Umfang erst ermöglichten. Der so genannte „00-Raps“ (Doppelnull-Raps) war geboren und hielt Einzug in die deutsche Landwirtschaft. Mit der Entscheidung, den öl- und eiweißreichen Raps für die Human- und Tierernährung verfügbar zu machen, begann die Erfolgsgeschichte des Rapses. Abhängig von der Sorte und den Anbaubedingungen bringt Raps heute einen Ertrag von über 5.000 kg (50 dt) pro Hektar mit einem mittleren Ölgehalt von 43 %.

Ein Ausflug in die Botanik

In den Gewächshäusern des Züchters wird schnell klar, dass die drei vom Augustinermönch Gregor Mendel vor rund 150 Jahren definierten Gesetze über die Abläufe der Vererbung heute nach wie vor gelten. Sie bilden die Grundlage der klassischen Rapszüchtung.

Dazu ein kurzer Rückblick in den Biologieunterricht der Schule: Genetische Vielfalt entsteht normalerweise durch Kreuzung zweier Zuchtlinien, die in der Regel selbst bereits reinerbig sind. Die Reinerbigkeit von Eltern ist wichtig für das Zuchtverfahren. Rapspflanzen besitzen von jedem Gen, das zum Beispiel die Wuchshöhe oder Blattgröße bestimmt, zwei Kopien, im Normalfall eine von jedem Elternteil. Wenn beide Kopien für ein bestimmtes Merkmal gleich sind, ist das Erbgut bezogen auf dieses Merkmal reinerbig.

Die Nachkommenschaft der ersten Generation sieht nach dem ersten Mendel'schen Gesetz gleichartig aus, was eine Aussortierung ungewünschter Pflanzen nicht zulässt. Gemäß dem zweiten Mendel'schen Gesetz spalten sich Eigenschaften erst in der zweiten Nachkommengeneration auf. Hier können geeignete Pflanzen selektiert, auf ihre Leistung geprüft und zu homogenen Linien weitergezüchtet werden. Man spricht in diesem Fall auch von Linienzüchtung.

Daneben unterscheidet man die so genannte Hybridzüchtung. Vorteil der Hybrid- gegenüber den Liniensorten ist eine höhere Vitalität der Pflanzen und damit eine größere Ertragssicherheit.

Hybridpflanzen – Blütenpower für eine Saison

Bei der Hybridzüchtung nutzen die Pflanzenzüchter ganz gezielt den so genannten Heterosiseffekt aus. Gemeint ist damit, dass die Nachkommen eine höhere Ertragsleistung zeigen als die Eltern. Im Vorfeld schaffen sie genetisch möglichst unterschiedliche Vater- und Mutter-Inzuchtlinien, die zuvor durch erzwungene Selbstbefruchtung reinerbig gemacht wurden. Dazu muss man wissen, dass Raps eine Pflanze mit zwittrigem Blütenaufbau ist. Sie enthält den Pollen als männlichen und die Fruchtblätter als weiblichen Anteil. Daher können die Rapspflanzen sich selbst befruchten. Eine Fremdbefruchtung durch Bienen ist ebenfalls möglich.

„Bei der Hybridzüchtung muss verhindert werden, dass die einzelne Rapspflanze mit Pollen einer anderen bestäubt wird. Inzucht ist hier also Programm“, erläutert Dietmar Brauer das Verfahren. Dazu greifen die Rapszüchter zu einem ganz praktischen Trick: Sie stülpen den Pflanzen so genannte Selbstungstüten über. Ein sehr ungewöhnlicher Anblick, der in den Zucht-Gewächshäusern des Unternehmens das ganze Jahr über zu bestaunen ist. Jetzt im Mai, wenn der Raps auf den Feldern blüht, kann man im Umfeld des Zuchtbetriebs auch unzählige dieser eingetüteten Pflanzen sehen.

Bei allen Rapszüchtern herrscht während der Rapsblüte Hochbetrieb. Zunächst müssen geeignete Elternpflanzen systematisch ausgewählt werden. Dann sind viele fleißige und vor allem geschickte Hände gefragt, um die Pflanzen miteinander zu kreuzen. Man braucht viel Erfahrung und ein gutes Auge, um den winzigen Pollen einer Blüte mit der Pinzette auf den Stempel einer anderen Blüte aufzubringen. „Bisher wurden die kräftigsten Hybridsorten nur gefunden, indem unsere Züchter möglichst viele Kreuzungen durchführen“, beschreibt Dietmar Brauer die Sisyphusarbeit aller deutschen Rapszüchter.

Bis zum Juli entstehen aus den gelben Rapsblüten schwarzbraune Samenkörner. Daraus werden dann weiter konsequent und zielgerichtet Pflanzen mit den gewünschten Merkmalen selektiert und herangezogen. Da es jeweils 11 Monate dauert, bis aus einem Saatkorn eine erntereife Rapspflanze herangewachsen ist, wird schnell deutlich wie langwierig und zeitaufwändig dieser Prozess ist. Von den pro Jahr auf diese Weise erzeugten Hunderten von Hybridkombinationen eignen sich nur wenige für den Anbau im großen Stil.

Der weite Weg zu einer neuen Rapsorte

Der Abschluss des Rundgangs bei der NPZ endet im Dauersaatgutlager, dem Allerheiligsten des Saatzuchtbetriebs. Hier kann man das Ergebnis der ganzen Mühen sehen. Es handelt sich dabei um einen klimatisierten Raum, in dem Rapssamen mit definierten Merkmalen aufbewahrt werden, die im Hinblick auf die Weiterentwicklung der Rapszüchtung viel versprechend sind. Dies ist die Schatzkammer eines jeden Pflanzenzüchters, der so genannte Genpool. Diese Millionen penibel beschrifteter Tütchen, die alle von Hand befüllt werden, machen auf Anhieb klar, wie aufwändig und arbeitsintensiv Pflanzenzüchtung auch heute noch ist.



Es dauert rund 12 Jahre, bis Dietmar Brauer und seine Kollegen wissen, ob sich ihre Arbeit ausgezahlt hat. Alle Schritte erfolgen in Handarbeit. Jedes Saatkorn wird genauestens erfasst und alles detailliert festgehalten. Ist es endlich gelungen, eine neue Sorte mit verbesserten Eigenschaften heranzuziehen, folgt im amtlichen Zulassungsverfahren ein 3-jähriger Sortentest. Erst wenn dieser bestanden ist, darf die neue Sorte auf dem Markt angeboten werden.

Moderne Rapszüchtung bedeutet, Visionen und Zuchtziele zu entwickeln sowie Pflanzeigenschaften zu schaffen, die für den Saatgutmarkt im nächsten Jahrzehnt Erfolge versprechen. Dazu gehören zweifelsohne ein langer Atem, Disziplin und Vertrauen. Vertrauen auf die Intuition bezüglich kommender Trends und Marktnachfragen sowie Vertrauen in die an der Pflanzenzüchtung beteiligten Mitarbeiter, die sich durch Sorgfalt und Verlässlichkeit auszeichnen müssen.

Dietmar Brauer,
geschäftsführender Gesellschafter
der Norddeutschen Pflanzenzucht
Hans-Georg Lembke KG



Interview

Wir treffen Dietmar Brauer, der Pflanzenzucht als Generationenvertrag versteht und als Junge am liebsten „nur“ Landwirt geworden wäre, am Standort von NPZ Lembke in Hohenlieth auf einer idyllisch gelegenen Gutshofanlage aus dem 18. Jahrhundert mit Arbeitsräumen, Bürogebäuden, neuen Gewächshäusern und einem vor 2 Jahren erstellten Saatzuchtgebäudekomplex.

Herr Brauer, Sie führen in vierter Generation einen Saatzuchtbetrieb mit über 100-jähriger Tradition. Die Liebe zur Landwirtschaft wurde Ihnen förmlich in die Wiege gelegt. Erzählen Sie uns bitte von Ihrer Firmengeschichte!

Alles begann mit meinem Urgroßvater Hans Lembke 1897 in Malchow auf der Ostseeinsel Poel. Er übernahm im Alter von 20 Jahren den elterlichen Betrieb, wo er mit Winterrapsamen seine ersten Schritte in der Pflanzenzucht machte. Im Laufe der Jahre baute er einen erfolgreichen Saatzuchtbetrieb für Raps und weitere Kulturpflanzen auf. Bis zum 2. Weltkrieg war er selbständiger Unternehmer, danach folgte 1945 die Enteignung. Doch auf Bitten der Sowjetregierung hat er als 68-jähriger Mann im nunmehr volkseigenen Saatzuchtbetrieb weiterhin bis 1959 die Leitung behalten. Später folgte die Umbenennung in das Institut für Öl- und Futterpflanzenzüchtung (IÖF).

Den Grundstein hier in Hohenlieth legte mein Großvater Hans-Georg Lembke, der nach der Betriebsenteignung seines Vaters und meines Urgroßvaters Hans mit seiner Frau Helene und einigen Mitarbeitern in der damaligen britischen Besatzungszone die Sorten neu aufbaute und zur Erhaltung weiterzüchtete.

Nach der Wiedervereinigung Deutschlands musste die NPZ 1991/92 über eine Treuhand-Ausschreibung den ehemaligen Lembkeschen Saatzuchtbetrieb in Malchow in der Ex-DDR zurückkaufen und sich als mittelständisches Unternehmen an zwei Standorten reorganisieren. Heute gibt es ein wirtschaftliches Netzwerk mit Niederlassungen und Tochterfirmen in der Ukraine, Großbritannien und Kanada sowie Beteiligungen an Pflanzenzüchtungs- und Saatgutunter-

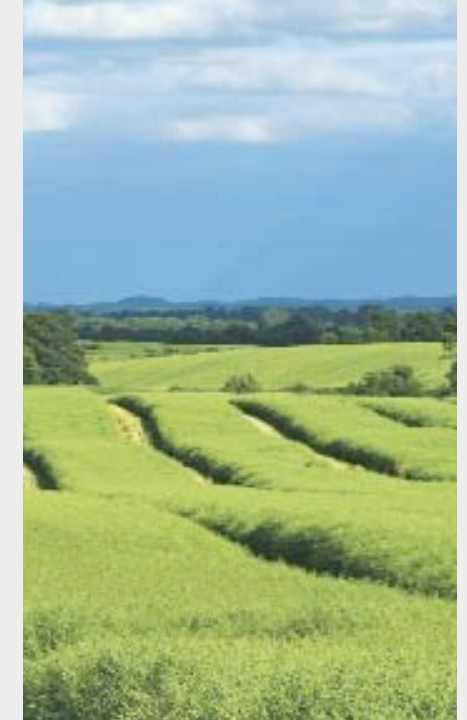
nehmen in Deutschland, Großbritannien, Frankreich, Polen, in der Tschechischen Republik, der Slowakei, in Rumänien, Ungarn, Russland und Australien. Wir sind stark eingebunden in Kooperationen. Unsere wichtigste Gemeinschaftsfirma für Raps ist RAPOOL, die die NPZ mit drei weiteren mittelständischen Pflanzenzüchtern bildet.

Ist Raps eigentlich ein typisch deutsches Produkt?

Wie man in diesen Tagen sehen kann, ist Deutschland ein Hauptanbaugebiet für Raps und Raps ist eine unserer wichtigsten Kulturpflanzen. Das war nicht immer so. Unser Unternehmen hat Mitte der 60er-Jahre die Grundsatzentscheidung getroffen, die Rapszüchtung zu intensivieren und ein Qualitätsprogramm aufzulegen. Ergebnisse davon waren 1973 die Eintragung der Sorte Lesira als weltweit erste Rapssorte in 0-Qualität und dann 1986 mit Ceres die marktführende europäische Liniensorte in 00-Qualität. Damit wurden die beiden wesentlichen Meilensteine gelegt, die Raps zu dieser heute so erfolgreichen Pflanze gemacht haben.

Was sind aus Ihrer Sicht außer den züchterischen Aspekten, die wesentlichen Gründe für die Erfolgsgeschichte Raps?

Die Ernährungsindustrie nahm Rapsöl im Zuge der Umstellung auf die neuen Sorten dankbar in Rezepturen für Margarine, Majonäsen und viele andere Produkte auf. Und auch als Speiseöl setzte sich Rapsöl wegen seiner nahezu optimalen Fettsäurezusammensetzung durch. Empfehlungen internationaler und nationaler Ernährungsgremien wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung oder das Forschungsinstitut für Kinderernährung haben diesen Prozess maßgeblich mit voran getrieben.



Darüber hinaus hat sich Rapsöl heute als Rohstoff für die Herstellung von Biodiesel in den letzten Jahren einen Namen gemacht. Der Aufschwung der Biodieselwirtschaft seit Mitte der 90er-Jahre in Deutschland hat gleichzeitig auch den Rapsanbau beflügelt. Die Anbaufläche von Raps konnte in rund 15 bis 20 Jahren nahezu verdoppelt werden und liegt nun bei rund 1,5 Mio. Hektar. Und nicht zuletzt hat die Möglichkeit, das Rapskorn zu 100 Prozent als Öl und Futtermittel vermarkten zu können, bei den Landwirten für hohe Akzeptanz gesorgt.

Mittlerweile setzen Sie neben den Liniensorten vor allem auch auf Hybridsorten. Warum?

Hybridpflanzen vereinen positive Eigenschaften wie hohen Ertrag, Winterhärte (beim Winterraps), einheitlicher Reifezeitpunkt sowie Flexibilität des Aussaatzeitpunktes. Mittels gezielter Züchtung werden Wunscheigenschaften vereint. Dementsprechend akzeptiert sind die leistungsfähigen Hybrid-Sorten und sie haben den Markt fast vollständig erobert. Zur Ernte 2010 war ihr Anteil auf 65 % gestiegen, was einen Zuwachs der Hybridrapsernte von ca. 5 % gegenüber dem Vorjahr auf nunmehr fast 950.000 Hektar entsprach.

Herr Brauer, was haben Sie sich für die kommenden Jahre vorgenommen?

Was die angestrebten Zuchtziele angeht, so gibt es drei konkrete Aufgabenstellungen: Wir streben die Erhöhung der Gelbsamigkeit von Raps für dünnere Samenschalen und wertiges Rapsschrot an, wir möchten die Wertigkeit des Rapsproteins für die Humanernährung verbessern und arbeiten an maßgeschneiderten Fettsäuremustern im Rapsamen. Unsere wirtschaftlichen Ziele im Allgemeinen sind das Erschließen neuer Märkte verbunden mit einer breiteren Absicherung des Unternehmens, um unsere Eigenständigkeit zu bewahren.

Dabei wünschen wir Ihnen weiterhin viel Erfolg. Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für uns genommen haben.



WO WÄCHST DAS RAPSÖL?

Jedes Jahr im Mai ist es so weit

Ein unvergleichliches Naturereignis verwandelt Deutschland in ein gelbes Blütenmeer. Auf durchschnittlich 1,5 Mio. Hektar blüht der Raps, die wichtigste heimische Ölpflanze. Doch bereits viele Monate vorher beginnt die Arbeit für die deutschen Rapsbauern. Insgesamt 11 Monate benötigt der Raps, um zu reifen.



RAPS – WERTVOLLE KULTURPFLANZE

Fruchtfolge

Eine gute Fruchtfolge, also der Wechsel der Fruchtarten über die Jahre hinweg auf dem gleichen Acker, ist die Basis für gute Erträge. Raps als Blattfrucht bietet dabei viele Vorteile für den Landwirt. Besonders im Wechsel mit Halmfrüchten wie Getreide gilt Raps als sehr vorteilhaft. So bewirkt er höhere Kornerträge, bindet Nährstoffe über den Winter und erleichtert durch seine Vegetationsperiode zudem Arbeitsabläufe, weil der Landwirt nicht alles gleichzeitig erledigen muss.

Bodenwirkung

Raps wurzelt tief und lockert dabei den Boden auf. Die anschließend angebaute Kulturen wie beispielsweise Weizen können so leichter

wachsen. Die Bodengare, die der Raps hinterlässt, hat zur Folge, dass nach der Rapsernte oftmals nicht gepflügt werden muss.

Sauerstoffproduktion

Je Hektar Rapsfläche werden 10,6 Mio. Liter Sauerstoff produziert. Dies entspricht dem Jahresbedarf an Sauerstoff von 40 Menschen.

Kraftwerk Raps

Durchschnittlich 4.000 Kilogramm Rapssaat liefert jeder Hektar Winterraps. Daraus entstehen 1.700 Liter Rapsöl oder Biodiesel mit einer Einsparung von 5,4 Tonnen CO₂ gegenüber herkömmlichem Dieseldieselkraftstoff. Und das aus nur 3 bis 4 Kilogramm Saatgut!



11 MONATE FÜR DEN RAPS

1 Aussaat

Den Anfang macht die Aussaat, die bereits Ende August erfolgt. 2 bis 3 Zentimeter tief werden die Saatkörner in Reihen in den feinkrümeligen Boden gelegt. Kurz nach der Getreideernte ist der ideale Zeitpunkt für den Landwirt, das Saatgut auszubringen: Je Hektar (10.000 Quadratmeter) sind es 3 bis 4 Kilogramm, aus denen rund 500.000 Rapspflanzen erwachsen. Bereits wenige Tage nach der Aussaat zeigen sich erste Blätter, pro Rapskorn zunächst zwei Keimblätter. Bis zum Winter hat sich dann eine flache Blattrosette ausgebildet.

2 Überwintern

Hier zeigt sich gleich eine Besonderheit der wertvollen Kulturpflanze Raps, denn ihre Blätter – und noch mehr ihre Wurzeln – schützen den Boden in den kalten Monaten vor Abtragung durch Wind und Niederschläge.

Die Kälte schadet den Pflanzen nicht. Ganz im Gegenteil: Raps gehört zu den Pflanzen, die erst zu blühen beginnen, wenn sie in ihrer „Jugend“ eine andauernde Periode mit niedrigen Temperaturen durchlebt haben. Dieses Phänomen wird als Vernalisation bezeichnet. Das Wachstum wird über den Winter im Regelfall jedoch vollständig eingestellt.

3 Schossen

Mit steigenden Temperaturen beginnt der Raps weiterzuwachsen und zu schossen. Mit Schossen meint der Landwirt das Strecken der Pflanzentriebe und die anschließende Ausbildung von Blütenständen. Das geht beim Raps sehr rasant. Innerhalb kürzester Zeit schießen die Stängel in die Höhe und die Pflanzen verdichten sich zunehmend. Vom Boden ist bald nichts mehr zu sehen. Ein geschickter Zug der Natur, denn ohne Licht am Boden haben Konkurrenten wie Unkräuter kaum eine Chance zu keimen.

4 Blüte

Im Frühjahr ist bei Bedarf auch die Zeit für den Pflanzenschutz. Moderne Technik sowie neue Erkenntnisse aus der Forschung unterstützen den Rapsbauern, die Landbewirtschaftung immer umweltverträglicher durchzuführen. Die Bemessung der Düngergaben erfolgt nach den Ergebnissen aus Bodenanalysen oder Pflanzenuntersuchungen.

Pflanzenschutzmaßnahmen richten sich nach dem Prinzip der Schadensschwelle. Das bedeutet, dass der Landwirt Schädlinge so lange toleriert, bis deren Bekämpfung wirtschaftlich wird.

Ende April ist dann meistens der Beginn eines einmaligen Naturschauspiels: Die Rapsblüte nimmt ihren Anfang und tupft bis weit in den Mai leuchtend gelbe Farbteppiche in die Landschaft. Rund 4 Wochen erfreut die Pracht nicht nur Menschen, sondern auch Bienen, für die der Raps eine ergiebige Nahrungsquelle bildet. Imker nutzen diesen Umstand gerne, um sortenreinen Rapshonig zu gewinnen.

5 Ernte

Nach der Blüte verändert der Raps in den folgenden 2 Monaten sein Aussehen. Die Blätter fallen ab, die Stängel werden braun und trocken. Aus den leuchtenden Blüten werden unscheinbare, bis zu 10 Zentimeter lange Schoten. Darin befinden sich circa 15 bis 18 Millimeter große schwarzbraune Samen. Geerntet wird der Raps mit einem Mähdrescher. Im Dreschwerk platzen die Schoten auf, die Samen fallen heraus, werden ausgesiebt und im Korntank aufgefangen. Pro Hektar Raps werden durchschnittlich 35 bis 45 Dezitonnen Rapssaat (1 Dezitonne = 100 Kilogramm) geerntet.

Der Rest der Rapspflanze bleibt auf dem Feld zurück. Die darin enthaltenen Nährstoffe sind ein wertvoller Dünger für die Folgefrucht. Die Rapssaat selbst wird zu vielseitig einsetzbarem Rapsöl und Rapschrot bzw. Rapskuchen weiterverarbeitet.



Tierfütterung

Raps als Futtermittel

Seit 1985 wird der Speiseplan von Schweinen und Kühen um ein Futtermittel ergänzt: Rapsschrot. Vorher verweigerten die Vierbeiner die Aufnahme dieses hochwertigen Proteinlieferanten. Verantwortlich dafür waren „Glucosinolate“, die auch Senfölglycoside genannt werden. Diese bitter schmeckenden Substanzen, die auch Kohl, Rettich, Kresse oder Senf ihren typischen Geschmack verleihen, waren bis dahin in größeren Mengen im Raps enthalten. Für die Gewinnung des wertvollen Raps-Speiseöls war das unerheblich, denn der bittere Stoff blieb lediglich in den Pressrückständen zurück. Diese waren jedoch reich an hochwertigem Eiweiß und wären deshalb ein ideales Tierfutter gewesen.



Aus diesem Grund haben die deutschen Rapszüchter alles daran gesetzt, den Glucosinolatgehalt im Raps abzusenken. 1985 haben sie das Ziel schließlich erreicht. Seitdem kann die Rapssaat zu 100 Prozent genutzt werden. Das Rapsöl wird als Speiseöl vermarktet oder zu technischen Zwecken weiter verarbeitet. Die Pressrückstände stehen nun, je nach Pressverfahren, als Rapsschrot (Heißpressung mit anschließender Extraktion) oder Rapskuchen (Kaltpressung) bezeichnet, in vielen deutschen Ställen auf dem Futtermittelplan.

Experiment Futterumstellung

Gerade der Einsatz von Rapsschrot als Futtermittel für Kühe kommt auch dem Menschen zugute. Ernährungswissenschaftler der Friedrich-Schiller-Universität Jena haben herausgefunden, dass Kühe, die mit Rapsschrot gefüttert werden, Milch geben, die einen erhöhten Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren aufweist.

Die HERZGUT Landmolkerei Schwarza eG macht sich dies seit vielen Jahren erfolgreich zunutze. 1996 musste für den Thüringer Traditionsbetrieb eine Innovation her, um den Abverkauf seiner Butter

zu forcieren. Die Innovation gelang mit Hilfe der Wissenschaftler der Universität Jena und einiger Landwirte aus der Region. Diese stellten versuchsweise die Fütterung ihrer Milchkühe auf eine tierartgerechte Futterversorgung mit Gras und Rapsschrot um. Das Ergebnis: eine deutlich verbesserte Fettsäurezusammensetzung der Milch. Seit der Futterumstellung enthält diese mehr wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Diese Fettsäuren sind aber nicht nur in der Milch, sondern auch in den Milchprodukten der Molkerei wie besagter Butter und Joghurt enthalten.



Landwirt Henry Anemüller (rechts im Bild), Agrar-GmbH „Steinerne Heide“ Großgeschwenda

Interview

Henry Anemüller von der Agrar GmbH „Steinerne Heide“ Großgeschwenda aus Probstzella ist einer der Landwirte, die 1996 an dem „Experiment Futterumstellung“ teilgenommen haben. In einem Interview erzählt er über die Vorteile seiner jetzigen Fütterungsmethode.

Herr Anemüller, wie viele Kühe umfasst Ihr Betrieb und wie viele Liter Milch geben sie pro Tag?

Unser Betrieb umfasst mittlerweile 420 Milchkühe und dank der neuen Fütterungsmethoden konnten wir den Ertrag auf durchschnittlich 32 bis 32,5 Liter Milch pro Kuh und Tag steigern.

Sie füttern Ihre Kühe mit Rapsschrot. Erzählen Sie uns davon!

Wir bauen unseren Raps selbst an und füttern unsere Kühe mit Rapsschrot, das wir mit einem von uns entwickelten Wärmeverfahren veredeln. Durch dieses Verfahren können wir die gesättigten Fettsäuren im Rapsschrot stabilisieren und es gelingt uns, dass nur die ungesättigten Fettsäuren durch den Pansen der Kühe durchgehen und in die Milch gelangen.

Seit wann werden Ihre Kühe mit Rapsschrot gefüttert?

Wir füttern jetzt seit 2 Jahren mit unserem Rapsschrot. Natürlich haben wir im Vorfeld eine einjährige Versuchsphase zusammen mit

der HERZGUT-Molkerei entwickelt und durchlaufen. Wir mussten testen, inwieweit eine solche Fütterung sinnvoll ist und wie sich diese Art der Fütterung auf die Leistungsfähigkeit der Kühe und die Qualität der Milch auswirkt.

Was steht für Ihre Kühe außer Rapsschrot auf dem Speiseplan?

Zusätzlich verfüttern wir an unsere Milchkühe Gras, Leinsamen, Getreide und Körnerleguminosen. Körnerleguminosen sind heimische Eiweißpflanzen, die wir auch selbst anbauen.

Was hat sich für Sie und Ihren Betrieb geändert, seit Sie die Fütterung umgestellt haben?

Das wichtigste Kriterium war für uns, neben der hohen Qualität unserer Produkte, dass wir nun noch unabhängiger von Futtermittel-Zulieferern sind.

Herr Anemüller, wir danken Ihnen für das Gespräch.





Geschmacksache

Ob geschmacksneutrales oder kaltgepresstes Rapsöl in der Küche zum Zuge kommt, hängt von der Frage ab, was zubereitet werden soll. Geschmacksneutrales Rapsöl lässt dem Aroma der frischen Zutaten den Vortritt. Der hellgelbe „Alleskönner“ ist hitzestabil bis 180 °C und absolviert alle Küchendisziplinen mit Bravour: Kochen, Dünsten, Braten und Frittieren. Auch Kuchen gelingt perfekt. Mit Kräutern und Gewürzen lässt sich aus dem geschmacksneutralen Rapsöl leicht ein delikates Würzöl kreieren: Estragon, Lorbeer, Salbei oder Chili in eine saubere Flasche füllen, mit Rapsöl auffüllen und mindestens eine Woche an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

Favoriten für Salate sind kaltgepresste Rapsöle: sehr aromatisch mit Nussgeschmack und toller honiggelber Farbe. Sie sind die Spezialisten für die kalte Küche und verfeinern Dips, Marinaden, Majonäsen und Salatdressings mit ihrer ganz besonderen Note.



GESCHMACKSACHE



Rapsöl

Geschmack: neutral

Farbe: hell, leicht gelblich



Kaltgepresstes Rapsöl

Geschmack: leicht bis kräftig nussig

Farbe: intensiv honiggelb

Zutaten für 4 Portionen:

Salat:

- 8 Lauchstangen
- 4 Maiskölbchen
- 100 g Brokkoli
- 3 Blätter Wirsing
- 8 Stangen Spargel (weiß oder grün)
- 3 Schalotten
- 1 Tomate
- 3 EL Rapsöl
- je 2 Zweige Estragon, Zitronenthymian
- 1 Knoblauchzehe

Tapenade:

- 50 g Pfifferlinge (fein gehackt)
- 1 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
- 160 ml Rapsöl (kaltgepresst)
- Salz, Pfeffer

Marinade:

- je 1 TL Pfefferkörner, Koriander, Anis,
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 Msp. Kräutersenf
- 1/2 TL Tomatenmark
- 60 ml Apfelessig
- 120 ml Gemüsebrühe
- 5 g Stärke

Bachsaibling:

- 4 Bachsaiblingsfilets mit Haut
- gemischte Gartenkräuter

WARMER GEMÜSESALAT MIT BACHSAIBLING UND PFIFFERLINGTAPENADE

Und so geht's:

Salat: Gemüse putzen, waschen, in Stücke, Wirsingblätter in Rauten schneiden. Spargel schälen, in Stücke schneiden. 2 Schalotten abziehen, achteln. Tomate enthäuten, würfeln. Alle Zutaten in 2 EL Rapsöl sautieren. 1 Zweig Estragon und 2 Zweige Zitronenthymian waschen, trocken tupfen, mit 1/2 Knoblauchzehe und dem Gemüse anschwitzen.

Tapenade: 1/2 Knoblauchzehe, gehackte Pfifferlinge, Schnittlauchröllchen, 100 ml kaltgepresstes Rapsöl zu einer Paste verarbeiten, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Marinade: Gewürze trocken in einer Pfanne anrösten, mit Meersalz im Mörser mahlen. 1 Zweig Estragon waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen, hacken. Restliche Schalotte abziehen, hacken, in 1 EL Rapsöl anschwitzen, Senf und Tomatenmark hinzugeben. Essig, Brühe, Estragon und Gewürze hinzufügen, aufkochen lassen. Angerührte Stärke hineingeben, aufkochen lassen, passieren. Kaltgepresstes Rapsöl (60 ml) hinzugeben - nicht mehr erhitzen. Marinade abschmecken, Gemüse darin kurz ziehen lassen.

Bachsaibling: Wasser in einem Topf bis kurz unter den Siedepunkt erhitzen. Filets quer halbieren, pfeffern, mit Kräutern belegen, Fischhälften aufeinanderlegen, fest in Klarsichtfolie, dann in Alufolie einrollen. Filets im Wasserbad ca. 8 Min. garen. Folie entfernen, Filets schräg anschneiden, würzen, an den warmen Salat legen. Tapenade darübergeben.

Kleine Rapsöl-Kochschule

Rapsöl und kaltgepresstes Rapsöl sind in der Küche echte Allrounder. Ob Sie backen, braten, confieren, kochen oder kalte Speisen wie Dips und Salatdressings zubereiten: Es gibt kaum eine Anwendung bei der nicht eine der beiden Varianten zum Einsatz kommen kann. Ein paar Zubereitungen sind jedoch besonders typisch. Wir zeigen, wie sie ganz einfach gelingen und wie man mit wenigen anderen Zutaten raffinierte Varianten abwandeln kann. Es gibt also keinen Grund mehr, Angst vor geronnener Majonäse oder trockenem Kuchen zu haben.

SANDKUCHEN

Zutaten:

30 g weiche Butter für die Form, 200 g Mehl, Type 550, 100 g Speisestärke, 1 Paket Backpulver, 5 Eier (M), 250 g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Prisen Salz, 250 ml Rapsöl nach Wahl, 200 ml Vollmilch

Und so geht's:

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und eine Napfkuchenform mit weicher Butter ausstreichen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und sieben. Eier mit Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Erst Rapsöl, dann abwechselnd Milch und Mehlmischung unterrühren. 1 Stunde auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 150°C reduzieren.



VARIANTEN

Schokoladen-Nusskuchen:

Statt Stärke 90 g Instant-Kakaopulver und 200 g gemahlene Haselnüsse mit Mehl mischen und Milch durch 200 ml Zitronenlimonade ersetzen.

Vanille-Eierlikörkuchen:

Statt Milch 250 ml Eierlikör verwenden und Vanillezucker durch das Mark einer frischen Vanilleschote ersetzen.

Apfel-Buttermilchkuchen:

Statt Milch 150 ml Buttermilch verwenden und Vanillezucker durch die fein geriebene Schale einer Bio-Zitrone ersetzen. Zusätzlich einen Apfel schälen, fein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln und zum Schluss unter den Teig heben.



MAJONÄSE

Zutaten:

2 Eigelb (M), 1 TL Senf (mittelscharf), 300 ml Rapsöl nach Wahl, Zitronensaft, Cayennepeffer, Salz

Und so geht's:

Das Eigelb (zimmerwarm) mit dem Senf verrühren. Rapsöl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl (ebenfalls zimmerwarm) einrühren und alles zur Majonäse aufarbeiten. Das geht per Hand mit einem Schneebesen, einfacher ist es jedoch mit einem elektrischen Handrührgerät oder einem Pürierstab. Mit Zitronensaft, Cayennepeffer und Salz abschmecken.



Erste Hilfe bei der Majonäsezubereitung:

Passiert es doch einmal, dass die Zutaten zu kalt waren und die Majonäse gerinnt, ist das kein Grund zur Panik. Man kann die Majonäse in wenigen Schritten retten:

1. Die geronnene Masse Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Ein frisches Eigelb, ebenfalls zimmerwarm, verrühren.
3. Die geronnene Masse zunächst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren.

Auch wenn man der Majonäse zu viel Rapsöl hinzugefügt hat, kann es sein, dass sie gerinnt. Dann funktioniert dieser Trick ebenfalls.

Hinweis:

Kühlschrankskalte Zutaten lassen sich nicht emulgieren. Sie entmischen sich sofort wieder – sie gerinnen! Deshalb bei der Majonäsezubereitung stets Zutaten mit Raumtemperatur verwenden.

TIPP:

Wer möchte, kann der fertigen Majonäse etwas Sahnejoghurt, Schmand o. Ä. hinzufügen, sie schmeckt dadurch angenehm frisch.

PESTO

Zutaten für 4 Portionen:

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.



VINAIGRETTE

Zutaten:

100 ml Essig (z. B. Weinessig, Obstessig, Balsamessig), 50 ml Apfelsaft, 2 TL mittelscharfer Senf, Salz, Zucker, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 200 ml Rapsöl nach Wahl

Und so geht's:

Essig mit Apfelsaft, Senf und je einem halben TL Salz, Zucker sowie Pfeffer verschlagen. Rapsöl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterschlagen und alles nochmals abschmecken.

TIPP: Das Rapsöl lässt sich auch wunderbar mit einem Pürierstab unterarbeiten.



VARIANTEN

Kartoffel-Schnittlauch-Vinaigrette:

300 g Kartoffeln schälen, fein würfeln und in Salzwasser gar kochen. 1 kleines Bund Schnittlauch schneiden und 30 g frischen Meerrettich fein reiben. Beides zusammen mit den Kartoffeln unter die fertige Vinaigrette (Weißweinessig-Basis) rühren.



Eier-Kresse-Vinaigrette:

2 Eier hart kochen, pellen und hacken. 2 Schalen Gartenkresse schneiden und zusammen mit den Eiern sowie 2 TL grobem Senf unter die fertige Vinaigrette (Apfelessig-Basis) rühren.

Himbeer-Melisse-Vinaigrette:

1 kleines Bund Melisse waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und fein schneiden. 125 g Himbeeren verlesen und hacken, zusammen mit der Melisse sowie 2 TL Honig oder Ahornsirup unter die fertige Vinaigrette (Himbeeressig-Basis) rühren.

www.deutsches-rapsoel.de

Sie wollen mehr über Rapsöl erfahren?

Wer in aller Kürze das Wichtigste über Rapsöl erfahren möchte, ist auf der Website www.deutsches-rapsoel.de bestens aufgehoben. Dort finden sich unter dem Motto „Rapsöl entdecken“ die wichtigsten Informationen zu Warenkunde und Ernährungsphysiologie kompakt und leicht verständlich aufbereitet. Küchentipps, kreative Rezeptideen und ein Herstellerverzeichnis runden das Informationsangebot ab.



Monatliches Gewinnspiel auf www.deutsches-rapsoel.de

Mit nur einem Klick erfahren Sie auf www.deutsches-rapsoel.de Aktuelles und Wissenswertes rund um das flüssige Gold. Genaues Lesen lohnt sich, denn im neuen, monatlichen Gewinnspiel werden Fragen rund um den Alleskönner in der Küche gestellt. Ihr Wissen über Rapsöl macht sich bezahlt. Stöbern Sie online durch Rezepte,

Ernährungstipps oder erfahren Sie interessante Details über Rapsöl und kaltgepresstes Rapsöl. Beantworten Sie einfach unsere Fragen und sichern Sie sich wertvolle Küchenhelfer, zum Beispiel außergewöhnliche Backformen, Essig-und-Öl-Sets oder eine hochwertige Crêpepfanne inklusive Crêpeverteiler.

Die Rapsbranche lädt ein:

der Blick hinter die Kulissen

Ein Tag für Verbraucher, an dem sich alles um den Raps dreht. Das ist die Idee einer gemeinsamen Initiative der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP) und dem Bundesverband dezentraler Ölmühlen e. V. (BDOel). Erstmals findet der 1. Dezentrale Deutsche Rapstag als bundesweite Aktion für deutschen Raps und die daraus gewonnenen Produkte anlässlich der Rapsblüte 2011 vom 02.-08. Mai 2011 statt. In diesem Zeitraum laden viele Ölmühlen und Rapsbauern Verbraucher ein, bei ihnen hinter die Kulissen schauen. Das Aktionsangebot reicht von Hoffesten über Betriebsbesichtigungen bis hin zu Vorträgen. Spiel und Spaß für Kinder gehört ebenso dazu wie zahlreiche Angebote für das leibliche Wohl.

Raps hat sich hierzulande im Verlauf der letzten 20 Jahre zur Ölpflanze Nr. 1 entwickelt, weil er für die Ernährung, den technischen Einsatz und als Futtermittel unschlagbare Vorteile aufweist. Die Anbaufläche von Raps konnte in den letzten 15 bis 20 Jahren nahezu verdoppelt werden und liegt nun bei rund 1,5 Mio. Hektar. Der Rapsanbau stellt damit eine wichtige Säule in der deutschen Landwirtschaft dar. Grund genug für deutsche Rapsölmühlen und Rapsbauern einen Tag rund um den Raps zu initiieren.

Das Thema Raps – von der Züchtung über den Anbau bis zur Vermarktung von Produkten – bietet für Groß und Klein viel Spannendes. Wann hat man schon einmal die Gelegenheit zu sehen, wie aus den kleinen schwarzbraunen Rapssaatkörnern durch Pressen und Filtrieren goldgelbes Rapsöl entsteht – gleichgültig, ob es als wertvolles Speiseöl angeboten oder zu Biodiesel verarbeitet wird. Auch auf einem Hoffest gibt es einiges zu sehen. So werden nicht nur Kinder die landwirtschaftlichen Maschinen bestaunen, die zur Bearbeitung eines Rapsfeldes notwendig sind. Es lohnt sich also, in der Lokalpresse auf Veranstaltungstermine zum 1. Dezentralen Deutschen Rapstag in der Region zu achten.

Wer keine Gelegenheit hat, eine Veranstaltung zum 1. Dezentralen Deutschen Rapstag zu besuchen, sollte die schöne Zeit nutzen, wenn der Raps blüht, um bei einem Spaziergang oder einer Fahrradtour zwischen den Feldern die Farbenpracht zu genießen. Dort wird man in vielen Regionen ganz besondere Hingucker finden. Spezielle Feldtafeln verraten jedem, der sich einen kurzen Augenblick Zeit nimmt, interessante und ungewöhnliche Aspekte rund um den Raps. Oder hätten Sie zum Beispiel gewusst, dass der Nektar eines Hektars Raps für 50 kg Rapshonig ausreicht und die Pollen drei bis vier Bienenvölker ernährt?



DER NEKTAR
EINES HEKTARS RAPS
REICHT AUS FÜR
**40 KG
RAPSHONIG**
UND DIE POLLEN ERNÄHREN
3 BIS 4 BIENENVÖLKER!

NACHHALTIGER RAPSANBAU



WISSEN SIE,
WELCHE GEMEINSAMKEIT
LACTIS UND RAPSÖL HABEN?
BIODE GRÜHNHALTEN WEIßVOLLH

**OMEGA-3-
FETTSÄUREN.**

NACHHALTIGER RAPSANBAU

www.ufop.de

Wir haben eine Reihe von Veranstaltungsterminen zusammengestellt, die anlässlich des 1. Dezentralen Deutschen Rapstags stattfinden. Weitere Informationen auch unter www.ufop.de.



Bioconcept Mégane Trophy
beim Testlauf auf dem Nürburgring

Smudo und Thomas von Löwis of Menar

Smudos Bioconcept-Car

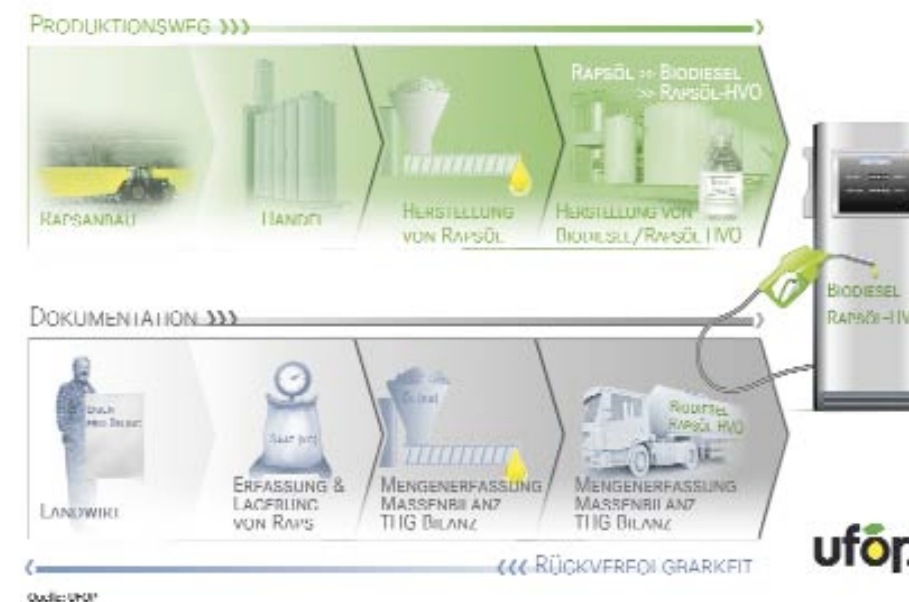
Raps-Power der neusten Generation

Vor 8 Jahren startete der Frontmann der „Fantastischen Vier“ und leidenschaftliche Rennfahrer Smudo erstmals mit dem Bioconcept-Car auf dem Nürburgring. Im Tank: Biodiesel aus heimischem Rapsöl. Mit Thomas von Löwis of Menar, einem erfahrenen Profi-Rennfahrer, hatte er den Rennstall Four Motors gegründet, gemeinsam wurden sie zu den grünen Vorreitern im Rennsport. Und die Pionierarbeit geht weiter: In diesem Jahr startet das Projekt Bioconcept-Car zum ersten Mal mit einem neuen Hochleistungskraftstoff aus Raps. „Wir zeigen damit, dass die grüne Seite des Rennsports wichtige Impulse für mehr Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit im Automobilbereich geben kann“, sagt Thomas von Löwis of Menar.

Einer der bekanntesten Hits der „Fanta 4“ ist „TROY“, und treu blieb Smudo seit den ersten Rennen mit Biodiesel im Tank auch dem Thema Umweltverträglichkeit. Neben dem Kraftstoff aus Raps kamen bei den BioConcept-Cars auch Bioverbundwerkstoffe zum Einsatz, die ähnlich wie Kohlefaserbauteile das Fahrzeuggewicht reduzieren und dabei hochstabil sind.

Als echte Sportler ruhen sich Smudo und sein Team aber nicht auf den bisherigen Erfolgen aus, sondern stellen sich einer neuen Herausforderung. Erstmals werden sie mit dem neuen Biokraftstoff „HVO“ an den Rennen zur deutschen Langstreckenmeisterschaft teilnehmen. HVO steht für „Hydrotreated Vegetable Oil“ (hydriertes Pflanzenöl). Während beim normalen Biodiesel Methanol für die so genannte Umesterung des Rapsöls in Rapsmethylester (RME) verwendet wird, kommt bei der Herstellung von HVO Wasserstoff zum Einsatz. Ergebnis: Bei der Verbrennung des HVO entstehen weniger Ruß und andere umwelt- und gesundheits-schädliche Stoffe. Um die Schmierfähigkeit weiter zu optimieren, wird dem neuen Kraftstoff 2 bis 7 Prozent herkömmlicher Biodiesel beigemischt. Das ist im Hinblick auf die extremen Belastungen auf dem Nürburgring ein wichtiger Pluspunkt, denn die Rennen der Langstreckenmeisterschaft dauern bis zu 6 Stunden. Absoluter Härtestest ist das legendäre 24-Stunden-Rennen Ende Juni, bei dem Smudo und zwei Fahrerkollegen einen Tag und eine Nacht lang im Bioconcept-Car ihre Runden drehen wollen.

Zertifizierung und Dokumentation von Biodiesel/Rapsöl-HVO



Lieferant des rapsölbasierten HVO-Kraftstoffs ist die finnische Neste Oil Corporation. Mit einer Produktionskapazität von annähernd 1,2 Mio. Tonnen in den Anlagen Porvoo (Finnland) und Rotterdam (Niederlande) steigt das Unternehmen dieses Jahr in den europäischen Kraftstoffmarkt ein.

Aufgrund der hohen Anforderungen, die an die nachhaltige Erzeugung von Rohstoffen für die Herstellung von Biokraftstoffen gestellt werden, ist heimischer Raps dabei überaus begehrt. Da praktisch die gesamte deutsche Rapserte amtllich als nachhaltig zertifiziert ist, eröffnet sich für deutsche Landwirte eine attraktive neue Absatzmöglichkeit für ihre Rapsproduktion. Das ist ganz im Sinne von Smudo und seinem Partner von Löwis, die nicht nur beim Kraftstoff, sondern auch bei den verwendeten Biowerkstoffen auf eine nachhaltige Erzeugung setzen. Beide unterstützen daher die Forderung nach einer Ausweitung der Rohstoffzertifizierung über den Markt für Biokraftstoffe hinaus. Denn weltweit werden nur etwa 5 bis 10 Prozent der Getreide- bzw. Ölsaaternte zu Biokraftstoffen verarbeitet. Viel größere Mengen fließen beispielsweise in die steigende Futtermittelproduktion oder werden für die Herstellung von Konsumgütern verbraucht. Die Ausdehnung der Anbauflächen von Sojabohnen und Palmöl auch in schützenswerte Gebiete wie Regenwälder und Moore muss verhindert werden. Experten gehen daher davon aus, dass es nur noch eine Frage der Zeit ist, bis durch eine generelle Zertifizierungspflicht eine Rückverfolgbarkeit sichergestellt sein wird, so wie es jetzt schon bei den Biokraftstoffen möglich ist. Denn dabei wird der gesamte Produktionsweg auf den verschiedenen Stufen erfasst und dokumentiert. So ist es möglich, Herkunft und Verarbeitungsweg des Rapsölkraftstoffes im Tank des BioConcept-Cars von Smudo bis zu den Rapsfeldern der Landwirte zurückzuverfolgen.

Gelbe Felder, blaues Blut

Die Modelfarbe des Monats Mai ist Gelb – Rapsgebl. In Deutschland kann man Anfang Mai ein ganz besonderes Naturschauspiel erleben. Der Raps steht in voller Blüte und überzieht zahlreiche Regionen wieder mit einem gelben Blütenteppich. Auf fast 1,5 Mio. Hektar strahlen Deutschlands schönste Ölfelder mit der Sonne um die Wette. In wenigen Wochen werden die Felder abgeerntet und zu hochwertigem Rapsöl verarbeitet sein. Aber bis dahin genießen Reisende auf ihrem Weg durch Deutschland dieses unvergleichliche Naturspektakel.

Pünktlich zur Rapsblüte finden über ganz Deutschland verteilt auch die Rapsblütenfeste statt. Egal ob seit Jahren fest im Veranstaltungskalender etabliert oder noch ganz neu – zu jeder Rapsblüte gehört das Rapsblütenfest. In einigen Regionen blicken diese Feste und die Wahl der Königin auf eine lange Tradition zurück. So wurde bereits 1985 die erste Rapsblütenkönigin auf der Insel Fehmarn gekrönt. Seitdem zieht der festliche Umzug jedes Jahr über die Insel und findet auf dem Rapsblütenfest mit der Krönung seinen Höhe-

punkt. Doch nicht nur dort, sondern in weiten Regionen Deutschlands stehen Wochenenden im Mai im Zeichen der frühlingserkündenden Ölpflanze. So zum Beispiel auch auf der Insel Poel, am Ostseefjord Schlei, in Sternberg, Erfurt, St. Wendel oder auf der Ottensteiner Hochebene.

Die Ottensteiner Hochebene ist Teil des niedersächsischen Weserberglands zwischen Bad Pyrmont, Hameln und Bodenwerder. Landwirtschaft und Windkraft bestimmen das Landschaftsbild. Die Hochebene umfasst viele kleine Ortschaften. Im Zentrum liegt Ottenstein. Der Rapsanbau und die Herstellung von Rapsöl sind zwei der wichtigsten Ziele der Ottensteiner Hochebene, neben dem Tourismus und der naturnahen Erholung.

Jedes Jahr wird anlässlich des Rapsblütenfestes, das seit 2005 stattfindet, in dieser schönen Region eine Rapsblütenkönigin gewählt. Wir haben mit der noch amtierenden Rapsbotschafterin Kathrin I. aus Eichenborn gesprochen.



Kathrin Meier,
Rapsblütenkönigin
Kathrin I.
Niedersachsen

Ein Jahr in Amt und Würden liegen nunmehr hinter Ihnen. An welchen Moment denken Sie besonders gerne zurück?

Es gab so viele schöne Momente, dass es mir wirklich schwerfällt, einen ganz besonders hervorzuheben. Sehr lebhaft in Erinnerung ist mir noch das Königinnentreffen in Heilbad Heiligenstadt, wo Produktköniginnen aus ganz Deutschland zusammengekommen sind. Der Höhepunkt war der große Umzug mit allen Königinnen in Trikes. Das war super! Echt toll war auch die Unterstützung durch meine Freunde, die Familie und zahlreiche Bekannte. Schon während des Wahlabends hatte mich mein „Fanclub“ unterstützt und zum Beispiel auch nach Berlin zur Grünen Woche begleitet. Außerdem denke ich gerne zurück an die Eröffnung des Bremer Freimarkts oder natürlich an meine beiden Besuche in Berlin zum Sommerfest der niedersächsischen Landesvertretung und zur Internationalen Grünen Woche.

Welche Bedeutung haben der Raps und der Rapsanbau für Sie und für die Ottensteiner Hochebene?

Der Raps und der Rapsanbau gehören für mich zur Familie. Wir haben eine eigene Ölmühle in Ottenstein, in der Speiseöl gepresst wird. Unser Öl wurde zu einem „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens 2010“ gewählt (www.genussbox-niedersachsen.de). Meine Zeit als Rapsblütenkönigin werde ich immer in besonderer Erinnerung behalten.

Wie ist die Idee entstanden, auf der Ottensteiner Hochebene ein Rapsblütenfest zu feiern?

Entstanden ist diese Idee im Rahmen der agrarstrukturellen Entwicklungsplanung Ottensteiner Hochebene. Das Fest wird von den Einwohnern der zwölf Bergortsteile seit 2005 gemeinsam ausgerichtet und findet jedes Jahr in einem anderen Ortsteil statt. Wir möchten damit unsere Region stärken und auch den Tourismus vorantreiben. Nähere Informationen zu unserem Fest finden Sie unter www.rapsbluetenkoenigin.de.

Welche Tipps können Sie der kommenden Rapsblütenkönigin mit auf den Weg geben?

Meine Nachfolgerin sollte auf jeden Fall eines haben: Spaß an der Aufgabe. Wichtig wäre es außerdem, dass sie nicht allzu viel Angst hat, vor Publikum zu agieren und zu sprechen. Das klappt meistens besser, als man denkt. Ideal ist auch die Unterstützung durch den Freundes- und Bekanntenkreis, denn dann ist man nicht allein unterwegs und so macht das Ganze natürlich doppelt so viel Spaß.

Frau Meier, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Interview

Frau Meier, warum haben Sie sich 2010 um das Amt der Rapsblütenkönigin beworben?

Ich habe die Wahl zur Rapsblütenkönigin bereits 2009 in Meiborssen mit großer Spannung verfolgt. Am Ende stand für mich fest, dass ich auf jeden Fall im kommenden Jahr mit dabei sein möchte, zumal das Rapsblütenfest und die Wahl der Königin in meinem Heimatort Eichenborn stattfanden. Besser ging es wirklich nicht.

Welche Eigenschaften bringt eine Rapsblütenkönigin mit in ihr Amt?

Als Königin hat man ja sehr viele öffentliche Auftritte zu meistern. Man sollte schon offen sein und kommunikationsstark. Vor allem aber sollte man keine Scheu davor haben, vor vielen Menschen zu sprechen und im Mittelpunkt zu stehen. Na ja! In einem gelben Kleid fällt man eben immer mehr auf als andere.

Außerdem ist es wichtig, in dem Jahr der „Regentschaft“ viele Veranstaltungen zu besuchen und vor allem die Werbetrommel für die eigene Heimat, die Ottensteiner Hochebene, zu rühren.

Welche Aufgaben hatten Sie während Ihrer Amtszeit?

Hauptsächlich war ich als Repräsentantin meiner Region auf Messen unterwegs, zum Beispiel auf der Internationalen Grünen Woche. Aber auch regionale Feste und Veranstaltungen standen in meinem Kalender. Und immer im Mittelpunkt: die Bekanntmachung der Region, des Rapsanbaus und natürlich das Werben für Rapsöl.



www.ufop.de
www.deutsches-rapsoel.de