

Säuliämtler Rapsöl in den Zweifel Pommee-Chips

Sämtliche Produzenten haben auf Holl-Raps umgestellt

Was im Frühling so intensiv gelb auf den Feldern im Knonauer Amt blühte, ist jetzt geerntet. Aus den winzigen schwarzen Körnern wird nun hochwertiges Rapsöl gepresst, das für die Produktion von Pommee-Chips verwendet wird.

VON MARIANNE VOSS

«Mit Schweizer Alpensalz & Rapsöl» ist seit einiger Zeit auf den Pommee-Chips-Packungen der Firma Zweifel zu lesen. Es ist ab jetzt aber nicht nur ganz allgemein Schweizer Rapsöl, sondern auch viel Säuliämtler Rapsöl in den beliebten Chips. Die Rapsernte ist schon fast abgeschlossen, und es war die erste Ernte hier in der Region mit einer neuen Rapsorte, dem sogenannten Holl-Raps. Das ungesättigte Rapsöl ist eines der gesündesten Speiseöle. Ungesättigte Fettsäuren wirken sich positiv auf die Cholesterinwerte aus, was wiederum Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugt. Rapsöl enthält zudem viel Vitamin E. Während das klassische Rapsöl vorwiegend in der kalten und warmen Küche eingesetzt wird, eignet sich Holl-Rapsöl für die Frittierung. «Holl» steht für «High Oleic Low Linolenic». Dieses Öl zeichnet sich also durch einen hohen Anteil an Ölsäure und einem geringen Anteil an Linolensäure aus. Die Fettsäurezusammensetzung bleibt beim Frittieren stabil.

Konsequente Sorten-Trennung

Bis vor kurzer Zeit verwendete die Firma Zweifel Sonnenblumenöl, das aber



Die kleinen schwarzen Raps-Körner machen den Weg vom Säuliämtler Feld bis in den Pommee-Chips-Sack. (Bild Marianne Voss)

nicht ausschliesslich aus der Schweiz kam. Um die «Swissness»-Anforderungen zu erfüllen, wurde eine Umstellung beschlossen. Jetzt befinden sich im Chips-Sack Schweizer Kartoffeln mit Schweizer Rapsöl frittiert und Schweizer Salz gewürzt. Die Wertschöpfungskette bleibt vollständig im Land. Durch die Umstellung auf Schweizer Rapsöl konnte landesweit die Rapsanbaumenge um rund 2300 Hektaren erhöht werden. Die Bedingung für eine Lieferung an Zweifel ist

aber der Anbau der frittierbaren Sorte Holl-Raps. Wichtig ist eine konsequente Trennung von Holl-Raps und konventionellem Raps. Bei einer Vermischung gehen die positiven Frittierereigenschaften verloren.

Mehr Rapsfelder im Säuliamt

Die Landi Albis konnte auf diese Ernte hin sämtliche Säuliämtler Rapsproduzenten, die ihren Raps bei ihr anliefern, zu einer Umstellung auf die Sor-

te Holl überzeugen. Dadurch kann nun bei der Ernte in der Sammelstelle in Mettmenstetten eine Vermischung von verschiedenen Rapsorten vermieden werden. Und was denken die Landwirte dazu? «Eine tolle Sache», meint einer begeistert. «Ich produziere etwas, von dem ich genau weiss, wo es hinkommt – eben in den Sack, den wir dann beim Grillabend öffnen.» Und ein anderer äussert: «Es macht Freude, auf diese Weise die Schweizer Lebensmittel-Produktion zu unterstüt-

zen. Zudem können wir jetzt mehr Raps anbauen, was auch wirtschaftlich interessant ist.» Xaver Amgwerd von der Getreidesammelstelle hat auch nur positive Reaktionen der Landwirte bekommen. Der Holl-Raps bringe einen etwas geringeren Ertrag, doch das werde mit einem Aufpreis ausgeglichen. «Raps ist besonders für Ackerbauern auch eine interessante Kultur in der Fruchtfolge. Und für die Bevölkerung ist er im Frühling, wenn er gelb blüht, ja auch schön zum Anschauen.» Hier im Sammelgebiet der Landi Albis seien durch die grosse Nachfrage von Zweifel die Vertragsmengen für den Rapsanbau um etwa 150 Tonnen erhöht worden, das entspreche einer Vergrösserung der Anbaufläche um rund 40 Hektaren.

Sehr gute Weizenqualität

Letzte Woche war die Sammelstelle fast Tag und Nacht in Betrieb. Die Mährescher waren ununterbrochen unterwegs. Raps, aber auch schon Weizen und Triticale (ein Futtergetreide) wurden angeliefert. Jetzt ist die Rapsernte fast abgeschlossen. Die Erträge der neuen Sorte Holl-Raps liegen im guten Durchschnitt von drei bis vier Tonnen pro Hektare. «Beim Weizen haben wir dieses Jahr ansprechend gute Erträge», erklärt Xaver Amgwerd. Der extensive IP-Suisse-Weizen bringe rund sechs Tonnen pro Hektare auf die Waage, der konventionelle Weizen bis zu acht Tonnen. Er nimmt ein Plastiksäcklein mit Weizenproben aus einer Schachtel und zeigt die schönen, grossen, bauchigen Körner. «Dieses Jahr haben wir beim Brotweizen mehrheitlich eine sehr gute, ja eine überraschend gute Qualität.»