

Schweiz als Pionierin

In der Schweiz werden seit rund zehn Jahren Holl-Rapssorten angebaut. Ihr Öl kann im Gegensatz zu herkömmlichem Rapsöl zum Frittieren und zum Braten benutzt werden. Die Nachfrage nach solchem Raps wird immer grösser und zeigt, dass die an diesem Projekt beteiligten Partner auf dem richtigen Weg sind.

Wertschöpfungskette, bestehend aus dem Ölwerk, den Produzenten, des Saatgutherstellers sowie der fenaco, setzten sich vor zehn Jahren zum Ziel, Holl-Rapssorten zu züchten, anzubauen und zu verarbeiten. Der Anbau in der Schweiz war von Anfang an pionierhaft, da die fenaco diesen geografisch in Produktionsbecken geordnet hat, damit eine Vermischung mit konventionellem Raps vermieden werden konnte. Das Konzept der «Maxi»-Sammelstellen passe optimal für diese Aufgabe, so Eberhard. Wissenschaftlich wurde die Entwicklung zwischen 2004 und 2008 durch die ACW Changins im Rahmen eines KTI-Projekts (Kommission für Technologie und Innovation des Bundes) unterstützt.

Image wurde aufgepoliert

Die fenaco und die Verarbeiter nahmen zu Beginn vor zehn Jahren einige Risiken auf sich. Denn konventionelles Rapsöl hatte dazumal nicht gerade den besten Ruf. Die Chance, zusätzlich noch Holl-Rapsöl zu verkaufen, war also denkbar schlecht. Man wusste jedoch über die gesundheitlichen Vorteile von konventionellem Rapsöl in der kalten Küche und begann mit Imagekampagnen, die auch von Ärzten unterstützt wurden. Etwa zur gleichen Zeit gerieten Transfettsäuren, die beim Härten von Frittieröl entstehen können, in Verruf. Holl-Rapsöl zu lancieren, das ohne es zu härten zum Frittieren verwendet werden kann, war

Der Anbau von Holl-Raps hat sich in der Schweiz innerhalb von zehn Jahren von null auf aktuell rund 16 000 Tonnen entwickelt. Dies entspricht knapp einem Viertel der gesamten Rapsmenge, die in der Schweiz jährlich geerntet wird. Und die Nachfrage nach Holl-Raps reisst nicht ab. Denn das Öl daraus hat eine besonders geeignete Fettsäurezusammensetzung, womit es zum Frittieren verwendet werden kann (siehe Kasten rechts unten).

«Der Nahrungsmittel- und der Gastronomiemarkt ist gefestigt, noch weniger bekannt ist Holl-Rapsöl im Detailhandel für den Haushaltbereich», so Pius Eberhard. Er ist Leiter des Geschäftsbereichs Lebensmittel-Rohprodukte der fenaco. Sie koordiniert den Anbau und die Übernahme von Holl-Raps. Zusammen mit den Ölwerken, wie der Florin AG in MuttENZ, plant die fenaco die jährlich grösser werdende Holl-Rapsanbaufläche. «Für die Ernte 2012 streben wir die 20 000-Tonnen-Marke an», so Eberhard.

Aktive Wertschöpfungskette

«Die Schweiz gehört weltweit zu den aktivsten Ländern in Anbau und Verarbeitung von Holl-Rapssorten», wie Pius Eberhard weiter erklärt. Initiative Akteure entlang der



also nicht ganz so schlecht. Es war einfach eine Frage der Kommunikation.

«Und diese war erfolgreich», freut sich Hansjakob Häberli. Der Landwirt aus Allmendingen bei Bern präsidiert als Vertreter der Schweizer Getreideproduzenten die Kommission Schweizer Rapsöl, bei der Produzenten- und Branchenverbände sowie Ölwerke und der Detailhandel vereint sind.

Anbaufläche ausgedehnt

Pius Eberhard ist überzeugt: «Hätten sich die erwähnten Marktpartner nicht frühzeitig mit der Beschaffung und der Verarbeitung von Holl-Raps aus der Schweiz auseinandergesetzt, so würden heute Rohstoffe für das Frittieröl als Halb- oder Fertigprodukt aus verschiedenen Ölsaaten importiert. Die Ausdehnung der Rapsfläche hätte nicht so stark stattgefunden.» In der Tat konnte die gesamte Rapsmenge von 40 000 auf heute rund 70 000 t erweitert werden. Die 30 000 t Mehrmenge entspricht einer Nutzfläche von rund 9000 ha. Wobei die Zunahme vor allem der Holl-Rapsentwicklung zu verdanken ist.

Allem Erfolg zum Trotz, für Hansjakob Häberli wird damit die Landwirtschaft nicht entscheidend gestärkt: «So lange der Rapsanbau mit kulturspezifischen Beiträgen gestützt werden muss, bleibt der Anbau von der Politik abhängig», gibt er zu bedenken. Aber dass neben der Produktion auch die Verarbeitung im Inland geschieht, sieht Häberli als gelungenes Beispiel, wie die Zusammenarbeit aller Marktbeiträger gelingen kann.

Wie erwähnt, ist Holl-Rapsöl frittierfähig. «Die Anpassung

der Rapssorten in der herkömmlichen Züchtungsmethode machte das Härten als chemische Nachbehandlung überflüssig», so Lorenz Hauck von der Florin AG in Muttenz BL. Deshalb ist Holl-Rapsöl im Vergleich mit anderen Ölen und Fetten wirtschaftlich konkurrenzfähig. «Das Wachstum zeigt, dass das gewählte Modell Erfolg hat», so Hauck weiter. Er zeigt jedoch auf, dass es nicht einfach ist, für die jeweils kommende Saison die passende Menge zu bestimmen. «Der Markt entwickelt sich zwar, ein Wachstum ist noch möglich, aber die Mengenplanung ist vor allem deshalb schwierig, da man quasi zwei Jahre im Voraus bestimmen muss, wie viele Tonnen man dann ernten will», so Hauck. «Oft muss man sich da auch auf das Gefühl verlassen», ergänzt Pius Eberhard, welcher bei diesem Entscheid ebenfalls beteiligt ist. Für die Ernte 2012 wurde beispielsweise bereits Ende 2010 das Saatgut bestellt. Im Frühjahr 2011 schliesst dann die Fenaco die Verträge mit den Sammelstellen ab und diese wiederum mit den Produzenten.

Rasante Entwicklung bei den Sorten

Da sich der Holl-Rapsmarkt so rasch entwickelt, fand auch bei den Sorten eine rege Tätigkeit statt. Dadurch stehen fast jedes Jahr neue Sorten zur Verfügung. «Wir beziehen immer die neusten erfolgversprechendsten Sorten, sobald sie in der EU gelistet sind und somit auch in der Schweiz ausgesät werden können, auch wenn sie noch nie auf die hiesigen Anbaubedingungen geprüft wurden», so Eberhard. Trotz der dynamischen Tätigkeit bei den Sorten,



Pius Eberhard leitet bei der Fenaco den Bereich Lebensmittel-Rohprodukte und koordiniert den Holl-Rapsanbau in der Schweiz.



Bilder: Beat Schmid

Landwirt Hansjakob Häberli präsidiert als Vertreter der Schweizer Getreideproduzenten die Kommission Schweizer Rapsöl.

Holl-Rapsöl, konventionelles Rapsöl

Holl-Rapsöl steht für einen hohen Ölsäuregehalt (**High Oleic**) von rund 80% statt 60 bis 65% bei konventionellen Sorten. Und dies bei einem gleichzeitig geringen Anteil an Linolensäure (**Low Linolenic**). Hier werden unter 3% angestrebt, statt 9%. Diese Fettsäurezusammensetzung bleibt auch ohne Härtung beim Braten und Frittieren stabil. Bei der Härtung können die in Verruf geratenen ungesunden Transfettsäuren entstehen, da an der Zusammensetzung der Fettsäuren eine chemische Veränderung bewirkt wird.

Konventionelles Rapsöl ist zum starken Erhitzen nicht geeignet, weil dabei die Omega-3-Fettsäuren zerstört werden und ungesunde chemische Veränderungen entstehen. Unter 100 °C findet diese Veränderung nicht statt und die Omega-3-Fettsäuren können ihre vorbeugende Wirkung gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen umsetzen, wie sich Ernährungs- und Herzspezialisten einig sind. So deckt beispielsweise 25 g (1 Esslöffel) Rapsöl den täglichen Bedarf an Omega-3-Fettsäuren.

Florin AG Muttenz

Das Ölwerk Florin verarbeitet den grössten Teil des Schweizer Rapses. Knapp 30 Prozent der insgesamt rund 70 000 Tonnen Ölprodukte, die Florin jährlich herstellt, stammen von Raps. Der Raps wird in Muttenz gepresst und abgefüllt. Täglich werden rund 250 Tonnen Raps verarbeitet. Die Menge wird mit der Bahn und Lastwagen angeliefert. Der Raps stammt aus Lagern bei Sammelstellen und wird bei Bedarf abgerufen. Für die beiden Rapsarten, Holl-Raps und konventionelle Sorten,

gilt auf allen Stufen ein Vermischungsverbot. Der Raps gelangt im Ölwerk durch eine Vorpresse und eine Nachpresse, wodurch das Öl mit Druck bis auf einen kleinen Rest entnommen wird. Das Öl wird rein mechanisch durch Pressung und ohne Verwendung von Lösungsmitteln herausgelöst. Danach wird das Öl filtriert und gelangt vor dem Abfüllen in grosse Lagertanks. Neben Öl fällt Rapskuchen an, der als eiweissreicher Futterzusatz verkauft wird. www.florin-ag.ch



Aus dem Raps wird in Vorpressen (rechts) und Nachpressen (links) das Öl gewonnen. Täglich verarbeitet die Florin AG rund 250 t Raps.

bleibt der Holl-Raps in Konkurrenz zu konventionellem Raps. Für den Produzenten resultiert ein geringerer agronomischer Ertrag dieser Sorten, der mit einem Mehrpreis ausgeglichen werden muss. Derzeit bezahlt die fenaco den Sammelstellen einen Mehrpreis von rund Fr. 10.–/100 kg. «Je nach Konkurrenzfähigkeit der verfügbaren Sorten und dem Weiterentwicklungsbedarf im Anbau und der Verarbeitung bleibt eine marktorientierte Flexibilität vorbehalten», so Eberhard.

Inhaltsstoffe stehen im Vordergrund

Die Zuchtziele von Holl-Raps sind vielfältig. Nebst einem vergleichbaren Ertrag zu konventionellem Raps steht die Fettsäurezusammensetzung im Vordergrund. Hier liegt der aktuelle Wert beim wichtigen Inhaltsstoff, der Linolensäure, bei etwa drei Prozent. Mittelfristig soll dieser unter 2,5 Prozent sinken. Eberhard ist hier zuversichtlich. Er sagt, dass demnächst mit den ersten Hybridsorten zu rechnen sei, welche eine höhere Leistung aufweisen. Klar ist, dass

alle Sorten GVO-frei sind und in der Schweiz unter «Suisse Garantie» produziert und verarbeitet werden.

Holl-Raps und konventioneller Raps sind zwei grundsätzlich verschiedene Kulturen im Verwendungszweck. Für den Produzenten ändert sich jedoch nichts in der Bestandesführung. «Raps bleibt Raps», so Hansjakob Häberli, der selber konventionellen Raps anbaut. Die inneren Werte wie beispielsweise den Linolensäuregehalt kann der Landwirt durch Bestandespflegemassnahmen ohnehin nicht beeinflussen. Hier kommt es auf die jeweiligen Sorteneigenschaften an.

Vermischung vermeiden

Holl-Raps wird in der Sammelstelle getrennt von konventionellem Raps gereinigt und gelagert, damit es zu keiner Vermischung kommt. Auch die Reinheit beim Mähdrescher und den Transportanhängern muss beachtet werden. Im Anbau sind «Isolationsabstände» von mind. 50 Meter zur nächsten Parzelle mit konventionellem Raps einzuhalten. Hier macht die

Fenaco bereits bei der Wahl der Sammelstellen einen wichtigen Schritt, indem Sammelstellen möglichst komplett auf Holl-Raps umgestellt werden. Dies schafft auch eine geografische Aufteilung und reduziert die Vermischungsgefahr in den meisten Produktionsbereichen.

«Wenn die Nachfrage weiterhin anhält, werden wir in Zukunft noch die eine oder andere Sammelstelle auf Holl-Raps umstellen», so Pius Eberhard.

| Beat Schmid
www.raps.ch



Vor dem Abfüllen wurde das Öl noch filtriert.



Rapskuchen entsteht als Nebenprodukt der Ölgewinnung. Dieser wird getrocknet und als eiweissreiches Futtermittel eingesetzt.

