

RAPSMAGAZIN

DAS MAGAZIN DER UNION ZUR FÖRDERUNG VON OEL- UND PROTEINPFLANZEN

| RAPSBILÜTE 2012 |

Unsere Nummer 1

RAPSÖL IST SPITZENREITER IN DEUTSCHLANDS KÜCHEN

„Raps goes Rap“

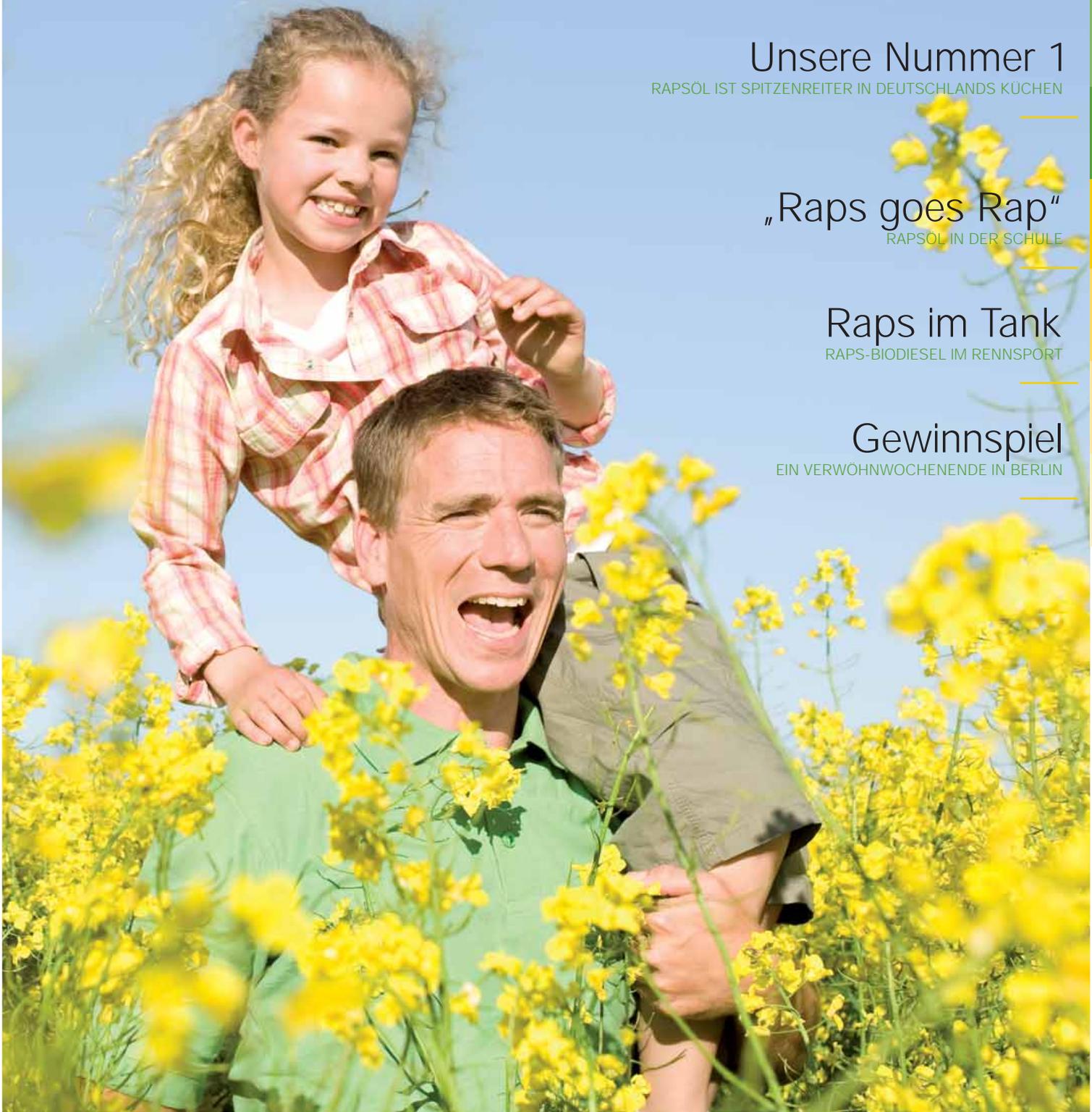
RAPSÖL IN DER SCHULE

Raps im Tank

RAPS-BIODIESEL IM RENNSPORT

Gewinnspiel

EIN VERWÖHNWOCHELENDE IN BERLIN



www.ufop.de



Editorial

Deutschlands Ölpflanze Nr. 1

Deutschland im Mai – das bedeutet leuchtend gelbe Blütenteppiche im ganzen Land. Auf über 1,3 Mio. Hektar strahlen zahlreiche Rapsfelder in diesen Tagen mit der Sonne um die Wette.

Die Grundlage für dieses Schauspiel haben die deutschen Rapsbauern bereits viele Monate vorher gelegt. Denn insgesamt 11 Monate benötigt der Raps, um zu reifen. Am Ende dieser Zeit, im August, werden die Bauern rund 5 Mio. Tonnen Rapssaat ernten. Daraus werden anschließend etwa 2 Mio. Tonnen Rapsöl und 3 Mio. Tonnen hochwertiges Futtermittel entstehen.

Die heutige Kulturlandschaft in Deutschland ist das Ergebnis der Jahrhunderte langen Tätigkeit der Landwirtschaft. In vielen Regionen lockt die Rapsblüte im Mai Ausflügler und Urlauber aufs Land. Zahlreiche Kultur- und Freizeitangebote wie die beliebten Rapsblütenfeste sind attraktive Anziehungspunkte für Fremde und Einheimische. So trägt der Rapsanbau wesentlich dazu bei, dass der ländliche Raum seine hohe Attraktivität als Wirtschafts- und Erholungsgebiet auch weiterhin ausbauen kann.

In den letzten 20 Jahren hat sich Raps zur Ölpflanze Nummer 1 in Deutschland entwickelt. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: Raps überzeugt nicht nur als wertvolles Speiseöl, sondern auch im technischen Einsatz und als Futtermittel mit unschlagbaren Vorteilen und hervorragenden Eigenschaften. Das ist der Verdienst der deutschen Rapszüchter, die bereits vor über 50 Jahren mit viel Weitblick und Engagement begonnen haben, die Zusammensetzung des Rapskorns zu optimieren.

Das Ergebnis spricht für sich: So hat sich Rapsöl zum beliebtesten Speiseöl in deutschen Küchen entwickelt. Ernährungswissenschaftler werden dies gerne hören, empfehlen sie doch Rapsöl wegen seines vorbildlichen Fettsäurenmusters.

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. Hilfestellung beim Einkauf leistet seit kurzem ein neues Gütesiegel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG). Nur ausgewählte Qualitätsprodukte werden mit dem Prüfzeichen „Jährlich DLG-prämiert“ ausgezeichnet und sind so auf den ersten Blick im Supermarktregal erkennbar.

Eine Übersicht dieser prämierten Rapsöle sowie Rezeptideen bietet das diesjährige Rapsmagazin ebenso wie Informationen zu Rapsblütenfesten und zum Einsatz von Rapsöl als nachhaltigem Biokraftstoff. Die Verwendung von Rapsöl für die Ernährung und zugleich als Biokraftstoff im Tank von Autos und Nutzfahrzeugen wird stellenweise kontrovers diskutiert, da von Kritikern ein Zusammenhang zwischen der Biokraftstoffnutzung von Agrarrohstoffen und dem Hunger in der Welt gesehen wird. Dies hat auch die UFOP interessiert, weshalb wir eine Studie zur Klärung dieser Frage in Auftrag gegeben haben. Die Untersuchung des renommierten Agrarökonomen Prof. Michael Schmitz von der Universität Gießen kommt zu einem klaren Ergebnis: Die Biokraftstoffnutzung ist nicht die entscheidende Ursache für den Hunger in der Welt.

Mehr zu all diesen Themen finden Sie auf den folgenden Seiten. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und bei Ihrer Fahrt durch die blühende Rapslandschaft!

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

Inhalt

Deutschlands Ölpflanze Nr. 1

- 06 | Rapsöl**
Ausgezeichnet: DLG-Prämierung für Rapsöl
Rapsöl ist die Nummer 1 in deutschen Küchen
Interview: Ernährung und Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- 10 | Rezepte**
Frühling zum Genießen
Backen macht glücklich
- 18 | Für Kids**
„Raps goes Rap“
- 20 | Züchtung**
Interview: 50 Jahre Rapszüchtung
Viel Handarbeit und ein langer Atem
- 26 | Raps in der Region**
Rapsblütenfeste in Deutschland 2012
Interview: Ein Stück Heimat – Die Ottensteiner Hochebene
- 28 | Teller und Tank**
Macht Biodiesel hungrig?
- 30 | Rennsport**
Raps-Rennwagen in neuem Design

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

Gestaltung:

WPR COMMUNICATION, Berlin

Bildnachweis:

S. 2 – UFOP e. V.
S. 4, 5 – UFOP e. V.
S. 6, 7 – UFOP e. V.
S. 8 – UFOP e. V.
S. 9 – Prof. Dr. Wahrburg
S. 10-19 – UFOP e. V.
S. 20 – Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Gerhard Röbbelen
S. 21 – NPZ Lembke
S. 22 – NPZ Lembke
S. 24 – NPZ Lembke
S. 25 – NPZ Lembke
S. 26 – Gewerbeverein Westfehmar
S. 27 – Nadine Buß
S. 31 – WPR COMMUNICATION



Ausgezeichnet

DLG-Prämierung für Rapsöl

Rapsöl ist seit einigen Jahren eines der erfolgreichsten Produkte im deutschen Lebensmittelhandel. War es vor 20 Jahren noch fast vollständig unbekannt, schmückt sich heute jedes Supermarktregal gleich mit einer ganzen Auswahl verschiedener Rapsöle. Manchem Verbraucher fällt es angesichts dieser Fülle schwer, sich für ein Produkt zu entscheiden. Konkrete Hilfestellung bietet hierbei ein Prämierungszeichen auf den Etiketten der Rapsölfaschen.

In den letzten Jahren ist das Angebot an Rapsöl stetig gewachsen. Neben den geschmacksneutralen Rapsölen haben auch kaltgepresste Varianten mit ihrem nussigen Aroma den Markt erobert. Eine Entscheidungshilfe beim Einkauf leistet ein Prämierungszeichen, das für raffiniertes und kaltgepresstes Rapsöl gleichermaßen zum Einsatz kommt. Vergeben wird das Gütezeichen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG). Mit dem Siegel „Jährlich DLG-prämiert“ sind die ausgezeichneten Rapsöle im Supermarktregal schnell auszumachen. Nur Produkte, die im Laufe eines Jahres mehrfach umfassende Qualitätskontrollen durchlaufen haben und die Prüfungsvorgaben erfüllen, sind berechtigt, das DLG-Gütezeichen zu tragen. Verbraucher, die ein prämiertes Rapsöl kaufen, können auf eine gleich bleibend gute Qualität vertrauen.

Im Mittelpunkt der Qualitätschecks stehen sensorische Aspekte. Wichtig ist eine typische Geruchs- und Geschmacksausprägung. Hiermit wird in besonderem Maße dem Genussaspekt beim Essen Rechnung getragen. So sollen für den Verzehr bestimmte Produkte ernährungsphysiologisch wertvoll sein und dabei gleichzeitig natürlich auch sensorisch überzeugen. Chemisch-physikalische Laboruntersuchungen vervollständigen den Prüfmodus.

Insbesondere bei kaltgepressten Rapsölen ist es eine große Herausforderung für die Hersteller, eine kontinuierlich hohe Qualität zu produzieren. In jedem Verarbeitungsschritt, beginnend bei der Annahme der Rohware bis hin zum Abfüllen des fertigen Rapsöls, gibt es eine Vielzahl von Punkten, die die Eigenschaften des Öls beeinflussen. Von zentraler Bedeutung ist jedoch die Rapssaat selbst. So stellen der Reifegrad der Saatkörner oder das Wetter bei der Ernte wesentliche Aspekte für die Ölqualität dar. Ist der Feuchtigkeitsgehalt der Rapssamen beispielsweise zu hoch, kann das später zu Fehlparmen im Öl führen.

Umso wichtiger sind die Sensorikprüfungen, die im Rahmen des Vergabeverfahrens für die DLG-Prämierung vorgeschrieben sind. Diese werden von einem so genannten Rapsöl-Panel – einer Gruppe von mindestens fünf geschulten und erfahrenen Testern – durchgeführt. Jeder Prüfer verkostet die Proben räumlich getrennt von den anderen, um nicht durch einen Kollegen beeinflusst zu werden. Alle Proben werden anonymisiert in blaue Schwenkgläser abgefüllt. Das dunkle Glas verhindert, dass Aussehen und Farbe des Rapsöls in die Beurteilung einfließen. Schwenken, Schnuppern, Schlürfen lauten die drei Hauptdisziplinen in jeder Sensorikprüfung. Auf diese Weise lassen sich die geschmacklichen Besonderheiten jedes Rapsöls am besten feststellen. Nur Öle, die die rapstypischen Aromaattributen vorweisen und frei sind von jeglichen Fehlparmen, bestehen vor den kritischen Geschmacksknospen der Prüfer. Und wenn sie zusätzlich auch die Laboranalysen mit Erfolg bestanden haben, dürfen sie das Zeichen „Jährlich DLG-prämiert“ tragen.



RAPSÖL

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

KALTGEPRESSTES RAPSÖL

Handelsname	Anbieter
BaarGold Rapsöl	BaarGold GmbH
Bio Rapsöl nativ kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl
Bio Sonne Raps-BIO-Öl	VPV – Vereinigte Pflanzenöl
Bio-Raps-Kernöl VIELSEITIG nativ kaltgepresst	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Buttella RapsVitalöl nativ kaltgepresst	VGS Vertriebsgesellschaft
Feines Saarländisches Rapsöl	St. Wendeler Ölsaaten
Feines St. Wendeler Rapsöl	St. Wendeler Ölsaaten
frisan Rapsöl, nativ, kaltgepresst 500 ml	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
GLOBUS Rapsöl, nativ kaltgepresst	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Gut & Günstig – Natives Rapskernöl kaltgepresst	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Gutes vom See Rapsöl	BaarGold GmbH
Kurhessisches Rapsöl nativ	Raiffeisen Waren GmbH
„Moritz“ Das westfälische Rapsöl	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Naturkind Bio-Rapsöl, nativ kaltgepresst, 500 ml	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Naturwert Bio-Rapsöl, nativ kaltgepresst, 500 ml	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
RAPSGOLD Rapsöl kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl
Rapsöl nativ	Hans Schmitt GmbH
Rapsöl nativ	Ölmühle Reiffenhausen
Rapsöl nativ	Volksverein Mönchengladbach
Rapsöl nativ kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl
Unser Norden Raps-Speiseöl	Henry Lamotte Oils GmbH
VIELSEITIG Natives kaltgepresstes Rapsöl	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Vita D'Or Rapskernöl kaltgepresst	P. Brändle GmbH – Ölmühle
Vita Rapskernöl kaltgepresst	P. Brändle GmbH – Ölmühle
Viva Vital – Natives Rapsöl kaltgepresst, 500 ml	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG

Stand: März 2012

Rapsöl ist die Nummer 1 in deutschen Küchen

Rapsöl hat Deutschlands Küchen erobert. Innerhalb weniger Jahre hat sich das wertvolle Speiseöl aus Rapssaat zum unangefochtenen Spitzenreiter in der Beliebtheitskala gemauert. 0,8 Liter Rapsöl hat jeder Bundesbürger im vergangenen Jahr durchschnittlich verbraucht. Ernährungswissenschaftler werden dies gerne hören, empfehlen sie doch Rapsöl wegen seiner mustergültigen Fettsäurezusammensetzung.

Insgesamt 65,6 Mio. Liter* Rapsöl fanden 2011 ihren Weg in die Einkaufswagen der privaten Haushalte. Damit liegt unser wichtigstes heimisches Pflanzenöl mit einem Marktanteil von 37,3 Prozent an erster Stelle der beliebtesten Speiseöle in Deutschland. Auf Position zwei folgt Sonnenblumenöl mit 33 Prozent. Dies entspricht einer Menge von 58,1 Mio. Litern. Auf dem dritten Platz liegt Olivenöl mit einem Marktanteil von 17,5 Prozent (30,8 Mio. Liter). Insgesamt konsumierten die deutschen Verbraucher 176,1 Mio. Liter Speiseöl.

Rund 89 Prozent des eingekauften Rapsöls sind so genannte Raffinate. Sie sind geschmacks- und geruchsneutral und lassen dem Aroma der frischen Zutaten den Vortritt. Die hellgelben „Alleskönner“ sind hitzestabil und eignen sich vor allem zum Kochen, Backen, Dünsten, Braten und Frittieren. Der Anteil der



kaltgepressten Rapsöle liegt bei circa 11 Prozent. Sie sind die Favoriten für Salate mit ihrem nussigen Geschmack und der honiggelben Farbe. Dieses vielseitige Angebot ist sicher einer der Gründe für die ständig zunehmende Beliebtheit von Rapsöl.

Ein weiterer Grund ist die ernährungsphysiologische Qualität des wertvollen Pflanzenöls. Empfohlen wird Rapsöl von internationalen und nationalen Gremien wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wegen seines besonders ausgewogenen Fettsäuremusters. Das wichtigste heimische Pflanzenöl punktet mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren in Kombination mit einem sehr niedrigen Gehalt an gesättigten Fettsäuren und einem moderaten Anteil an Omega-6-Fettsäuren. Doch das besondere Plus des Rapsöls ist sein vergleichsweise hoher Gehalt an alpha-Linolensäure, einer wertvollen Omega-3-Fettsäure, die nur in sehr wenigen Pflanzenölen vorkommt.

* Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels



Prof. Dr. Ursel Wahrburg
Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie
Corrensstraße 25
48149 Münster

Das klingt im Fall der Fettsäuren aber doch recht abstrakt. Was kann man denn konkret tun, um die Fettsäurezufuhr zu verbessern?

Vor allem fettreiche Lebensmittel sollten eingespart werden, denn sie enthalten viele gesättigte Fettsäuren, die den Cholesterinspiegel sowie das Risiko für Herzkrankungen, Diabetes und Übergewicht erhöhen. Speiseöle hingegen sind die wichtigsten Lieferanten gesundheitsfördernder ungesättigter Fettsäuren. Sie machen zusammen mit allen anderen Speisefetten nur ein Viertel unserer Gesamtfettaufnahme aus. Man sollte zum Beispiel beim Abendbrot besser einen fettarmen Aufschnitt wählen und dazu einen Salat mit einem hochwertigen Pflanzenöl essen.

Was ist denn ein hochwertiges Pflanzenöl? Früher wurden Öle mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren empfohlen. Gilt das heute immer noch?

Das kann man leider nicht pauschal in einem Satz beantworten. Heute weiß man, dass einfach ungesättigte Fettsäuren wie die zum Beispiel im Rapsöl enthaltene Ölsäure, einen mindestens ebenso positiven Einfluss auf den Blutcholesterinspiegel haben wie mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Eine gewisse Menge an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist lebensnotwendig, doch ein Zuviel an Omega-6-Fettsäuren ist eher ungünstig. Gleichzeitig scheint das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren entscheidend zu sein.

Was hat es mit diesem Verhältnis auf sich?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat sich für ein Verhältnis der Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren von rund 5:1 ausgesprochen. Jedoch liegt der Durchschnittsmix derzeit bei circa 10:1, das heißt, das Verhältnis ist leider stark zugunsten der Omega-6-Fettsäuren verschoben. Die bekannteste Omega-6-Fettsäure ist die Linolsäure. Sie ist weit verbreitet und einer der Hauptbestandteile in vielen Pflanzenölen wie zum Beispiel in Distel- und Sonnenblumenöl.

Sollte man in jedem Fall auch mehr Omega-3-Fettsäuren verzehren?

Das ist auf alle Fälle wünschenswert. Zahlreiche Forschungsergebnisse belegen ihren Nutzen: Sie können zum Beispiel blutdrucksenkend und gefäßschützend bei Arteriosklerose und entzündungshemmend bei rheumatischen Erkrankungen wirken, Herzrhythmusstörungen vorbeugen, Allergien bessern und scheinen sogar bei verschiedenen Krebsarten schützend zu wirken.

Wo kommen diese Fettsäuren vor?

Fettreicher Seefisch enthält viele Omega-3-Fettsäuren. Auch Rapsöl ist eine gute Quelle. Hinzu kommt, dass Rapsöl von Natur aus ein sehr günstiges Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren aufweist.

Frau Professor Wahrburg, wir danken Ihnen herzlich für das Gespräch!

Interview

Ernährung und Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Ernährungsexperten weltweit sind sich einig, dass unsere Ernährung einen Einfluss auf die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen hat. Insbesondere den Fettsäuren wird in diesem Zusammenhang eine große Bedeutung beigemessen. Wir haben mit der Ernährungswissenschaftlerin Prof. Dr. Ursel Wahrburg von der Fachhochschule Münster über dieses Thema gesprochen.

Frau Professor Wahrburg, was kann man über die Ernährung tatsächlich für Herz und Kreislauf tun?

Es gibt eine ganze Reihe von Risikofaktoren für unser Herz-Kreislauf-System. Auf manche davon haben wir keinerlei Einflussmöglichkeit. Dazu gehören Alter, Geschlecht oder erbliche Aspekte. Umso wichtiger ist es, die Faktoren, die wir selbst in der Hand haben, zu optimieren. Ich meine damit physiologische und Lebensstilfaktoren wie Bluthochdruck, Diabetes, erhöhte Blutfette, Übergewicht, Rauchen oder Bewegungsmangel. Über Verhalten und Ernährung haben wir die Möglichkeit, diese Faktoren positiv zu beeinflussen. Dies ist umso wichtiger, falls einer oder mehrere dieser Risikofaktoren bereits vorliegen. Aber auch gesunden Menschen hilft eine ausgewogene Ernährung, weiterhin fit zu bleiben.

Müssen wir uns dazu nach besonderen Speiseplänen ernähren?

Nein, kein Sorge. Liegen spezifische Risikofaktoren vor, müssen einige Besonderheiten berücksichtigt werden. Grundsätzlich gibt es aber ein paar einfach umzusetzende, international anerkannte Empfehlungen, wie eine solche Ernährung aussehen soll. Dazu gehört der reichliche Verzehr von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten, Nüssen und Getreidevollkornprodukten. Wichtig ist auch die Aufnahme der richtigen Fettsäuren. Der Anteil an gesättigten Fettsäuren und so genannten Transfettsäuren sollte so gering wie möglich sein. Stattdessen sollten ungesättigte Fettsäuren und hier insbesondere einfach ungesättigte Fettsäuren bevorzugt verzehrt werden. Zusätzlich ist eine erhöhte Zufuhr an Omega-3-Fettsäuren wünschenswert.

DIE BELIEBTESTEN SPEISEÖLE IN PRIVATEN DEUTSCHEN HAUSHALTEN 2011

Gesamteinkaufsmenge 2011 in Mio. Liter



Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels

www.deutsches-rapsoel.de



Zutaten für 4 Personen:

Petersilienöl

1 Bund glatte Petersilie
4 Walnusskerne
80 ml Rapsöl, kaltgepresst (gekühlt)
Salz

Croûtons

2 Scheiben Toastbrot
2 EL Rapsöl
¼ TL Zimtpulver

Suppe

3 Bund Radieschen
4 Schalotten
2 EL Rapsöl
1 EL milder Honig
600 ml Gemüse- oder Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
60 g kalte Butterwürfel
80 ml Sahne

Frühling zum Genießen

Endlich ist der Frühling da. Mit Sonnenschein und steigenden Temperaturen kommt der Appetit auf frische, leichte Gerichte. Wir haben für Sie ein köstliches Frühlingmenü mit allen Spezialitäten, die nun Saison haben, zusammengestellt. Das Besondere daran: In allen Gerichten spielt Rapsöl eine wichtige Rolle. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

RADIESCHENSCHAUMSUPPE MIT PETERSILIENÖL UND ZIMTCROÛTONS

Und so geht's:

Für das Kräuteröl Petersilie waschen, trocken schleudern, Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Zusammen mit Walnüssen und sehr kaltem kaltgepresstem Rapsöl kurz pürieren, durch ein Sieb passieren, salzen.

Für die Croûtons die Rinde vom Toastbrot entfernen, Scheiben in Würfel schneiden, in Rapsöl goldbraun braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und mit Zimt bestreuen.

Für die Suppe Radieschen putzen, zarte Blätter aufbewahren. Radieschen waschen und bis auf 6 Stück klein schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln, in Rapsöl anschwitzen. Klein geschnittene Radieschen hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Honig glasieren, dann mit Fond ablöschen und aufkochen lassen. Lorbeerblatt zufügen, Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen. Lorbeerblatt entfernen. Suppe pürieren, passieren, salzen.

Restliche Radieschen in feine Stifte und Blätter in Streifen schneiden. Sahne schlagen. Suppe nochmals aufkochen und mit Butterwürfeln schaumig aufmixen. Radieschenstifte und Sahne in Tellern anrichten, mit Suppe auffüllen. Mit Petersilienöl beträufeln, zusammen mit Croûtons und Radieschenblättern servieren.



Zutaten für 4 Personen:

Vanilleöl

1 Vanilleschote
100 ml Rapsöl, kaltgepresst
Meersalz

Salat

750 g weißer Spargel
1 EL Limettensaft, 1 EL Zucker
80 g Zuckerschoten
1 kleine Melone, z. B. Cantaloupe
½ Bund Minze
1 kleine Bio-Orange, Saft und Schale
1 TL Senf, mittelscharf
4 EL Limettensaft, 1 EL Ahornsirup
6 EL Rapsöl, kaltgepresst

Kartoffeln

80 g geräucherter Speck, dünne Scheiben
500 g Pellkartoffeln, fest kochend
1 EL Rapsöl
schwarzer Pfeffer

Fleisch

4 Jungrindsteaks à 160 g, Rücken oder Hüfte
1 ½ EL Rapsöl

saft und -schale mit Senf, Limettensaft, Ahornsirup und Salz verrühren. Erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl Rapsöl unterschlagen. Salatzutaten mit Dressing vermengen, mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Für die Kartoffeln Speckscheiben längs halbieren und um jede gepellte Kartoffel rollen, in Rapsöl braten, salzen und pfeffern.

Fleisch abtrocknen, salzen, pfeffern, mit etwas Rapsöl bestreichen, von beiden Seiten 3 bis 4 Minuten rosa grillen, in Alufolie wickeln, kurz ruhen lassen. Fleisch mit Vanilleöl beträufeln, mit Speckkartoffeln und Salat anrichten und mit Minzeblättern garnieren.

GEGRILLTES STEAK MIT VANILLEÖL UND SPARGEL-MELONEN-SALAT

Und so geht's:

Für das Vanilleöl Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Beides mit 50 ml kaltgepresstem Rapsöl unter Rühren auf ca. 60 °C erwärmen, abkühlen lassen, Vanilleschote entfernen, mit restlichem Rapsöl verrühren, salzen.

Für den Salat Spargel schälen, Enden abschneiden, in Stücke schneiden. 1 l Wasser mit je 1 EL Limettensaft, 1 EL Zucker und 1 TL Salz aufkochen. Spargel darin knapp gar kochen, im Sud abkühlen und abtropfen lassen. Zuckerschoten putzen, schräg halbieren, blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Melone schälen, halbieren, entkernen, würfeln. Minze waschen, trocken schleudern und – bis auf einige schöne Spitzen zum Garnieren – Blätter von den Stielen zupfen. Für das Dressing Orangen-



Zutaten für 4 Personen:

Sorbet

90 g feiner Zucker
70 ml Wasser
15 g Glukosesirup (in der Konditorei erhältlich)
1 große, reife Mango
2 Limetten, Saft

Himbeeren

400 g Himbeeren
1 EL Puderzucker
1 TL Zitronensaft

Küchlein

2 TL weiche Butter und etwas Zucker für die Formen
85 g Schokolade (mind. 70 % Kakao)
85 ml Rapsöl
3 Eier (M)
1 Vanilleschote, Mark
75 g feiner Zucker
2 Prisen Salz
45 g Mehl, Type 550
1 TL Kakaopulver

SCHOKOKÜCHLEIN MIT HIMBEEREN UND MANGOSORBET

Und so geht's:

Für das Sorbet Zucker, Wasser und Glukosesirup 3 Minuten kochen, abkühlen lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch pürieren, durch ein feines Sieb passieren. 40 ml Limettensaft mit 175 ml abgekühltem Sirup und 250 g Mangopüree verrühren. Masse ca. 35 Minuten in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Himbeeren verlesen, 20 Beeren beiseitelegen. Restliche Früchte zusammen mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, evtl. passieren.

Für die Küchlein Backofen auf 200 °C vorheizen. 4 Soufflé-Formen buttern, leicht zuckern. Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen, mit Rapsöl verrühren. Eier mit Vanillemark, Zucker und

Salz im heißen Wasserbad sehr schaumig aufschlagen (ca. 5 Minuten). Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Rapsöl-Schokoladenmasse und Mehl vorsichtig, aber zügig unter die Eimasse ziehen. Teig in Soufflé-Formen verteilen und 7 bis 8 Minuten im Ofen garen. Küchlein anrichten, mit Kakao bestäuben, Himbeermark und Sorbet dazugeben, mit Himbeeren dekorieren.

TIPP:

Das Sorbet kann alternativ in einer Metallschüssel, die in das Tiefkühlfach gestellt wird, zubereitet werden. Dann die Masse alle 10 bis 15 Minuten mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Man kann das Sorbet auch ohne Glukosesirup herstellen – allerdings wird es dann beim Gefrieren nicht so cremig.



Backen macht glücklich

Erst recht, wenn es so einfach geht wie mit Rapsöl. Denn ein einfacher Rührteig lässt sich mit dem hochwertigen Pflanzenöl aus Rapsaat genauso unkompliziert zubereiten wie ein schneller Quark-Öl-Teig. Und wenn sich erst der Duft von frisch gebackenem Kuchen in der ganzen Wohnung ausbreitet, wächst die Vorfreude auf den süß-saftigen Genuss. Denn Äpfel und Birnen haben beim Backen immer Saison und versüßen uns jede Jahreszeit.



Freiherr von Berlepsch, Cox Orange oder Schöner aus Boskoop lauten die wohlklingenden Namen echter Kuchenspezialisten. Diese Sorten werden beim Backen schön weich und mit ihrem guten Verhältnis von Süße zu Säure überzeugen sie in jedem Kuchen. Wie wäre es denn zum Beispiel mit einem Rosenkuchen aus fluffigem Quark-Öl-Teig mit einer himmlischen Füllung aus Apfelstücken, Nüssen und Mohn?

Sie mögen lieber Birnen? Mit ihrem süßen Geschmack machen Gellerts Butterbirne, Clapps Liebling oder die Köstliche von Charneux einen schokoladigen Rührteig zu einem mild-fruchtigen Vergnügen. Abgeschmeckt mit etwas Kardamom und getoppt von

knusprigen Streuseln wird daraus ein aromatischer Genuss, der für gute Laune sorgt. Oder mit einem Hauch Anis in Weißwein gegart werden Birnenspalten zu einem raffinierten Belag auf einem feinen Mandelteig.

Ausgesprochen saftig gelingt der Rührteig mit Mandeln, wenn er mit Rapsöl zubereitet wird. Grundsätzlich kann man in jedem Rührteigrezept Butter oder Margarine durch Rapsöl austauschen. Dabei gilt die Umrechnungsformel: 100 Gramm Butter oder Margarine werden durch 80 Gramm Rapsöl plus 20 Gramm Wasser ersetzt. Das heimische Pflanzenöl eignet sich hervorragend zum Backen, da es besonders neutral im Geschmack ist. Das gilt auch beim Quark-Öl-Teig. Dieser unkomplizierte Alleskönner ist die schnelle Alternative zum Hefeteig. Er macht große und kleine Leckermäuler wortwörtlich in kürzester Zeit glücklich.

Und das Beste daran: Zubereitet mit Rapsöl bekommen Kuchen eine Extraportion ungesättigter Fettsäuren. Denn genau wegen seiner ausgewogenen Zusammensetzung erhält Rapsöl von Ernährungsexperten weltweit Bestnoten. Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und das Forschungsinstitut für Kinderernährung haben Rapsöl in ihre Empfehlungen aufgenommen.

Angeboten wird Rapsöl in zwei Varianten. Als kaltgepresstes Spezialitätenöl überzeugt es mit seinem nussigen Geschmack vor allem in Salatdressings, Pestos und Dips. Raffiniertes Rapsöl ist ein wahres Allroundtalent in der Küche. Dieses feine hellgelbe Öl ist sehr lange haltbar, geschmacksneutral und macht nicht nur in Majonäsen oder beim Braten eine gute Figur. Es ist auch optimal zum Backen geeignet.

SCHOKO-BIRNEN-KUCHEN MIT KARDAMOM UND ZIMTSTREUSELN

Und so geht's:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Wasser mit Rum, Zucker und Gewürzen in einem Topf aufkochen, Birnenhälften hineingeben und zugedeckt 5 Minuten andünsten, zwischendurch einmal wenden. Früchte herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Rührteig Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen, dann Rapsöl unterrühren. Mehl, Mandeln, Kakao, Backpulver und Kardamom in einer weiteren Schüssel mischen, Schokolade fein hacken und unterheben. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit Milch und Rum unter die Ei-Zucker-Masse ziehen.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand mit Rapsöl einpinseln und den Schokoteig einfüllen. Birnenhälften mit der Wölbung nach oben nebeneinander darauf verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten und auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) auf 2. Schiene von unten 60 bis 70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).



Zutaten für 1 Springform (26 cm):

Belag

1 kg feste Birnen
100 ml Wasser
50 ml brauner Rum
20 g brauner Zucker
1 Zimtstange
4 grüne Kardamomkapseln

Rührteig

4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml Rapsöl
300 g Mehl, Type 550
100 g gemahlene Mandeln
30 g dunkles Kakaopulver
½ P. Backpulver
1 TL Kardamom, gemahlen
100 g Schokolade nach Wahl
50 ml Milch
50 ml brauner Rum

Streusel

150 g Mehl
100 g Mandelstifte
½ TL Zimt
75 g brauner Zucker
¼ TL Salz
100 g flüssige Butter

Rapsöl für die Form

SCHNELLER BIRNENKUCHEN VOM BLECH

Und so geht's:

Zitrone waschen, trocknen, Schale fein abreiben und für den Teig zur Seite stellen, Saft auspressen und in eine große Schüssel geben.

Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen, mit Zitronensaft vermischen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Wein ablöschen, Birnenviertel und Anis zugeben, zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen, dann abgießen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden.

Für den Teig Wasser, Rapsöl und Eier verrühren, Zucker und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unter die Eiermasse rühren.



Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne (tiefes Backblech) geben und glatt streichen. Abgetropfte Birnenspalten darüber verteilen und mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze auf 2. Schiene von unten 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

TIPP:

Dazu passt Schlagsahne mit Vanillezucker und etwas Raki.

Zutaten für 1 Backblech:

Belag

- 1 Bio-Zitrone
- 1 kg feste Birnen (oder Quitten)
- 100 g Zucker
- 250 ml Weißwein
- 1 EL Anis, (ganz) grob gemörsert

Rührteig

- 125 ml Wasser
- 125 ml Rapsöl
- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln

Belag

- 50 g Mandelblättchen
- 50 g Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben



ROSENKUCHEN MIT MOHN-APFEL-FÜLLUNG

Und so geht's:

Für die Füllung Milch mit Zucker, Salz und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen. Mohn und Grieß unter Rühren zufügen, 1 Minute köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Apfel waschen, trocknen, vierteln, entkernen und grob reiben. Zusammen mit Nüssen und Cranberrys unter die Mohnmasse mischen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zucker in einer großen Rührschüssel mischen. Quark, Ei, Rapsöl und Milch hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührers rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (30x40 cm) ausrollen und mit der Mohn-Apfel-Masse gleichmäßig bestreichen. Von der Längsseite her zu einer Roulade aufwickeln und in 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Rapsöl fetten, die Mohnschnecken in geringem Abstand zueinander kreisförmig hineinlegen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 180°C) auf 2. Schiene von unten 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und gitterförmig über den Kuchen träufeln. Mit Zitronenschale bestreuen und fest werden lassen.

Zutaten für 1 Springform (26 cm):

Füllung

- 180 ml Milch
- 50 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 100 g Mohn, gemahlen
- 25 g Hartweizengrieß
- 1 großer, rotschaliger Apfel (z. B. Boskoop)
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 50 g Cranberrys

Quark-Öl-Teig

- 250 g Mehl, Type 550
- 1 P. Backpulver
- 1 P. Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 80 g Magerquark
- 1 Ei, (M)
- 60 ml Rapsöl
- 50 ml Milch

Zuckerguss

- 100 g Puderzucker
- Zitronensaft und Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone

Rapsöl für die Form



„Raps goes Rap“

Rapsöl in der Schule

Was Raps mit Rap zu tun hat, das haben Schüler an 625 Grundschulen und 415 Oberschulen in ganz Deutschland zu Beginn dieses Jahres erfahren. Unter dem Motto „Raps goes Rap“ drehte sich bei einer gemeinsamen Aktion der UFOP und dem Cateringunternehmen Sodexo Services GmbH alles um Rapsöl in der Schulverpflegung. So wurden sämtliche Gerichte in der Aktionswoche mit dem wertvollen Pflanzenöl aus Rapssaat zubereitet. Im Mittelpunkt der Aktion stand und steht dabei ein spannender Songwettbewerb für Schulklassen mit attraktiven Preisen.

Rapsöl wird von Ernährungsexperten wegen seines ausgewogenen Fettsäuremusters weltweit empfohlen. Auch das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) raten zu unserem wichtigsten heimischen Pflanzenöl. Beste Voraussetzungen also, um speziell in der Schulverpflegung eine vollständige Aktionswoche rund ums Rapsöl ins Leben zu rufen. „Rapsöl enthält nicht nur viele einfach ungesättigte Fettsäuren, sondern vor allem auch wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Deshalb eignet es sich hervorragend für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen“, erläutert Dr. Manuela Specht, Referentin der UFOP für Speiseöl.

Werbemittel im Comic-Stil

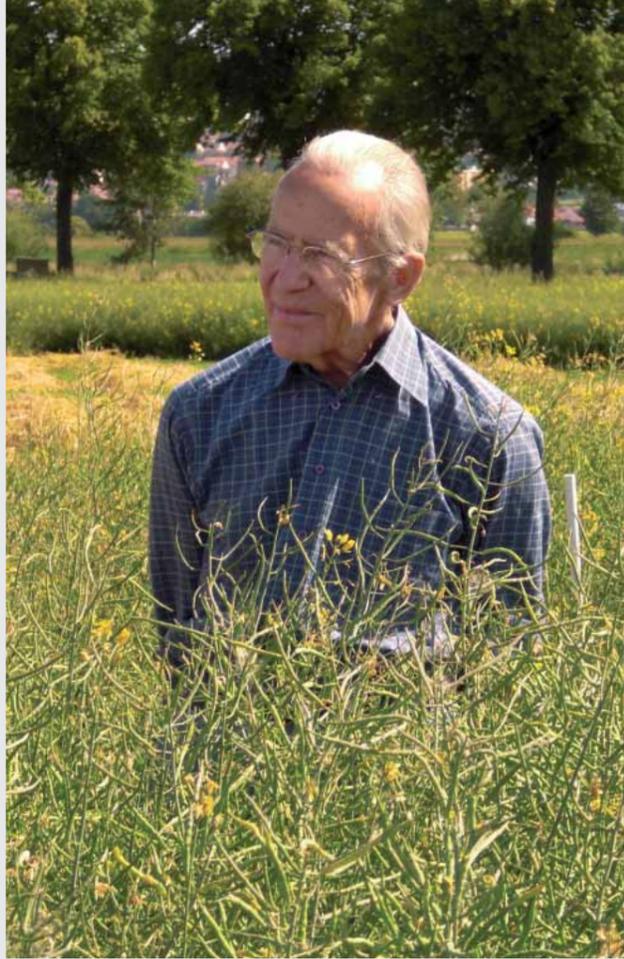
In der Aktionswoche wurde in den Sodexo-Schulküchen ausschließlich mit Rapsöl gekocht. Melanie Hoffmeister, Spezialistin Marketing Education bei Sodexo, über das Engagement des Unternehmens: „Wir haben die Verantwortung, über 200.000 Schüler jeden Tag ausgewogen, abwechslungsreich und lecker zu verpflegen. Der Einsatz hochwertiger Zutaten wie Rapsöl ist dabei für uns selbstverständlich, und das möchten wir auch gerne kommunizieren.“ So hat ein farbenfroh gestaltetes Werbemittelpaket im Stil angesagter japanischer Manga-Comics unter dem Motto „Raps goes Rap“ die Aktion in den teilnehmenden Schülern kind- und jugendgerecht in Szene gesetzt. Über Plakate, Faltblätter, große Aufkleber und begleitende Aushänge zum Speiseplan wurde den Schülern das Thema nahegebracht.

Rapsöl im Unterricht

Um den Schülern Lust auf das Thema zu machen und sie dabei spielerisch heranzuführen, haben UFOP und Sodexo einen Musikwettbewerb für Schulklassen ausgerufen. Diese Idee hat auch zu dem musikalischen Motto der Aktion geführt. Mitmachen konnten Schüler aller Altersstufen von der Primarstufe bis zur Sekundarstufe 2. Aufgabe war es, einen Songtext zum Thema Rapsöl und gesunde Ernährung zu schreiben. Die Gewinnertexte werden zurzeit von der Berliner Band RAPucation zu einem professionellen Rapsong vertont.



Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Gerhard Röbbelen
Pionier der Züchtungsforschung
in Deutschland



Interview

50 Jahre Rapszüchtung

Das ist heute kaum noch vorstellbar: Der Raps, der schon seit Jahrhunderten vor allem in Notzeiten in Europa angebaut wurde, war für die menschliche wie auch die tierische Ernährung niemals besonders gut geeignet. Erst der Pflanzenzüchtung der letzten Jahrzehnte verdankt er seinen Aufstieg zur weltweit gefragten Ölpflanze. Wir haben darüber mit einem Pionier der Rapszüchtung in Deutschland gesprochen: Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Gerhard Röbbelen von der Universität Göttingen.

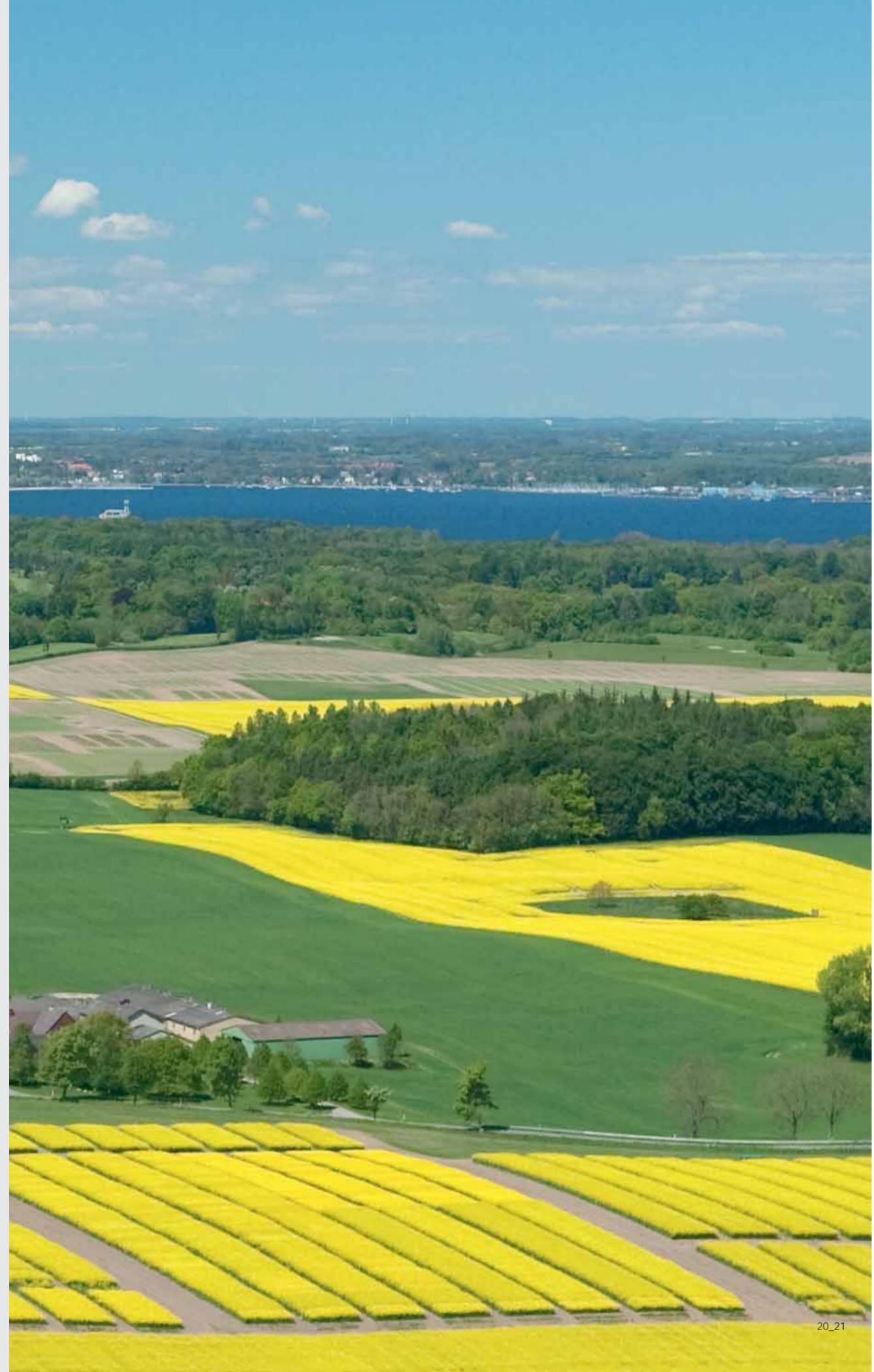
Herr Professor Röbbelen, wie stand es um den Raps, als Sie anfangen, sich mit dieser Pflanze zu beschäftigen?

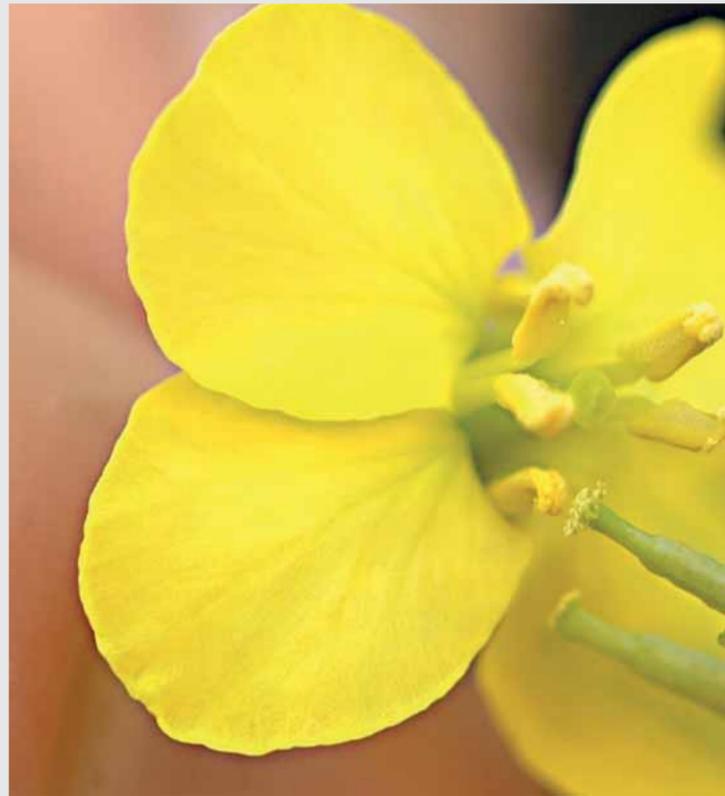
In den 50er- und 60er-Jahren wurde der Anbau von Raps in Deutschland und auch weltweit stark in Frage gestellt. Der wesentliche Grund dafür war, dass das damalige Rapsöl etwa zur Hälfte aus der so genannten Erucasäure, einer ungewöhnlich langkettigen Fettsäure, bestand. Dies führte zum Festwerden des Öls im Kühlschrank, was vor allem die Verbraucher in Nordamerika störte.

Des Weiteren stand in Europa ein Verzehr von Rapsöl im Verdacht, sich auf die menschliche Gesundheit negativ auszuwirken.

Warum ist das Interesse am Raps dennoch wieder aufgeflammt?

Das hatte in erster Linie produktionstechnische Gründe. In den 60er-Jahren mussten die Bauern wegen der zu jener Zeit drastisch ansteigenden Lohnkosten zunehmend die handarbeitsintensiven Hackfrüchte wie Zuckerrüben und Kartoffeln im Anbau einschränken und auf Kulturen umstellen, die vorwiegend mit Maschinen bearbeitet werden können. Das sind bei uns in erster Linie die verschiedenen Getreidearten. Aber für eine funktionierende Fruchtfolge brauchen die Landwirte zwischendrin immer auch blattreiche Fruchtarten als „Gesundungsfrucht“, und dafür war der Raps geradezu prädestiniert. Somit ergab sich der Wunsch, den Raps züchterisch so zu verändern, dass sein Ernteprodukt den Qualitätsansprüchen des Marktes in Deutschland wie auch international entsprach.





Wie ist man vorgegangen, um den Raps züchterisch so grundlegend zu verändern?

Der Anstoß dazu kam aus Kanada. Dort hatten Pflanzenzüchter auf der Suche nach einem für den Kühlschrank geeigneten Rapsöl, übrigens in einer ursprünglich aus Deutschland stammenden Sommerapssorte, unter vielen tausend Samen einige wenige Körner mit einem Samenöl ohne Erucasäure gefunden. Diese wurden zum Ausgangsmaterial für die nun in Kanada beginnende Qualitätsrapszüchtung. Auf meine Bitte hin sandte mir der zuständige Kollege von der Universität in Saskatoon davon einige Samenkörner für die deutschen Rapszüchter zur Einkreuzung dieser Qualitätseigenschaft in die in Deutschland angebauten Winterapssorten.

Eine wesentliche Voraussetzung für die 1966 nun auch in Europa einsetzende Qualitätszüchtung war die Entwicklung geeigneter Analysemethoden, um in den Kreuzungsnachkommenschaften die herausspaltenden erwünschten Einzelpflanzen wieder herauszusuchen zu können. Erst in den 50er-Jahren waren Verfahren der so genannten Gaschromatographie bekannt geworden, mit deren Hilfe man im Pflanzenöl die Fettsäuren erstmals in ihrer Menge exakt bestimmen konnte. Diese Methoden konnten wir in Göttingen an die Erfordernisse der Züchtung anpassen. Bald hatten wir sie so weit

verbessert, dass es möglich wurde, die Fettsäurenanteile auch in kleinsten Ölmengen genau zu bestimmen. Schließlich gelang es, für die Fettsäureanalyse mit dem Öl aus einem einzelnen Keimblatt eines Rapssamens auszukommen und bei positivem Ergebnis aus dem restlichen Samen sogar noch eine ganz normale Pflanze aufzuziehen. In dieser Weise und mit weiteren neuen Verfahren konnten wir für die notwendigen umfangreichen Züchtungsprogramme zur Auslese der erucasäurefreien Kreuzungsnachkommen schließlich pro Tag über 1.000 Einzelsamen untersuchen.

Was war das Ergebnis dieser Arbeiten?

Durch wiederholte Kreuzungen und anschließend stets erneute Auslese der erwünschten Samen konnten in den folgenden Jahren die ersten in Deutschland anbaufähigen Winterapssorten ohne Erucasäure im Samenöl entwickelt werden. Diese so genannten Null-Sorten enthielten nun nur noch die auch in sonstigen Samenölen üblichen mittelkettigen Fettsäuren, hier allerdings in einer muster-gültigen Zusammensetzung der verschiedenen ein-, zwei- oder dreifach ungesättigten Molekülformen. Insbesondere für die einfach ungesättigte so genannte Ölsäure ließen neue Studien erst in den 80er-Jahren ihren wahren Wert eindeutig erkennen, und es konnte zweifelsfrei gezeigt werden, dass Ölsäure im Austausch gegen

gesättigte Fettsäuren das „schlechte“ LDL-Cholesterin im menschlichen Blutserum wesentlich absenken kann. Deshalb wird heute weltweit von Ernährungsexperten das Rapsöl aus den erucasäurefreien Rapssorten als maßgeblich die Gesundheit fördernd empfohlen.

Wie erfolgte die Umstellung im Anbau?

Sicherlich war die Einführung der ersten erucasäurefreien Rapsorte in Deutschland ein im Ablauf einmaliges Ereignis. Denn es wurden mit Einverständnis aller Beteiligten zur Aussaat im Herbst 1973 in ganz Norddeutschland sämtliche bis dahin vorhandenen Rapssorten durch die erste neue Null-Rapssorte „Lesira“ ersetzt. Im Süden Deutschlands geschah eine solche totale Umstellung erst 2 Jahre später, um der Waschmittelindustrie für eine Übergangszeit weiterhin ihr Herstellungsverfahren für Tenside aus dem alten Rapsöl zu ermöglichen.

Insgesamt wird also Raps, anders als die Sojabohne, in erster Linie wegen seines Samenöls angebaut?

In der Tat war das lange Zeit so, denn der Rapssamen besteht fast zur Hälfte, zu rund 42 Prozent, aus Öl. Der Rest jedoch ist größtenteils hochwertiges Eiweiß, das bei der Ölpresung als Rapschrot anfällt. Dieses war seit jeher für Mastrinder ein nützliches Futtermittel. Es wäre ideal auch für Schweine und Geflügel, wenn hier seine Verfütterung nicht durch schwefelhaltige Begleitstoffe, die Glucosinolate, begrenzt würde. In Göttingen wandten wir uns deshalb auch diesem Problem zu und konnten im Rapsweltsortiment mit geeigneten chemischen Schnellverfahren in einer alten polnischen Rapssorte in ähnlicher Weise Einzelpflanzen nachweisen, deren Glucosinolatgehalt auffällig niedriger lag als üblich. Das war die Geburtsstunde vom 00-Raps (sprich: Doppel-Null-Raps) und in weniger als 15 Jahren hatten die deutschen Rapszüchter daraus neue ertragreiche Sorten ohne Erucasäure und mit einem auf ein Zehntel reduzierten Glucosinolatgehalt entwickelt. Das eröffnete der Rapssaat im Markt einen gewichtigen zweiten Verwendungsbereich: Raps war nicht nur für die Humanernährung als gesundheitlich erstklassiges Pflanzenöl, sondern zugleich auch für die Fütterung der Nutztiere als hochwertiges Eiweißfutter wirtschaftlich interessant geworden.

War damit nun die Arbeit für die Rapszüchter endgültig getan?

Keineswegs! Zwar ist die im Markt geforderte Produktqualität für den Pflanzenzüchter generell stets ein vorrangiges Zuchtziel. Aber auch mit qualitativ optimalen Sorten muss der Landwirt im Feldanbau zuletzt noch wirtschaftlich ausreichend hohe Erträge erreichen können. Aus diesem Grunde begannen die privaten deutschen Rapszüchter schon früh, für den Raps weitgehend

parallel zur Qualitätszüchtung ein neues Zuchtverfahren aufzubauen, wie es bisher vor allem beim Mais eingesetzt wurde.

Dies führt zu einem neuen Sortentyp, den Hybridsorten, mit denen der so genannte Heterosiseffekt zur genetischen Ertragssteigerung ausgenutzt werden kann. Nach Kreuzung von spezifisch ausgesuchten Elternformen kann in der ersten Folgegeneration (F1) der Ertrag solcher Hybridpflanzen aus Gründen günstiger genetischer Kombination deutlich höher liegen als der des besseren Elters. Demzufolge kann der Landwirt mit den heute verfügbaren 00-Rapshybridsorten Kornerträge erreichen, die bis doppelt so hoch sind wie die Erntemengen der alten Rapssorten der 60er- und 70er-Jahre.

Welche Ziele sehen Sie für die Rapszüchtung der Zukunft?

Natürlich ist auch das Beste, die erwünschte Qualität in großen Erntemengen, noch steigerungsfähig. Aber es gilt immer zugleich, auch die Ertragsicherheit zu steigern. Das bedeutet, die aufwachsenden Pflanzenbestände nicht nur durch geeignete chemische Spritzung, sondern bereits durch sortenbedingte Krankheitsresistenz vor Schadbefall zu schützen oder Sorten zu entwickeln, die Düngernährstoffe wie insbesondere Stickstoff oder auch Phosphat effizienter nutzen oder die trockene, heiße Witterungsperiode möglichst ohne Schädigung ertragen.

So ist ein Züchter niemals mit seinen Sorten endgültig zufrieden. Er ist fortwährend bemüht, noch bestehende Mängel zu beheben oder neue, aktuelle Leistungseigenschaften hinzuzufügen. Aber er ist von Natur aus ebenso Optimist und weiß aus Erfahrung, dass es für viele kleinere oder größere Probleme auch Lösungen gibt, wenn man sie nur langfristig und zielstrebig genug angeht. Raps ist dafür ein leuchtendes Beispiel. Er ist züchterisch ein ungemein lohnendes Objekt und nicht zuletzt im Frühling zur Blütezeit für jeden Menschen eine Augenweide.

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für uns genommen haben!

Mit seinen Forschungen hat Professor Röbbelen maßgeblich die Weiterentwicklung des Rapsanbaus in Deutschland geprägt. 1967 gründete er zusammen mit weiteren Experten den „Göttinger Arbeitskreis Raps“. Unter anderem war Professor Röbbelen Gründungsvorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Genetik und der Gesellschaft für Pflanzenzüchtung sowie Präsident der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften. Der Wissenschaftler erhielt zahlreiche Ehrungen, darunter die Ehrendoktorwürden der Universitäten Kiel, Halle und Brunn.

Viel Handarbeit und ein langer Atem

Er ist der bekannteste Erbsenzähler der Welt und gilt heute als Urvater der Vererbungslehre: der Augustinermönch Gregor Mendel. 1856 begann er in Brünn seine berühmten Erbsenversuche. Heute, circa 150 Jahre später, gelten die drei von Mendel definierten Gesetze über die Abläufe der Vererbung nach wie vor. Sie bilden die Grundlage der klassischen Pflanzenzüchtung – auch für den Raps.

Wer einmal die Gelegenheit hat, einen Blick auf das Allerheiligste eines Rapszüchters zu werfen, wird sehr beeindruckt sein. Ihm präsentiert sich ein klimatisierter Raum, in dem Millionen kleiner Tütchen, systematisch geordnet und penibel beschriftet, sehr sorgfältig aufbewahrt werden. Es ist die Schatzkammer der Pflanzenzüchter, der so genannte Genpool. In ihm werden Rapssamen mit definierten Merkmalen aufbewahrt, die im Hinblick auf die Weiterentwicklung der Rapszüchtung viel versprechend sind. Angesichts dieser Fülle einzeln eingetüteter winzig kleiner Saatkörner wird schnell klar, wie beschwerlich und aufwändig Züchtungsarbeit ist. Im Mai herrscht Hochkonjunktur bei den Rapszüchtern. Zunächst müssen geeignete Elternpflanzen systematisch ausgewählt werden. Wenn der Raps blüht, sind viele fleißige und vor allem geschickte Hände gefragt, um die Pflanzen miteinander zu kreuzen. Man braucht schon ein scharfes Auge, um den winzigen Pollen einer Blüte mit der Pinzette auf den Stempel einer anderen Blüte aufzubringen.

Kommt man zu dieser Zeit an einem Raps-Zuchtgarten vorbei, wird man staunen. Hunderte von Pflanzen sind bestückt mit kleinen Tüten, die eine ungewollte Bestäubung verhindern. Bis zum Juli entstehen aus den Blüten 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. Es dauert rund 12 Jahre, bis der Rapszüchter weiß, ob sich seine Arbeit ausgezahlt hat. Alle Schritte erfolgen in Handarbeit. Jedes Saatkorn wird genauestens erfasst und alle Schritte werden detailliert festgehalten. Ist es endlich gelungen, eine neue Sorte mit verbesserten Eigenschaften heranzuziehen, folgt im amtlichen Zulassungsverfahren ein Leistungstest. Erst wenn dieser bestanden ist, darf die neue Sorte auf dem Markt den Landwirten zum Anbau angeboten werden.



NAME	ORT	DATUM	VERANSTALTER
10. Landesrapsblütenfest Mecklenburg-Vorpommern	19406 Sternberg (Landkreis Ludwigslust-Parchim)	4.–6. Mai 2012	Sternberg und MEHR e. V.
28. Rapsblütenfest Fehmarn	23769 Petersdorf (Fehmarn)	18.–20. Mai 2012	Gewerbeverein Westfehmar
Rapsblütenfest Ottensteiner Hochebene	31860 Lüntorf (Emmerthal) in der Ottensteiner Hochebene	11.–13. Mai 2012	Hallenausschuss
Rapsblütenfest 2012	24214 Gettorf (Kreis Rendsburg-Eckernförde)	3. Juni 2012	Handels- und Gewerbeverein Gettorf und Umgebung e. V.
Maifelder Rapsblütenfest	56751 Polch (Eifel)	6. Mai 2012	Stadt Polch/Verbands-Gemeinde Maifeld



Nadine Buß
Rapsblütenkönigin
Nadine II
Niedersachsen

Rapsblütenfeste in Deutschland 2012

Der Raps prägt seine Anbauregionen seit Jahrzehnten. Nicht nur die Landwirtschaft profitiert von der vielseitigen Kulturpflanze, sondern auch der Tourismus. Die leuchtend gelb blühenden Rapsfelder locken im Frühling viele Ausflügler an.

Kein Wunder also, dass dem Raps ganze Volksfeste gewidmet werden. Auch dieses Jahr gibt die gelbe Blütenpracht wieder einen schönen Anlass zum Feiern. Quer durch die Bundesrepublik finden in diesen Wochen zahlreiche große und kleine Rapsblütenfeste statt. Mit verschiedenen kulturellen und kulinarischen Angeboten, Informationen rund um den Raps und natürlich viel Spaß für Jung und Alt feiern die Menschen den Frühling.



Ein Rapsblütenfest mit besonders langer Tradition ist auf der Ostseeinsel Fehmarn beheimatet. Rund um den Dorfteich in Petersdorf findet es bereits zum 28. Mal statt. Ein Wochenen-

de lang steht der Ort ganz im Zeichen der Rapsblüte. Die rund 20.000 Festbesucher dürfen sich zwischen dem 18. und dem 20. Mai auf zahlreiche Musikzüge, Bands und DJs aus der Umgebung, einen großen Festumzug durch Petersdorf und Tanzfreuen. Neben Live-Musik locken zudem gastronomische Spezialitäten wie regionales Rapsbrot und auf Fehmarn hergestellter Rapsschnaps. Auch junge Besucher kommen in Petersdorf selbstverständlich auf ihre Kosten. Ein eigenes Kinderzelt wartet mit Spiel, Spaß und einer ganz besonderen Abschlussdisco auf. Nachdem Freitag bereits die Königskinder gekrönt werden, wird am Samstag schließlich das neue Rapskönigspaar inthronisiert.

Die traditionelle Wahl der Rapsblütenkönigin ist nicht nur auf Fehmarn ein Highlight der Festivitäten. In ganz Deutschland werden in diesen Tagen junge Frauen zu anmutigen Botschafterinnen unserer wichtigsten heimischen Ölpflanze gewählt. Wir haben uns mit einer amtierenden Rapsblütenkönigin getroffen, um mehr über die Aufgaben und die Verantwortung eines solchen Amtes zu erfahren. Lesen Sie dazu unser Interview.

Damit auch Sie mitfeiern und bei der Wahl der Rapskönigin dabei sein können, haben wir eine kleine Auswahl der schönsten Feste für Sie zusammengestellt.

Interview

Ein Stück Heimat – Die Ottensteiner Hochebene

Wie haben Sie sich auf die Wahl der Rapsblütenkönigin vorbereitet?

Meine beste Freundin hatte mich angemeldet. Bei der Wahl galt es, mehrere Aufgaben zu erfüllen. Die erste Runde ist eine Vorstellungsrunde. Hier kann man ein bisschen über sich selbst erzählen. Die zweite Runde besteht aus einem Spiel. Darauf konnte man sich nicht vorbereiten und musste es einfach auf sich zukommen lassen. In der dritten und letzten Runde sollte ein Referat ausgearbeitet werden. Hierzu hatte ich im Internet recherchiert und Bekannte gefragt, die Erfahrungen mit dem Rapsanbau haben.

Warum hatten Sie den Wunsch, die Ottensteiner Hochebene als Rapsblütenkönigin zu repräsentieren?

Die Ottensteiner Hochebene ist so ein schönes Fleckchen Erde. Wenn man im Mai auf die Hochebene fährt, hat man einen unglaublich weiten Blick über die Landschaft mit den wunderschön leuchtenden Rapsfeldern. Durch die Wahl zur Rapsblütenkönigin habe ich die Möglichkeit, meine Heimat in ganz Deutschland vorzustellen.

Bitte beschreiben Sie uns kurz Ihre Aufgaben während Ihrer Amtszeit.

Ich war auf vielen Veranstaltungen Repräsentantin der Ottensteiner Hochebene und informierte die Gäste zum Beispiel über das nächste Rapsblütenfest. Außerdem habe ich unter anderem am Karnevalsumzug in Lüntorf und am Sommerfest der niedersächsischen Landesvertretung teilgenommen. Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin durfte ich die DGF-Rapsöl-Medaille für die Ottensteiner Ölmühle entgegennehmen.

Was ist denn für Sie das Besondere am Raps?

Er ist sehr vielseitig einsetzbar und sieht zudem gut aus. Das Rapsöl ist toll für Salate und aus den Pressrückständen wird hochwertiges Viehfutter gewonnen. Somit wird die gesamte Saat wirklich vollständig verarbeitet.

Wie wichtig ist der Rapsanbau in Ihrer Heimatregion?

Durch den Rapsanbau werden circa 1 Mio. Liter Rapsöl pro Jahr in unserer Ölmühle produziert. Das wirkt sich positiv auf die Bauernhöfe aus und der Tourismus wird vorangetrieben.

Vom 11. bis 13. Mai 2012 findet das Rapsblütenfest in Lüntorf statt. Was wird hier gefeiert?

Am Freitagabend bildet eine Zelt disco den Auftakt. Der Mittelpunkt des Festes ist die Wahl der Rapsblütenkönigin am Samstag. Am Sonntag gibt es die große Rapsmeile. Hier werden selbst gemachte Speisen und Produkte wie zum Beispiel Rapshonig angeboten.

An welchen Moment Ihrer Amtszeit denken Sie besonders gerne zurück?

Der Abend der Wahl war für mich unübertrefflich. Ich hatte sehr viel Spaß mit den anderen Kandidatinnen. Auch das Sommerfest in Berlin sowie das Kochfest im Emsland sind mir in sehr guter Erinnerung geblieben. Alles in allem waren es sehr viele schöne Veranstaltungen.

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

Sie sollte auf jeden Fall offen sein und sich trauen, vor Publikum zu sprechen. Wichtig ist es Spaß am Reisen zu haben, weil man das ein oder andere Wochenende unterwegs ist.

Bitte geben Sie unseren Leserinnen und Lesern zum Abschluss doch noch einen kleinen Rezepttipp mit Rapsöl.

Einfach pures Rapsöl über einen Salat geben. Das schmeckt super. Rapsöl eignet sich auch sehr gut im Sommer zum Grillen. Man kann es einfach dazustellen und mit einem Stück Brot verzehren.

Frau Buß, wir danken Ihnen für das Gespräch!

Macht Biodiesel hungrig?

Biokraftstoffe haben sich in den letzten 20 Jahren langsam, aber sicher zu einem festen Bestandteil des weltweiten Kraftstoffmarktes entwickelt. Auch in Deutschland ist ihr Anteil beachtlich, wenn auch nicht als reiner Biodiesel oder Bioethanol, sondern als Beimischungskomponente zu Diesel und Benzin. Wer heute Diesel tankt, füllt in der Regel automatisch 7 Volumenprozent Biodiesel in sein Fahrzeug. Umgerechnet können damit hierzulande derzeit schon über 2,5 Mio. Diesel-Pkw ohne Mineralöl gefahren werden. In Anbetracht der schwindenden Erdölreserven und der Bemühungen, CO₂ zum Schutz des Weltklimas einzusparen, ist diese Entwicklung sicherlich grundsätzlich zu befürworten.

Es gibt jedoch auch kritische Stimmen, die die Verwendung von Agrarrohstoffen für die Herstellung von Biokraftstoffen in Frage stellen oder sogar strikt ablehnen. Der Vorwurf: Wer potenzielle Nahrungsmittelrohstoffe für die Biokraftstoffherstellung nutzt, fördert den Hunger in der Welt. Das klingt schlüssig, ist aber nicht zutreffend, sagt der renommierte Gießener Agrarökonom Prof. Michael Schmitz. Seiner Ansicht nach werden die Auswirkungen auf die Weltmarktpreise durch die Herstellung von Rohstoffen für die Biokraftstoffproduktion deutlich überschätzt. In einer aktuellen Studie zeigt er auf, dass die lokalen Märkte in Entwicklungsländern oft von den Weltmärkten für Agrarrohstoffe abgekoppelt sind. Preisschwankungen auf den Weltmärkten führen daher nicht automatisch zu Schwankungen der Preise in Entwicklungsländern. „Regierungen betreiben oft eigene Handels- und Preispolitiken, die verhindern, dass hohe oder auch niedrige Weltmarktpreise die lokalen Märkte erreichen. Außerdem können hohe Transportkosten bei fehlender Infrastruktur und großen Entfernungen die Weltmarktanbindung der heimischen Märkte völlig verhindern“, so Prof. Schmitz. Er weist darauf hin, dass sich die Menschen in vielen armen Ländern nicht von international handelbaren Gütern, sondern von regionalen Produkten ernähren. „Sie greifen auf im Land hergestellte, aber nicht handelbare Nahrungsmittel wie Cassava, Sorghum und Hirse zurück. Deshalb sind sie von den Vorgängen am Weltmarkt kaum betroffen.“

Die Produktion von Biokraftstoffen hat der Studie zufolge zwar einen Einfluss auf die Preise an den Agrarrohstoffmärkten, aber die Wissenschaftler sind sich uneinig darüber, wie groß die Rolle von Biokraftstoffen bei der Preisentwicklung tatsächlich ist. „Angesichts der wissenschaftlichen Unsicherheiten ist Vorsicht

geboten, wenn man Biodiesel und Bioethanol als Sündenböcke für steigende Weltagrarpreise abstempelt – dies geht an der Realität vorbei“, so Schmitz. „Die weltweite Nachfrage nach Biodiesel und Bioethanol ist also weder ursächlich noch maßgeblich für den globalen Hunger.“ Prof. Schmitz führt dagegen als Bestimmungsgründe den Klimawandel, die hiermit einhergehende Zunahme von Unwetterkatastrophen und insbesondere die schlechte Regierungsführung und eine Diskriminierung der Landwirtschaft in den jeweils betroffenen Ländern an.

Die Diskussion um die Ursachen für Hunger hat in den vergangenen Jahren eine zunehmend öffentlich beachtete, aber merkwürdige Entwicklung genommen. Bis vor wenigen Jahren haben namhafte internationale Institutionen wie die Welternährungsorganisation (FAO) oder die OECD erklärt, dass niedrige Weltagrarpreise maßgeblich zu Hunger und Armut beitragen. Diese seien durch die Exporterstattungspolitik der Industrieländer und insbesondere der Europäischen Union hervorgerufen worden. Niedrige Preise zerstörten die wirtschaftliche Grundlage für die Landwirtschaft in Entwicklungsländern, was Armut und Hunger verursacht habe. Dieselben Institutionen geben die in den Jahren 2007 und 2008 zu verzeichnenden hohen Preise für Getreide, Mais und Ölsaaten als Grund für Mangelernährung und Hunger an.

„Die Biokraftstoffproduktion oder die Spekulation mit agrarischen Rohstoffen können nicht als Gründe für den Hunger in der Welt herhalten. Solche Behauptungen verfehlen den Kern von Ursache und Wirkung in der Diskussion und führen deshalb in die Irre“, sagte Prof. Schmitz bei der Vorstellung der Studie im Februar 2012 in Berlin.





Raps-Rennwagen im neuen Design

Designwettbewerb Bioconcept-Car

Smudo, Künstler und passionierter Rennfahrer, geht 2012 bereits in der zehnten Saison mit Rapskraftstoff im Tank an den Start der deutschen Langstreckenmeisterschaft. Sein Einsatzfahrzeug ist in diesem Jahr ein VW Scirocco, der von den Fans prompt auf den Namen „Bio-Rocco“ getauft wurde. In die neue Saison startet Smudos Arbeitsgerät mit einem komplett neuen Look. Der „Fanta 4“-Frontmann und sein Team Four Motors hatten Ende 2011 gemeinsam mit dem Folienhersteller HEXIS und unterstützt durch die Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP) einen Designwettbewerb ausgerufen. Unter den vielen Einsendungen gefiel der Jury der Entwurf des Bernsdorfers Maik Heidner am besten. Das leichte und auffällige Design sorgt mit seinem gelb-grünen Verlauf und markanten weißen Streifen für einen starken Auftritt, der Aufmerksamkeit erregt und gleichzeitig auch die Nachhaltigkeit des Projekts demonstriert. Denn was man der Folienbeklebung nicht ansieht, ist ihre PVC-Freiheit, die zusammen mit dem Biokraftstoff im Tank und vielen Bioverbund- und Biokunststoffbauteilen am und im Fahrzeug aus dem ehemals normalen Pkw ein echtes Bioconcept-Car (BCC) macht.

„Damit sind wir bei den Rennen auch optisch ganz weit vorn!“ freute sich Smudo, als er seinen Bio-Rocco zum ersten Mal im neuen, dynamischen Racing-Outfit sah. Einer der besten Autofolierer Deutschlands, Oliver Röhler, hatte das BCC Anfang Februar live auf der Stuttgarter Messe WETEC mit der PVC-freien, umweltfreundlichen Latexfolie beklebt.

Wie schon im Vorjahr geht das Reutlinger Rennteam Four Motors mit einem innovativen Biokraftstoffmix aus konventionellem Raps-Biodiesel und hydriertem Rapsöl (HVO) an den Start. Während beim normalen Biodiesel für die chemische Umwandlung des Rapsöls in Rapsmethylester (RME) Methanol verwendet wird, kommt bei der Herstellung von HVO Wasserstoff zum Einsatz. Das Ergebnis ist eine noch schadstoffärmere Verbrennung.

Einen echten Härtetest wird das BCC der dritten Generation auch dieses Jahr wieder beim traditionellen ADAC-Rennen am 19. und 20. Mai 2012 auf dem Nürburgring bestreiten müssen, wenn Smudo mit drei Fahrerkollegen einen Tag und eine Nacht lang im neu designten BCC seine Runden drehen wird.



Entwurf: M. Heidner





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