

RAPSMAGAZIN

DAS MAGAZIN DER UNION ZUR FÖRDERUNG VON OEL- UND PROTEINPFLANZEN

| RAPSBILDE 2017 |

Instagram Contest
LUMIX DMC-GX80 gewinnen!

Rezeptideen
Rapsöl-Genuss im Frühling

Multitalent Raps
Die vielen Gesichter des Rapses



**Smudo sorgt nachhaltig
für Aufsehen**





Editorial

Sie sind nicht zufällig gerade in der Bahn unterwegs? Doch? Dann haben Sie vielleicht auch schon einen Blick aus dem Abteiffenster geworfen und ein blühendes Rapsfeld gesehen. Diese gelbe Pracht ist weit mehr als nur eine Freude für die Augen: Raps ist eine unserer wichtigsten heimischen Kulturpflanzen und ein echter Wirtschaftsfaktor.

Auf rund 1,3 Mio. Hektar strahlt der Raps in diesen Tagen mit der Sonne um die Wette. Das entspricht ca. 12 Prozent der gesamten bundesdeutschen Ackerfläche. Seit vielen Jahren bereits bauen die deutschen Landwirte Raps unverändert auf diesem Niveau an. Dabei wird er stets mit mehrjähriger Pause in einer Fruchtfolge kultiviert. Raps hinterlässt den nachfolgenden Feldfrüchten einen nährstoffreichen, gut aufgelockerten Boden mit hohem Vorfruchtwert. Diese und viele weitere Besonderheiten des Multitalents Raps haben wir in diesem Rapsmagazin anschaulich für Sie aufbereitet. Sie werden überrascht sein, wie viele Facetten unsere Öl- und Eiweißpflanze Nr. 1 bietet.

Neben Rapsöl, dem mit deutlichem Abstand meistgekauften Speiseöl in Deutschland, entstehen beim Pressen der Rapssaatkörner eiweißreiches Rapsschrot bzw. Rapskuchen, die aus der Tierfütterung heutzutage nicht mehr wegzudenken sind und zunehmend importiertes Sojaschrot ersetzen. Auf diese Weise wird die Rapssaat vollständig genutzt. Es bleibt nichts übrig, nichts wird weggeworfen – ökologisch und ökonomisch vorbildlich!

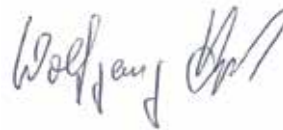
Dazu gehört auch sein Beitrag zum Klimaschutz durch den Einsatz als Biodiesel auf Basis von heimischem Rapsöl. Seit Jahren stellt Smudo, Mitglied von „Die fantastischen Vier“ und Juror bei „The Voice of Germany“, mit seinem Motorsportteam anschaulich unter Beweis, dass man Autofahren und Rennsport auch nachhaltiger betreiben kann. Was das wiederum mit Landmaschinen zu tun hat, können Sie auf Seite 25 nachlesen.

Dass Smudo mit seinem Engagement für Biokraftstoffe nicht allein dasteht und was die Deutschen tatsächlich über Biokraftstoffe denken, zeigt eine repräsentative Umfrage von TNS Infratest. Die spannenden Ergebnisse haben wir für Sie in dieser Ausgabe des Rapsmagazins zusammengestellt.

Welche Bedeutung dem Raps im Hinblick auf eine nachhaltige und zukunftsorientierte Kreislaufwirtschaft zukommt, zeigt ein engagiertes mittelständisches Unternehmen in Bayern. Neben Natur und Umwelt profitieren auch die Bürger der Region von der gemeinschaftlichen Initiative. Auf den Seiten 28–29 stellen wir Ihnen dieses regionale Projekt vor.

Ein Rapsmagazin ohne einen Themenschwerpunkt Rapsspeiseöl wäre kein Rapsmagazin. Deshalb stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe nicht nur köstliche Rezeptideen rund um unser wichtigstes heimisches Pflanzenöl vor, sondern präsentieren Ihnen unter anderem auch ein Siegel, das Ihnen beim Einkauf Hilfestellung leisten soll.

Falls Sie im Zug sitzen, wünschen wir Ihnen weiterhin eine gute Fahrt und viel Vergnügen beim Lesen! Und denken Sie daran, ab und zu aus dem Fenster zu schauen und den Anblick unserer blühenden Kulturlandschaft mit den strahlend gelben Raps-Farbtupfern zu genießen.



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

Inhalt

- 06 | Rezeptideen mit Rapsöl**
Rapsöl-Genuss im Frühling
- 12 | Besuch im „Kleinen Kuriositätenladen“**
Interview mit Stephanie Kosten
- 15 | Gewinnen Sie Ihren eigenen Privatkoch**
- 16 | DLG-Prämierung für Rapsöl**
Qualität auf den ersten Blick erkennen
- 18 | Multitalent Raps**
- 21 | Rapsöl „animiert“**
- 22 | Deutschlands schönste Ölfelder**
Biodiesel aus Rapsöl für Ressourcen- und Klimaschutz im Verkehr
- 25 | Smudo sorgt wieder nachhaltig für Aufsehen**
- 26 | Instagram Contest**
#RAPSLIEBE17
- 27 | Rapskissen aus Schleswig-Holstein**
- 28 | Rapsverarbeitung in Bayern – aus der Region, für die Region**
Eine dezentrale Ölmühle aus Bayern ist Trendsetter in Sachen Nachhaltigkeit
- 30 | Nachhaltig hoch zwei**
- 32 | Was Deutschland über Biokraftstoffe denkt**
- 34 | Raps in der Region**
Rapsblütenfeste in Deutschland
Interview mit Katharina Schuch, Rapsblütenkönigin in Hessen



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

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Redaktion:

WPR COMMUNICATION, Berlin/Sankt Augustin

Gestaltung:

WPR COMMUNICATION, Berlin

Bildnachweis:

Titel	Jaqueline Kroll, UFOP e. V., sergeyshibut/Shutterstock.com
S. 2	UFOP e. V.
S. 4-5	UFOP e. V.
S. 6-11	UFOP e. V.
S. 12-13	UFOP e. V.
S. 14	Stephanie Kosten
S. 15	©pressmaster/Fotolia, ©Kadmy/Fotolia
S. 16	iStock.com/Kristian Sekulic
S. 18-20	UFOP e. V.
S. 21	UFOP e. V., ©gutetsk7/Fotolia
S. 22-24	UFOP e. V.
S. 25	Jaqueline Kroll
S. 26	UFOP e. V., Jörg Nicht, Stefanie de Buhr, Panasonic Electric Works Europe AG, ©orinocoArt/Fotolia
S. 27	Astrid Lange-Hallmann, UFOP e. V.
S. 28	BDOel/Anne Fröhlich
S. 29	BDOel/Anne Fröhlich, UFOP e. V.
S. 30	UFOP e. V.
S. 31	©Matty Symons/Fotolia, REDcert GmbH
S. 32	Jaqueline Kroll
S. 33	TFZ
S. 35	Tina Jung

Rezeptideen mit Rapsöl



KABELJAU MIT TOMATEN-AIOLI, PETERSILIENGEMÜSE UND GEBRATENEN TOMATEN

Und so geht's:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Aioli: Eigelb mit Tomatenmark, Safran, Essig und 1 Prise Salz mit dem Stabmixer pürieren. Kaltgepresstes Rapsöl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl untermixen. Mit Salz und ein wenig Cayennepfeffer würzen und kalt stellen.

Fisch: Fischfilets salzen und in eine Auflaufform legen. Mit Weißwein besprenkeln und mit 4–5 EL Rapsöl beträufeln. Den Fisch im heißen Backofen 12–15 Min. garen.

Gemüse: Petersilie waschen, gründlich trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten in dicke Scheiben schneiden und im Mehl wenden. 3 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Petersilienblätter hineingeben und zusammenfallen lassen. 1 Min. unter Rühren schmoren, mit Salz würzen, dann warm stellen. In einer weiteren Pfanne 4 EL Rapsöl erhitzen, die mehlierten Tomatenscheiben hineingeben und 2–3 Min. anbraten.

Tomatenscheiben mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden, noch 1 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Tomatenscheiben und das Petersiliengemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fisch aus dem Ofen auflegen und etwas Aioli darauf geben. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Tipp

Für die Zubereitung der Aioli sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, da die Sauce sonst gerinnen könnte.

Zutaten für 4 Portionen:

Aioli

1 Eigelb
1 TL Tomatenmark
0,1 g Safran, gemahlen
(1 handelsübliches Döschen)
1 TL Weißweinessig
150–200 ml Rapsöl, kaltgepresst
Salz
Cayennepfeffer (wahlweise
ein Spritzer Tabasco)

Fisch

600–700 g Kabeljaufilet
(ohne Gräten) in 4 Portionsstücken
2–3 EL Weißwein
ca. 150 ml Rapsöl
Salz

Gemüse

2 Bund Blattpetersilie
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1–2 Oxshenherz- oder
Fleischtomaten
6–8 EL Mehl (Type 405)
7 EL Rapsöl, kaltgepresst
Salz
Pfeffer

BÄRLAUCHPESTO-PASTA MIT HÄHNCHENSCHNITZELN UND OFENTOMATEN

Und so geht's:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Tipps

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

Zutaten für 4 Portionen:

Pesto

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

Ofengemüse

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


Hähnchenschnitzel

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

Pasta

350 g Tagliatelle





Zutaten für 4 Portionen:

Kresseöl

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

Suppe

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

Zusätzlich

150 g Räucherlachs

SPARGELCREMESUPPE MIT KRESSEÖL

Und so geht's:

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

Suppe: Spargel schälen, die Schalen mit kaltem Salzwasser bedeckt in einem Topf langsam aufkochen. Schalen dann mit einer Schaumkelle herausheben und die geschälten Spargelstangen im entstandenen Spargelkochsud, je nach Dicke, 7–12 Min. bissfest kochen, herausnehmen und unter kaltem Wasser rasch abschrecken.

500 ml Spargelkochsud abmessen und beiseitestellen. Spargelstangen in Stücke von ca. 2 cm Länge schneiden. Alle Spargelköpfe und zusätzlich ca. ⅓ der Spargelstücke als Einlage

beiseitelegen. Sahne erst mit der Speisestärke, dann mit dem bereitgestellten Spargelkochsud verrühren. Schalotten fein würfeln und in einem Topf mit den restlichen Spargelstücken in 1 EL Rapsöl andünsten. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und mit der Spargelkochsud-Sahne-Mischung aufgießen. Suppe offen 15 Min. kochen. Vor dem Servieren die Spargelsuppe cremig pürieren und (optional) durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Wein abschmecken. Spargeleinlage zugeben und die Suppe einmal aufkochen lassen. Inzwischen die Mandeln in einem Topf mit dem restlichen Rapsöl goldbraun rösten und salzen. Die Spargelcremesuppe mit Räucherlachs, der restlichen Kresse, Kresseöl und Mandelblättchen in vorgewärmten Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.



Zutaten für 6–8 Portionen:

Creme

750 g Sahnequark
100 g Erdbeerkonfitüre

Pfannkuchen

2 Eier (M)
250 ml Milch
40 g Zucker
150 g Mehl (Type 405)
4 EL Rapsöl
Salz

Zusätzlich

100 g Erdbeeren, geputzt
20 g grüne Pistazienkerne, gehackt

Und so geht's:

Creme: Ein Sieb mit einem Küchentuch auskleiden und den Quark hineingeben. Das Sieb auf eine Schüssel stellen und den Quark mindestens 6 Std. abtropfen lassen. Anschließend den abgetropften Quark mit der Erdbeerkonfitüre glatt rühren.

Pfannkuchen: Eier trennen. Eigelb mit Milch und Zucker verrühren, mit dem gesiebten Mehl zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen. Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes auf höchster Stufe steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine kleine beschichtete Pfanne mit Rapsöl austreichen und etwas Teig einfließen lassen, sodass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Den Teig 2–3 Min. backen, wenden und nochmals 1 Min. backen. Auf diese Weise 8 Pfannkuchen backen und diese anschließend im Kühlschrank erkalten lassen.

Torte: Einen Pfannkuchen auf eine Servierplatte legen und dünn mit Quarkmasse bestreichen. Darauf einen weiteren Pfannkuchen platzieren und ebenfalls mit der Quarkmasse bestreichen. So weiter fortfahren, bis alle Pfannkuchen und die Quarkmasse verarbeitet sind. Die Torte mit Klarsichtfolie bedecken und für 2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazienkernen servieren. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. (+ 6 Std. zum Abtropfen des Quarks und 2 Std. Kühlzeit, siehe Tipp!)

ERDBEER- PFANNKUCHEN-TORTE



Tipp

Diese Torte kommt ohne Gela-
tine aus! Dafür muss der Quark
gut abtropfen und die Kühlzeit vor
dem Servieren eingehalten wer-
den. Die Torte lässt sich sehr gut
vorbereiten. Selbst eine Nacht im
Kühlschrank macht ihr nichts aus.

Unser Blog-Tipp: Besuch im „Kleinen Kuriositätenladen“

Food-Blogs boomen. Immer mehr begeisterte Hobbyköchinnen und -köche möchten ihre Leidenschaft mit anderen teilen. Die Anzahl ihrer Leser wächst ebenfalls beständig. Kein Wunder, wenn man sieht, wie viel Herzblut die Foodies in ihre Web-Tagebücher stecken. Eines der beliebtesten in der deutschen Blogosphäre ist der Blog „Kleiner Kuriositätenladen“. Der kreative Kopf dahinter lebt, kocht und fotografiert in Hamburg: „Ladenbesitzerin“ Steph bloggt seit 2008 und lässt seitdem ihre Leser regelmäßig daran teilhaben, was sie in ihrer kleinen „Düvelsköök“ zubereitet. Wir haben mit ihr übers Bloggen, Kochen und Fotografieren gesprochen.

Interview mit Stephanie Kosten

Erzähl einmal – wie ist dein „Kleiner Kuriositätenladen“ entstanden?

Ich blogge mittlerweile im achten Jahr, bin also schon eine ganze Weile dabei. Als ich meinen Laden „eröffnet“ habe, geschah das aus einer sehr spontanen Idee heraus und sollte erst einmal gar kein Food-Blog werden, sondern ein buntes Sammelsurium von Gedanken und Fundstücken – daher auch der für einen Food-Blog eher unpassende Name „Kleiner Kuriositätenladen“. Dass es tatsächlich schon damals Food-Blogs gab – im Verhältnis zu heute natürlich noch sehr wenige –, wusste ich zu Beginn gar nicht.

Rezepte spielten in den ersten Wochen in meinem Blog eine eher untergeordnete Rolle, nahmen aber nach und nach einen immer größeren Stellenwert ein, bis sie irgendwann alle anderen Themen verdrängten.

Hast du eine Lieblingsdisziplin in der Küche?

Ich liebe es, Dinge von Anfang bis Ende komplett selbst zu machen und beschäftige mich besonders mit den Themen Regionalität und Saisonalität. Auf Convenience-Produkte verzichte ich in meiner Küche ganz.

Daraus ergibt sich mein kulinarisches Lieblingsthema: Wie schaffe ich es, die Rohstoffe, die mir in meiner Region zur Verfügung stehen, über mehrere Monate haltbar zu machen? Ich wecke im Sommer reichlich Gemüse ein und trockne und dörre alles, was sich dazu eignet, auf Vorrat. Auch den Rest des Jahres bin ich fleißig und fülle mein Vorratsregal mit Saucen, Suppen, Fonds, Fleischgerichten und Ähnlichem auf.

Wo holst du dir die Inspirationen für deine Rezeptideen?

Ich bemühe mich, möglichst saisonal zu konsumieren, deshalb über-

lege ich mir meist als Erstes, welche Zutaten zurzeit gerade Saison haben, und mache mir dann Gedanken darüber, was ich damit anstellen kann.

Konkrete Ideen bekomme ich hauptsächlich im Internet, beim Stöbern in den zahlreichen internationalen Food-Blogs und -Foren und natürlich auch ganz altmodisch aus meinen Kochbüchern.

Du legst viel Wert auf die Qualität deiner Zutaten. Wo und wie kaufst du am liebsten ein?

Wir haben hier in Hamburg das große Glück, fast an jedem Wochentag, inklusive Samstag, einen Wochenmarkt mit wunderbaren regionalen Produkten in zumeist sogar fußläufig erreichbarer Nähe zu haben.

Der Samstag ist für meinen Mann und mich daher grundsätzlich Markttag, an dem wir gemeinsam über unseren Biomarkt gehen. Auch sonst nutzen wir das regionale Angebot vieler Einzelhändler in unserem Stadtteil voll aus.

Wir wissen, dass du gerne Rapsöl verwendest. Verrätst du uns, wofür du es benutzt?

Rapsöl ist für mich bereits seit vielen Jahren mein Standard-Küchenöl und hat das vielfach verwendete Olivenöl bei mir auf einen zweiten Platz verbannt. Olivenöl nehme ich immer dann, wenn ich mediterran koche, ansonsten kommt Rapsöl zum Einsatz.

Ich achte auch hier darauf, ein regionales Rapsöl zu verwenden, und habe meist mindestens zwei unterschiedliche Öle im Regal.

Im Prinzip mache ich damit alles: Ich benutze es zum Braten, zum Kochen, für Salate und sogar zum Backen, wie beispielsweise bei meinem Zitronen- oder Eierlikörkuchen.



Welcher Küchenhelfer ist in deiner Küche unverzichtbar?

Uii, da ich ein ausgesprochenes Faible für Küchengerätschaften und -equipment habe, würde ich spontan sagen, dass ich nichts wieder hergebe, was sich im Laufe der Jahre angesammelt hat. Müsste ich mich aber wirklich entscheiden, dann würde ich mich sicher für meine Messer, Töpfe und Pfannen entscheiden, denn da ich lieber koche als backe, ist hier die Qualität besonders wichtig.

Dein zweitliebstes Hobby nach dem Kochen ist das Fotografieren deiner Kreationen. Wie aufwendig ist es, deine Gerichte so perfekt in Szene zu setzen, wie man es auf deinem Blog sehen kann?

Im Bereich der Fotografie hat sich bei mir in den letzten Jahren mindestens genauso viel getan wie in der Küche. Zu Beginn meiner Blog-Aktivitäten habe ich die Teller noch auf einer Bastelpappe unter der Halogenlampe in der Küche fotografiert. Mittlerweile steht in meinem Arbeitszimmer ein festes „Foto-Set“, das ich vor dem Kochen bereits mit dem Geschirr ausstatte.

Da ich, anders als es in Hochglanzmagazinen der Fall ist, das Essen genauso abbilde, wie es bei uns auf den Teller kommt, ist die Zeit natürlich ein wichtiger Faktor, denn selbstverständlich möchten wir auch warm essen. Ich richte das fertige Essen deshalb meist in Windeseile an, laufe damit ins Arbeitszimmer und mache dort ein paar Fotos aus verschiedenen Perspektiven. Anschließend werden die Bilder noch mit einem Bildbearbeitungsprogramm nachbearbeitet und dann sind sie auch schon blogfertig.

Welche Zutat sollte man immer im Haus haben, damit man ganz schnell und unkompliziert etwas zubereiten kann, wenn plötzlich Gäste vor der Tür stehen oder der kleine Hunger aufkommt?

Ganz klar getrocknete Pasta, einen guten Hartkäse, ebenso gutes Öl und wenn möglich ein paar frische Kräuter – getrocknete tun es aber natürlich auch.

Egal ob man so ein reich gefülltes Vorratsregal hat wie ich oder nur einige Basics auf Lager hat, irgendetwas findet sich immer, aus dem sich eine leckere Sauce zubereiten lässt.



Steph ist eine von vier Bloggerinnen und Bloggern, die in diesem Jahr gemeinsam ein wundervolles Rapsölmenü kreiert haben. Ab dem 2. Mai 2017 stellen wir auf unserer Website www.deutsches-rapsol.de und auf Facebook unter www.facebook.com/Rapsoelentdecken jeden Tag einen von „4 Gängen Rapsöl“ vor. Vorab hat Steph uns auf der nächsten Seite ihr Lieblingsrezept für einen wunderbar saftigen Zitronenkuchen verraten.

ZITRONENKUCHEN MIT RAPSÖL

Zutaten:

6 Eigelb
250 g feiner Zucker
5 Eiweiß
½ TL Salz
250 g Rapsöl
1 Bio-Zitrone, unbehandelt,
Saft (ca. 60 ml) und Abrieb
230 g Mehl (Type 405)

Und so geht's:

Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Eier mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine mehrere Minuten lang hell-schaumig schlagen. Das Rapsöl dazu-geben und bei niedriger Stufe verrühren, dann den Zitronensaft unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Nun das Mehl nur so weit unterrühren, bis der Teig gerade glatt gerührt ist, und ihn dann in eine gefettete Springform (20 cm) geben, gleichmäßig mit einem guten EL Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) 60–70 Min. backen.

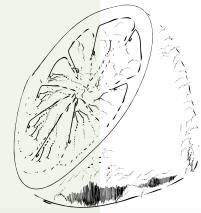
Den Kuchen herausnehmen, eine Viertelstunde in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig lösen und auf einen Kuchenrost setzen. Den Puderzucker mit Zitronensaft und Milch glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen, dabei auch etwas Guss über den Rand hinüberlaufen lassen.

Rezept: Stephanie Kosten (Kleiner Kuriositätenladen)

Link: www.kuriositaetenladen.com

Außerdem:

1 EL Zucker zum Bestreuen
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Milch





Gewinnen Sie Ihren eigenen Privatkoch!

Stellen Sie sich vor, ein Profikoch mit allerfeinsten Zutaten im Gepäck käme zu Ihnen nach Hause und würde ein wunderbares Menü für Sie kochen. Und das Allerbeste: Das Aufräumen der Küche würde er auch übernehmen. Wäre das nicht fantastisch?

Kein Problem: Gewinnen Sie doch einfach Ihren eigenen Privatkoch! Gemeinsam mit der Zeitschrift EAT SMARTER verlost die Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. 5 x eine solche Koch-Traumfrau – oder auch einen Mann.

Ob Geburtstag, Hochzeitstag oder einfach nur so: Bis zu acht Personen wird ein Privatkoch an einem Termin Ihrer Wahl mit einem Rapsölmenü verwöhnen. Das wird er in Ihrer Küche mit Ihrer Küchenausstattung zubereiten. Alle Zutaten, die er benötigt, bringt er mit.

Was müssen Sie tun?

Ganz einfach: Auf die Website von EAT SMARTER gehen, Gewinnspielfrage beantworten, Kontaktformular ausfüllen und abschicken. Schon sind Sie im Lostopf!

Und hier geht es zum Gewinnspiel:
www.eatsmater.de/rapsoel.





Qualität auf den ersten Blick erkennen:

DLG-Prämierung für Rapsöl

Rapsöl ist seit einigen Jahren eines der erfolgreichsten Produkte im deutschen Lebensmittelhandel und viele Supermärkte haben gleich mehrere Sorten im Angebot. Manchen Verbrauchern fällt es angesichts dieser Fülle schwer, sich für ein Produkt zu entscheiden. Hilfestellung beim Einkauf bietet das Prämierungszeichen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG). Mit diesem Siegel sind die ausgezeichneten Produkte im Supermarkt auf den ersten Blick zu erkennen.

Rapsöl war vor rund 20 Jahren noch fast vollständig unbekannt und heute schmückt sich jedes Supermarktregal gleich mit einer Palette verschiedener Sorten. Angeboten wird das wertvolle Pflanzenöl in zwei Varianten. Neben den geschmacksneutralen raffinierten Rapsölen haben auch kaltgepresste Varianten mit ihrem nussigen Aroma den Markt erobert. Eine Entscheidungshilfe beim Rapsöl-Einkauf leistet ein Prämierungszeichen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG). Mit dem Siegel „Jährlich DLG-prämiert“ sind die ausgezeichneten Rapsöle im Supermarktregal schnell auszumachen.

Hinter dem Prämierungssystem steht ein umfassendes Kontrollverfahren. Nur Produkte, die im Laufe eines Jahres zweimal ausführliche Qualitätskontrollen durchlaufen haben und alle Prüfungsvorgaben erfüllen, sind berechtigt, das DLG-Zeichen zu tragen. So wird eine gleichbleibend gute Qualität der ausgezeichneten Produkte gewährleistet.

Im Mittelpunkt der Qualitätschecks stehen sensorische Aspekte. Rapstypische Geruchs- und Geschmacksausprägung sind besonders wichtig, denn schließlich sollen die Öle nicht nur ernährungsphysiologisch wertvoll sein, sondern selbstverständlich auch besondere Genussmomente bieten. Chemisch-physika-

lische Laboruntersuchungen ergänzen den Prüfmodus. Insbesondere bei kaltgepressten Rapsölen ist es eine große Herausforderung für die Hersteller, eine kontinuierlich hohe Qualität zu produzieren. In jedem Verarbeitungsschritt – von der Annahme der Rohware bis 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 und das Wetter bei der Ernte wesentliche Aspekte für die Ölqualität dar. Ist der Feuchtigkeitsgehalt der Rapssamen beispielsweise zu hoch, kann das später zu Fehleraromen im Öl führen.

Qualität, die man schmecken und riechen kann

Umso wichtiger sind die Sensorikprüfungen, die im Rahmen des Vergabeverfahrens für die DLG-Prämierung vorgeschrieben sind. Diese werden von einem sogenannten 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 Aromaattribute vorweisen und frei von jeglichen Fehleraromen sind, bestehen vor den kritischen Geschmacksknospen der Prüfer. Wenn sie zusätzlich auch die Laboranalysen mit Erfolg bestanden haben, dürfen sie das Zeichen „Jährlich DLG-prämiert“ tragen.

Prämierte Produkte:

Produkt	Hersteller
BaarGold Rapsöl	BaarGold GmbH
Bonita Rapsöl, nativ, kaltgepresst	PENNY Markt GmbH
Brölio Rapsöl	Brökelmann & Co. Ölmühle GmbH & Co.
Buttella Raps Vitalöl, nativ, kaltgepresst	VGS Vertriebsgesellschaft für gesunde Speiseöle mbH
ERNTEGOLD Raps-Kernöl, extra virgin	Teutoburger Ölmühle GmbH
Feines Kurhessisches Rapsöl, kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Feines Saarländisches Rapsöl, kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Feines St. Wendeler Rapsöl kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Globus Raps Bratöl mit Buttergeschmack	Globus SB-Warenhaus
Globus Rapsöl, nativ, kaltgepresst	Globus SB-Warenhaus
Gut & Günstig – Natives Rapskernöl, kaltgepresst	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG
Kaufland – Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG
Küstengold Rapsöl, kaltgepresst, mild gedämpft	Küstengold Handelsgesellschaft mbH
„Moritz“ Rapskernöl, kaltgepresst	Kleeschulte GmbH & Co. KG
Münsterland Rapsöl, nativ, kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft mbH
Naturkind – Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst	Kaiser's Tengelmann GmbH
Naturwert – Bio-Rapsöl, nativ, kaltgepresst	Krone Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Noury Rapsöl	Brökelmann & Co. Ölmühle GmbH & Co.
RAPSGOLD Rapsöl mit Buttergeschmack	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft mbH
RAPSGOLD Rapsöl pur & mild	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft mbH
RAPSGOLD Rapsöl, nativ, kaltgepresst	VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft mbH
Rapsöl, kaltgepresst, natur	Ölmühle A&N Kaiser GbR
Rapsöl, nativ – Naturland	Marbacher Ölmühle GmbH
Rapsöl, nativ	Volksverein Mönchengladbach
Rapsöl, nativ	Hans Schmitt GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl, BUTTERGESCHMACK	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl, BUTTERGESCHMACK, Bio	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl, VIELSEITIG, nativ, kaltgepresst	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl, VIELSEITIG, nativ, kaltgepresst, Bioland	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl HEISS BRATEN, spritzt weniger	Teutoburger Ölmühle GmbH
Teutoburger Ölmühle – Raps-Kernöl HEISS BRATEN, Bioland	Teutoburger Ölmühle GmbH
Vita Rapskernöl, kaltgepresst	P. Brändle GmbH Ölmühle – Speiseölgroßhandel
Viva Vital – Natives Rapsöl, kaltgepresst	Netto Marken-Discount AG & Co. KG

Stand: März 2017

Multitalent Raps

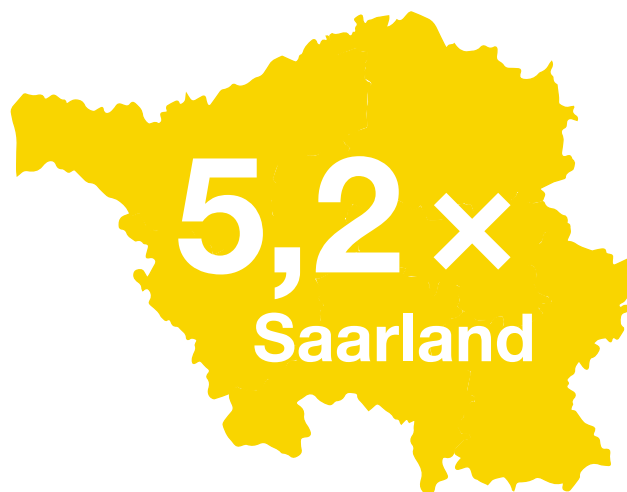


Bei Ihnen steht Rapsöl im Küchenschrank? Kein Wunder, denn Rapsöl hat sich in den letzten Jahren zum beliebtesten Speiseöl in deutschen Küchen entwickelt. Sie fahren einen Diesel-Pkw oder Sie fahren Bus? In diesem Fall fahren Sie fast immer auch mit Biodiesel aus Raps, der dem mineralischen Diesel in einer Menge von bis zu 7 Prozent beigemischt wird. Sie essen Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch? Dann ist die Wahrscheinlichkeit sehr hoch, dass diese Tiere mit Rapsextraktionsschrot gefüttert wurden, das bei der Pressung von Rapsöl entsteht. Sie sehen: Produkte aus Raps spielen in unserem täglichen Leben eine überaus große Rolle. Auch für die deutschen Landwirte ist Raps nicht irgendeine Pflanze, sondern eine der Kulturen, die in der Fruchtfolge eine ganz besondere Relevanz haben.

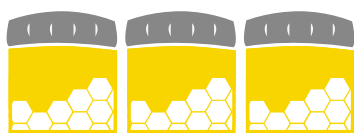
Alles beginnt im August mit 2,5 kg Saatgut pro Hektar ...

In den folgenden elf Monaten entstehen daraus enorme 4.000 bis 5.000 kg Rapssaat. Auch wenn es so aussieht, als würde immer mehr Raps angebaut, trägt dieser Eindruck. Schon seit Jahren bewegt sich die Rapsanbaufläche in Deutschland konstant zwischen 1,3 und 1,5 Mio. Hektar.

Diese 1,3 Mio. Hektar Rapsanbaufläche und der darauf angebaute Raps bilden die Grundlage für Öl, Schrot und Kraftstoff, aber auch für Honig – in unserem Alltag begegnet uns der Raps überall. Dabei reicht nur 1 Hektar für ...



Basisberechnung 2013–2015



40 kg
Rapshonig
80 Gläser

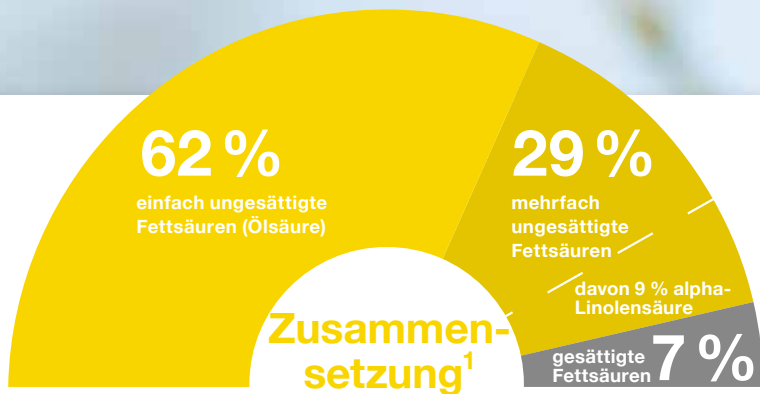


2.500 kg
Rapsschrot
= Protein (Futter) für 3 Milchkühe/Jahr



1.600 kg
Rapsöl
ca. 3.300 Flaschen





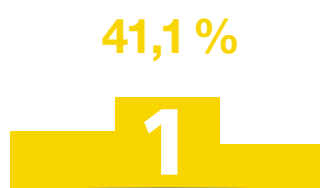
Ernährungsexperten empfehlen Rapsöl ...

wegen seines günstigen Fettsäuremusters. Es punktet mit einem hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren in Form der alpha-Linolensäure, die dazu beiträgt, einen normalen Blutcholesterinspiegel aufrechtzuerhalten.

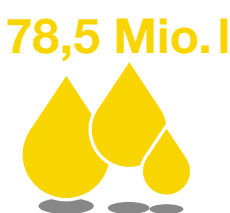
¹ Quelle: Prof. Dr. Helmut Hesecker/DGE

Es ist aber vor allem das aus dem Raps gewonnene Öl, das allseits bekannt ist. Rund 42 Prozent des Saatkorns macht es aus und landet als beliebtestes Speiseöl Deutschlands Jahr für Jahr in der Verbrauchergunst auf dem Spitzenplatz, weit vor Sonnen-

blumen- und Olivenöl. Ob zum Frühstück in Form von Rapsölmargarine oder als Speiseöl für Salate, warme Gerichte und Kuchen: Raps weiß in der Küche als kaltgepresstes oder raffiniertes Öl mit vielfältigen Talenten zu überzeugen.



Beliebtestes Speiseöl in D (Marktanteil 2015)



Absatzmenge 2015

Wertvoll



**Hoher Gehalt an alpha-Linolensäure²
Hoher Gehalt an einfach ungesättigter Ölsäure³**

² Trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei.

³ Trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei, wenn sie gesättigte Fettsäuren in der Nahrung ersetzt.

Die Saatkörner bestehen aber nicht nur aus Öl, ...

sondern auch aus hochwertigem Eiweiß, das beim Pressen ebenfalls gewonnen wird. Als Rapskuchen (Kaltpressung) oder Rapsschrot (Extraktion) ist es ein begehrtes, gentechnikfreies heimisches Proteinfutter für Rinder, Schweine und Geflügel.

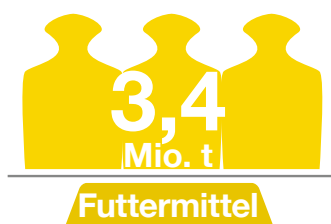
Durch die Nutzung von heimischem Raps sinkt der Bedarf an importiertem Soja-schrot aus Südamerika. Es wird davon ausgegangen, dass auf diese Weise rund 1,3 Mio. Hektar Anbaufläche in Südamerika nicht benötigt werden. Heimischer Raps leistet so einen Beitrag zum Schutz des Regenwaldes.



Einsatzbereiche
Hochwertiges Eiweißfuttermittel für Rinder und Ergänzungskomponente im Schweine- und Geflügelfutter



Nebeneffekt
Einsparung von ca. 1,3 Mio. ha Sojaanbau in Südamerika



Basisberechnung 2013–2015



Absatz 2015 in Deutschland



¹ Umfrage TNS Infratest 01/2016

Klimaschutz im Verkehr mit Biodiesel

Über diesen für die Umwelt potenziell eintretenden Schutzaspekt hinaus leistet Raps auch im Bereich der Biokraftstoffe einiges für die Umwelt. Rapskraftstoffe stoßen im Vergleich zu konventionellem Diesel mindestens 60 Prozent weniger Treibhausgase aus. Das ist mehr, als gesetzlich gefordert wird.

Wieso ist das so? Deutschland hat 2015 die Treibhausgas-minderungspflicht für die Mineralölwirtschaft eingeführt. Das heißt: Für den Zeitraum 2017 bis 2019 muss das betroffene Unternehmen eine Treibhausgas-minderung von 4 Prozent und ab 2020 von mindestens 6 Prozent für das jeweilige Kalenderjahr nachweisen. Berechnungsgrundlage sind die von dem Unternehmen im Kalenderjahr verkauften fossilen Kraftstoffmengen. Der Klimaschutz, genauer die Reduktion von Treibhausgasemissionen, kann im Verkehrssektor effizient und flächendeckend über die Beimischung von nachhaltig zertifiziertem Biodiesel erfolgen. Die betroffenen Unternehmen wollen diese Vorgabe unbedingt erfüllen, denn jede fehlende Tonne CO₂ führt zu einem Bußgeld von 470 EUR. Sie wollen die Vorgabe aber auch möglichst kosteneffizient erfüllen. Dieser Wettbewerb führt zu einem Treibhausgas- und damit auch Rohstoff-Effizienz-wettbewerb, d. h., die gesetzlich geforderte Treibhausgas-minderung wird mit weniger Biodiesel bzw. Rapsöl erfüllt. So sank die benötigte Biodieselmenge aus Rapsöl von 1,4 Mio. Tonnen auf 1,3 Mio. Tonnen im Jahr 2015. Übrigens: Die Einhaltung dieser Vorgabe sowie die Sicherstellung einer garantiert nachhaltigen Produktion sind gesetzlich geregelt und werden streng geprüft durch die von der EU-Kommission zugelassenen Zertifizierungssysteme (s. auch den Beitrag „Nachhaltig hoch zwei“ auf S. 30/31).

Rapsöl „animiert“



www.raps.ufop.de/rapsoel



Wenn es um den Pro-Kopf-Konsum geht, ist Rapsöl das absolute Lieblingsöl der Deutschen. Als kaltgepresste Spezialität oder als raffinierter Alleskönner in der kalten und warmen Küche hat Rapsöl anhaltend den Spitzenplatz noch vor Sonnenblumen- und Olivenöl erobert. So beliebt und bekannt Rapsöl und die leuchtend gelben Felder auch sind, so unbekannt sind vielfach jedoch die Details des Anbaus und der Herstellung. Was in den langen elf Monaten, in denen der Raps wächst, auf den Feldern passiert und wie aus den kleinen schwarzen Rapssaatkörnern schließlich Öl gewonnen wird, kann man jetzt in animierter Form in der Multimediareportage „Multitalent Raps“ erfahren.

Von der Züchtung über den Anbau bis hin zur Herstellung des Öls ist es ein langer Weg, den die Reportage Schritt für Schritt mit Infografiken, kurzen Videos, Interviews und Animationen erlebbar macht.



Deutschlands schönste Öfelder

Biodiesel aus Rapsöl für Ressourcen- und Klimaschutz im Verkehr

Wenn in diesen Tagen der Raps blüht, sind Bienenschwärme und der Wind die Basis für die Rapsölproduktion. Für die Ölproduktion sollten möglichst viele Rapskörner mit einem hohen Ölgehalt in einer Schote enthalten sein. Nach der Ernte im Juli werden diese Saatkörner in Ölmühlen gepresst. Dabei entstehen Rapsöl und Rapsschrot, das als Eiweißfuttermittel in großem Umfang Soja ersetzt. Das bei der Pressung anfallende Rapsöl zeichnet sich durch eine Energiedichte aus, die etwa der von Dieselmotoren entspricht. Der flüssige Rohstoff wird in nur einem Verfahrensschritt, der sogenannten Umesterung, zu Rapsölmethylester (RME), besser bekannt als Biodiesel, verarbeitet. Die Dieselmotornorm erlaubt die Beimischung von bis zu 7 Volumenprozent Biodiesel. Dieselfahrer erkennen dies an den silbergrauen DIN-Aufklebern an der Tankstelle.

Raps als Ressourcenschützer

Etwa 2,2 Mio. Tonnen Biodiesel, überwiegend aus Rapsöl hergestellt, wurden 2016 in Deutschland herkömmlichem Diesel beigemischt. So wurde die entsprechende Importmenge von Erdöl und Devisenausgaben gespart. Die Beimischung von Biodiesel erübrigt Extrazapfsäulen und damit Investitionen in eine neue Infrastruktur. Für die Landwirte hat sich Raps zu einer unverzichtbaren Komponente in der Fruchtfolge entwickelt. Er lockert nicht nur sichtbar die Fruchtfolgen auf, sondern trägt auch dazu bei, für die Landwirtschaft bzw. für den ländlichen Raum Absatzmärkte und Wertschöpfung zu erschließen. Der Anbau von noch mehr Getreide macht angesichts der sehr guten Versorgungslage und folglich niedrigen Preise für die Landwirte wenig Sinn.

Raps als Klimaschützer

Ohne Zweifel ist der Klimaschutz für die Menschheit eine der wichtigsten Zukunftsaufgaben. Ende 2015 wurde in Paris das völkerrechtlich verbindliche Klimaschutzabkommen unterzeichnet. Damit hat sich die Weltgemeinschaft verpflichtet, das sogenannte „2-Grad-Ziel“ einzuhalten. Das bedeutet, dass von heute an nur noch so viel Treibhausgas in die Atmosphäre gelangen darf, dass sich diese bis 2050 um maximal 2 Grad erwärmt. Angestrebt wird sogar ein 1,5-Grad-Ziel.

Wir schreiben das Jahr 2017, es sind also nur noch 33 Jahre bis zur Erfüllung dieses Ziels. In praktisch einer Generation soll global gesehen dieses Klimaschutzziel erreicht werden. Kurzum: Vor allem unsere jungen Leser werden dies nicht nur erleben, sondern müssen persönlich ihren Beitrag dazu leisten.

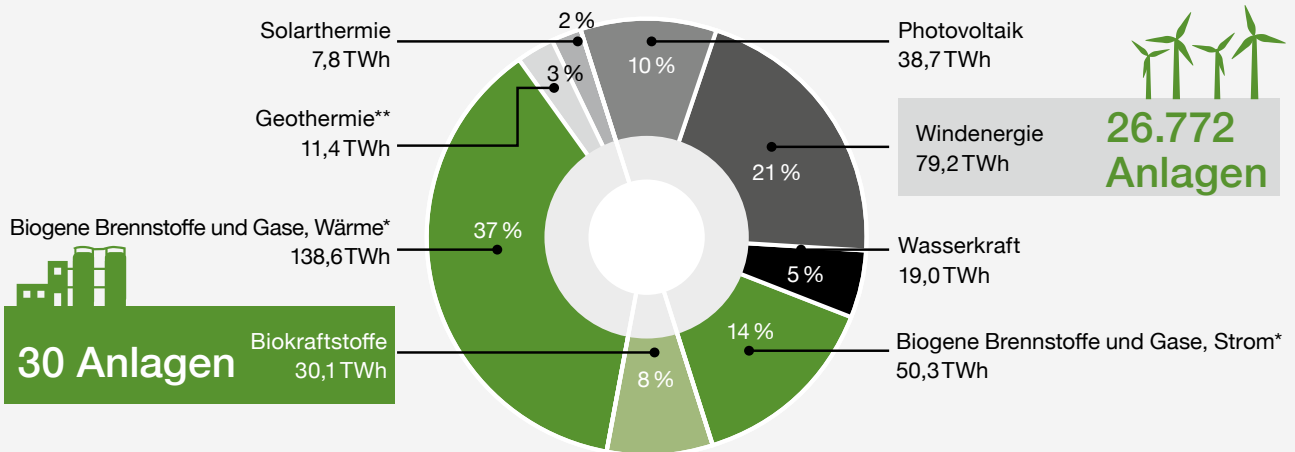
Was tut Deutschland in Sachen Klimaschutz?

Deutschland geht voran mit dem Klimaschutzaktionsplan 2020 und dem Klimaschutzplan 2050. Der Aktionsplan umfasst ein Maßnahmenpaket, um bis 2030 die Treibhausgasemissionen um 40 Prozent gegenüber 1990 (Basisjahr) zu reduzieren. Der Klimaschutzplan 2050 sieht als Zielvorgabe die Treibhausgasminde rung um etwa 90 Prozent vor. Dies bedeutet, dass der Verkehr 2050 praktisch „fossilfrei“ sein muss. Viele Alternativen wie die E-Mobilität befinden sich erst in der Entwicklung. Die Infrastrukturen für diese und andere Optionen sind entweder noch nicht vorhanden oder erst im Aufbau.

Mit Biodiesel kann bereits heute flächendeckend mit der bestehenden Dieselfahrzeugflotte ein Beitrag zur Treibhausgaseinsparung geleistet werden. Dem Klimaschutzziel und der ambitionierten Fristvorgabe zuliebe kann auf diese Alternative praktisch nicht verzichtet werden. Biodiesel muss die Grundlage dafür sein, um über technologische Fortschritte weitere, aber nachhaltig erzeugte Rohstoffquellen aus der Landwirtschaft zu erschließen. Es ist die Summe dieser Alternativen, die einen spürbaren Beitrag zur Treibhausgasminde rung im Verkehr leistet. Was heute an Klimagasen eingespart werden kann, entschärft den Handlungsdruck in späteren Jahren. Reine Technologiegläubigkeit und die Hoffnung auf unrealistische Wachstumspotenziale neuer Technologien sind keine guten Ratgeber auf dem Weg zum Klimaschutzziel.

Energiebereitstellung aus erneuerbaren Energieträgern (2015)

Gesamtenergiebereitstellung: 375,3 Terawattstunden (TWh)



© BMWi auf Basis AGEE-Stat, Zeitreihen zur Entwicklung der erneuerbaren Energie in D, Stand: August 2016
 * Mit biogenem Anteil des Abfalls | ** Stromerzeugung aus Geothermie etwa 0,1 TWh (nicht separat dargestellt)

Abbildung 1

Etwa 30 Biokraftstoffanlagen stellen so viel Energie bereit wie

ca. **9.500** Windkraftanlagen

Tab. 1: Emissionen der in die Zieldefinition einbezogenen Handlungsfelder in Mio. t CO₂-Äq.**

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

* Minderung in % ggü. 1990. ** CO₂-Äquivalent
 Quelle: Klimaschutzplan 2050 (14.11.2016)

Der Batteriebetrieb wird perspektivisch eine große Rolle spielen, jedoch erfolgt die Marktdurchdringung evolutionär und nicht „revolutionär“. Die Aufgabe ist gewaltig, denn es geht darum, grundsätzlich ca. 18 Mio. Tonnen Ottokraftstoff und ca. 37 Mio. Tonnen Diesellostoff auszutauschen (Stand 2016). Biokraftstoffe (Biodiesel und Bioethanol) ersetzen aktuell etwa 5 Prozent des Kraftstoffbedarfs in Deutschland. Diese Zahl wirkt zunächst klein, aber um diese Menge beispielsweise durch erneuerbaren Strom aus Windkraftanlagen (s. Abb. 1) zu ersetzen, müssten von den etwa 26.800 Windkraftanlagen 9.500 allein für die Batterieversorgung betrieben werden.

Für das nationale Klimaschutzziel von 40 Prozent Treibhausgas-minderung hat die Bundesregierung, nach Wirtschafts-sektoren unterteilt, bestimmte Ziele vorgegeben. Diese müssen bis 2030 erfüllt werden. Wie die Tabelle 1 zeigt, hat der Verkehr seit 1990 praktisch keinen Beitrag zur Treibhausgas-minderung geleistet. Zwar wurden die Motoren im Kraftstoffverbrauch immer effizienter, jedoch wurden die Fahrzeuge gleichzeitig immer schwerer und mit zunehmend mehr Elektronik ausgestattet.

Zusammengefasst ist die Treibhausgas-minderung des Straßen- und besonders des Flugverkehrs eine extrem komplexe Herausforderung. Sie muss neben der Umstellung auf regenerative Kraftstoffe und Antriebe auch eine Verbesserung des Angebots der öffentlichen Verkehrsmittel und der Bereitschaft, Busse und Bahnen verstärkt zu nutzen, sowie Carsharing-Konzepte und andere Optionen umfassen. Nicht zu vergessen ist dabei auch der Einsatz von Rapskraftstoffen in der Landwirtschaft. So wie früher selbst

angebauter Hafer für die Fütterung der Zugtiere verwendet wurde, kann heute Rapsölkraftstoff auch Traktoren antreiben. Würde dieses „Haferprinzip“ (Abb. 2) von allen landwirtschaftlichen Betrieben umgesetzt, würden nur rund 75 Prozent der aktuell in Deutschland angebauten Rapsanbauflächen für eine vollständige Selbstversorgung der deutschen Land- und Forstwirtschaft mit Kraftstoff ausreichen.

Biodiesel – Akzeptanz durch Zertifizierung und Effizienz

Biokraftstoffe wie Biodiesel dürfen in Deutschland oder in der Europäischen Union nicht so ohne Weiteres dem Diesel beigemischt werden. Die Richtlinie zur Förderung der Verwendung von erneuerbaren Energien sieht hier konkrete Nachhaltigkeitsanforderungen an die Herkunft der Biomasse, soziale Standards und die Treibhausgasminderung vor. Ab 2018 muss die nachgewiesene Treibhausgasminderung gegenüber Diesel mindestens 50 Prozent betragen. Für den Nachweis hat die EU-Kommission Zertifizierungssysteme zugelassen, die nicht nur in Deutschland, sondern

in allen Ländern akzeptiert bzw. eingeführt werden müssen, um Biodiesel bzw. Biokraftstoffe nach Deutschland bzw. in die EU zu exportieren. Deutschland geht noch einen Schritt weiter, indem die Unternehmen der Mineralölkraftstoffwirtschaft eine bestimmte Treibhausgasreduzierung nachweisen müssen. Diese beträgt für 2017 bis 2019 mindestens 4 Prozent und ab 2020 mindestens 6 Prozent. Die Rechnung ist eigentlich ganz einfach: Ein Unternehmen verkauft Diesel und Benzin und multipliziert die Menge mit dem Emissionswert von 83,8 Gramm CO₂ je Megajoule (bezogen auf den Energiegehalt). Diese Menge CO₂ muss im Kalenderjahr um 4 Prozent reduziert werden. Eine Verpflichtung, die mit Biokraftstoffen einfach erfüllbar ist, aber die Unternehmen sind natürlich daran interessiert, diese Aufgabe mit möglichst wenig Biokraftstoff und kostengünstig zu erfüllen. So entstand hierzulande ein Wettbewerb um die beste Treibhausgasreduzierung. Die Auswertung der in Deutschland zuständigen Stelle, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), bestätigt, dass Biokraftstoffe im Durchschnitt eine Treibhausgasreduzierung von 70 Prozent (!) erreichen. Nach Berechnungen der BLE wurden 2015 dadurch etwa 6,5 Mio. Tonnen CO₂ durch Biokraftstoffe eingespart. Diese

Form des Wettbewerbs ist international einmalig und sollte deshalb nicht nur in der EU, sondern auch für andere Sektoren eingeführt werden, die Biomasse aktuell und in Zukunft verstärkt als Rohstoffquelle nutzen.

Öl und Eiweiß (un)trennbar gekoppelt

Deutschland und die Europäische Union zählen zu den Regionen in der Welt mit den höchsten Getreideerträgen. Trotz der Nachfrage von Seiten der Lebensmittelwirtschaft und der Futtermittelindustrie muss die EU Getreide exportieren. Defizitär ist dagegen die Versorgung mit Futterprotein. Der Rapsanbau trägt in diesem Sinne marktausgleichend dazu bei, das Proteinfizit zu reduzieren, denn neben rund 40 Prozent Öl entstehen bei der Rapspressung auch etwa 60 Prozent Eiweißschrot. Raps ist damit in Deutschland und in der EU die wichtigste gentechnikfreie Proteinquelle, deren Nachfrage kontinuierlich steigt, denn immer mehr Milchprodukte werden mit dem Label „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet. Überdies werden Forschungsvorhaben gefördert, Rapsprotein unmittelbar als Proteinquelle für den menschlichen Verzehr zu erschließen. Das bedeutet: Der Rapsanbau ohne den Absatz von Rapsöl zur Herstellung von Biodiesel wäre zukünftig in diesem Umfang wirtschaftlich nicht darstellbar. Die Koppelproduktion und die Verwendung von Rapsöl und -protein sind das wirtschaftliche Fundament, damit auch in Zukunft blühende Rapsfelder das Landschaftsbild prägen.

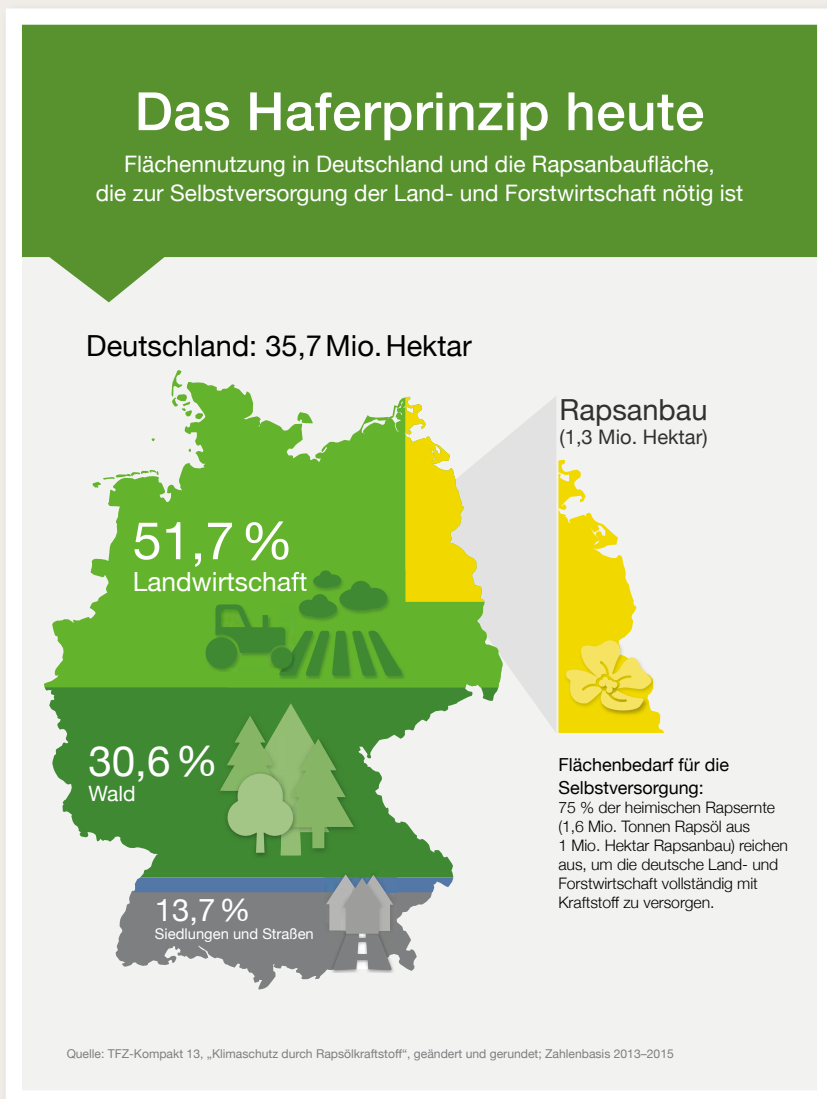


Abbildung 2



Smudo sorgt wieder nachhaltig für Aufsehen

Am 27. Mai wird in der Eifel wieder die Erde beben: Dann gehen wie in jedem Jahr rund 200 Rennwagen auf der Nordschleife des Nürburgrings beim traditionellen ADAC 24h-Rennen an den Start. Zum 15. Mal mit dabei sind auch Smudo und sein Four Motors-Rennstall. Gemeinsam mit dem ehemaligen DTM-Fahrer Thomas von Löwis of Menar demonstriert der bekannte Künstler, „The Voice of Germany“-Juror und passionierte Rennfahrer Smudo in einem „Bioconcept-Car“, dass sich Rennsport und Nachhaltigkeit nicht zwangsläufig ausschließen müssen. Smudo und sein Team setzen beim Kraftstoff von Anfang an auf nachhaltig produzierten heimischen Biodiesel aus Rapsöl. Eine Idee, die sich letztlich bis zum Verbraucher durchgesetzt hat, denn Biokraftstoffe sind als Beimischungskomponente in fossilen Kraftstoffen heute die mit Abstand wichtigste nachhaltige Kraftstoffalternative. Nachhaltig zertifizierter Biodiesel wird dem Diesel mit bis zu 7 Volumenprozent beigemischt. So leistet jeder Dieselfahrer auch seinen persönlichen Beitrag zum Klimaschutz, denn die Treibhausgas-minderung beträgt im Vergleich zu fossilem Diesel nachweislich mindestens 60 Prozent!

Smudo und sein Team haben Biokraftstoffe im Rennsport „hoffähig“ gemacht. Dies gilt auch abseits der Rennstrecke im wahrsten Sinne des Wortes. So präsentierten Smudo und sein Team bereits 2016

erstmals im Rahmen des ADAC 24h-Rennens ein außergewöhnlich spektakuläres Fahrzeug: Einen technischen Leckerbissen, der mit 263 PS und einem Drehmoment von gewaltigen 1.000 Nm die 200.000 Motorsportfans an der Strecke nicht nur mit seinen Daten, sondern auch mit schierer Größe beeindruckte. Denn bei der mattschwarzen „Special Edition“ handelte es sich um einen Warrior Großtraktor aus dem Haus DEUTZ-FAHR, der rapsbasierten Biokraftstoff auch in der Landwirtschaft „hoffähig“ macht.

Der Einsatz von reinen Biokraftstoffen ist derzeit in der Landwirtschaft noch ähnlich selten wie im Rennsport. Verantwortlich ist dafür der aktuell extrem niedrige Mineralölpreis, der den Einsatz von Biodiesel oder auch den direkten Einsatz von Rapsöl als Kraftstoff für die Landwirte wirtschaftlich unattraktiv macht. Andererseits sind Biodiesel und Rapsöl vorläufig die einzigen Kraftstoffalternativen, mit denen auch die Landwirtschaft einen Beitrag zur Treibhausgas-minderung bei der Kraftstoffverwendung leisten kann. Die Landwirtschaft benötigt pro Jahr etwa 1,5 Mio. Tonnen Diesel. Gefordert sind wegen des hohen Leistungsbedarfs für die Feldarbeiten und Ernte nachhaltige Kraftstoffe, die sich wie Diesel durch eine hohe Energiedichte auszeichnen. Rapsölkraftstoffe können genau das nachhaltig sicherstellen.

Instagram Contest

#RAPSLIEBE17

Sie gehören zu den 7 Mio. Nutzern, die allein in Deutschland Instagram aktiv nutzen? Dann könnte der 14. Juli 2017 Ihr Glückstag sein, denn an diesem Tag küren wir die Gewinner unseres großen Wettbewerbs „Instagram Contest 2017“. Und wie könnte es anders sein: Bei uns dreht sich natürlich alles um Rapsfotos. Mitmachen ist ganz einfach: Alle Rapsfotos, die vom 22. April bis zum 15. Juni 2017 auf Instagram hochgeladen werden und mit dem Hashtag #RAPSLIEBE17 gekennzeichnet sind, nehmen automatisch am Contest teil. Als Hauptgewinn wartet eine Panasonic LUMIX DMC-GX80. Die Zweit- und Drittplatzierten dürfen sich auf flexible GorillaPods von Joby freuen.

Die Sieger werden nach dem 15. Juni von einer Jury gekürt. Besonders freuen wir uns, dass wir mit Jörg Nicht alias @jn einen der bekanntesten deutschen Instagrammer für den Juryvorsitz gewinnen konnten. So, und jetzt Handy oder Kamera raus und viel Spaß mit Deutschlands schönsten Ölfeldern!*



Jurymitglied
Jörg Nicht alias @jn



1. Preis:

Panasonic LUMIX DMC-GX80

2. & 3. Preis: flexible GorillaPods von Joby

*Dieses Gewinnspiel erfolgt weder in Kooperation noch mit Instagram als Mitveranstalter.

Rapskissen

aus Schleswig-Holstein

Rapsöl ist ein Allrounder in der warmen und kalten Küche. Auf der Insel Fehmarn, wo der Rapsanbau auf eine lange Tradition zurückblickt, kann man aber nicht nur dem Öl, sondern auch den Rapskörnern in der Küche „warm und kalt“ begegnen ...

Die Rapspflanze ist neben ihrer Verwendung für Ernährung, Tierfütterung und Mobilität auch eine echte Wohltat für den Körper, die einem ganz simplen Prinzip unterliegt: Der hohe Ölgehalt der Saat speichert Wärme und Kälte für längere Zeit und gibt sie gleichmäßig wieder ab. So verschafft das Kissen Linderung bei Verspannungen oder beispielsweise Prellungen.

Anfänglich wurden die Kissen im Garten oder in den Küchen genäht – mit der heimischen Nähmaschine und bei einer guten Tasse Tee. Der Raps wurde in Einkaufsbeutel abgefüllt, diese wurden zugenäht und bei Festen verkauft. Zunächst ehrenamtlich für den guten Zweck – die Erlöse gingen z.B. an die Opfer der Oderflut im Jahr 1997. Die Rückmeldungen waren überwältigend und die Nachfrage überstieg rasch das Angebot. Aus dem damaligen Ehrenamt entstand daher 2003 die Geschäftsidee für die Fehmarn Rapskissen. Als regionales Produkt sind die großen und kleinen Rapskissen mittlerweile über Fehmarn hinaus bekannt.

Von der Wohltat zum Wohltun

„Angefangen habe ich mit der Produktion 2003 auf dem Küchentisch und bekam damals Unterstützung von meiner ganzen Familie. Als die Kissen mehr und mehr bei den Einheimischen, den

Urlaubern und u. a. bei Physiotherapeuten und Kosmetikstudios bekannt wurden, stieg die Nachfrage und ich brauchte mehr Platz zum Arbeiten, professionelle Nähmaschinen und Personal zum Zuschneiden, Bügeln und Nähen“, so Astrid Lange-Hallmann, Inhaberin von „Fehmarn Rapskissen – Das Original“. Heute haben mehrere Mitarbeiterinnen in der Manufaktur in Petersdorf einen Arbeitsplatz in Wohnortnähe. Hier rattern die Nähmaschinen, es wird säckeweise Rapssaat abgewogen und Stoffbahnen mit den unterschiedlichsten Mustern und Motiven werden zugeschnitten.

In die Rapskissen kommt dabei nur, was dem strengen Urteil von Astrid Lange-Hallmann standhält. Man verarbeitet ausschließlich gereinigten, sauberen Raps. Nur so erhält man die ideale Kissenfüllung, um mit Wärme oder Kälte zu therapieren. Das Wärmekissen schmiegt sich durch die feinen Körner der Rapsfüllung eng an den Körper an: Die warmen Körner wirken wohltuend, beruhigend und bewähren sich sogar für Säuglinge und Kleinkinder. Ob Nackenverspannungen, Rückenschmerzen oder Gelenk- und Nierenschmerzen: Das Kissen kann einfach in der Mikrowelle oder im Backofen erwärmt werden. Aber auch Sportverletzungen, Prellungen, Sonnenbrand oder Zahnschmerzen können mit dem gekühlten Rapskissen gelindert werden – dazu das Kissen einfach eine Stunde lang ins Tiefkühlfach legen. Aus dem einstigen Wohltäter für den guten Zweck ist ein Allround-Wohltäter geworden, der in den Küchen neben der Rapsölflasche ein schönes Plätzchen findet.

Mehr Informationen unter www.rapskissen.com.



Rapsverarbeitung in Bayern – aus der Region, für die Region

Eine dezentrale Ölmühle aus Bayern ist Trendsetter in Sachen Nachhaltigkeit

Was wäre die deutsche Wirtschaft ohne den Mittelstand? Vermutlich wäre sie im letzten Jahr nicht um 1,9 Prozent gewachsen, denn gerade die kleinen und mittleren Unternehmen zeichnen sich durch ein hohes Maß an Flexibilität und Innovationskraft aus. Das gilt auch für die Juraps GmbH im bayerischen Mühlhausen, eine Ölmühle, die sich mit diesen Tugenden in einem schwierigen Markt behauptet.

Juraps: eine starke Gemeinschaft für einen gestärkten regionalen Stoffkreislauf

Am Rande des Naturparks Altmühltal in Mühlhausen, im Herzen Bayerns gelegen, prägt die Ölmühle der Juraps GmbH seit 2005 das wirtschaftliche Bild der Region mit. Seinerzeit aus den Maschinenringen Neumarkt Plus, Eichstätt und Jura gegründet, wird das Unternehmen heute von nicht weniger als 234 Gesellschaftern getragen. Das Besondere an dieser Gemeinschaft: Nicht nur Landwirte aus der Region haben sich in der Gesellschaft zusammengefunden, sondern 30 Prozent der Gesellschafter sind vor Ort ansässige Bürger ohne direkten landwirtschaftlichen Bezug. Ihr Fokus liegt auf der Etablierung nachhaltiger Stoffkreisläufe, die die ökologische sowie ökonomische Leistung der Region und somit ihre Lebensgrundlage langfristig stärken.

„Regionale Stoffkreisläufe helfen der Region, Betriebe nachhaltig zu versorgen und Rohstoffe effizienter einzu-

setzen. Denn wir alle lieben die Region und wollen sie für zukünftige Generationen erhalten“, so Max Stadler, Geschäftsführer der Juraps GmbH.

Die Oberpfalz rund um Mühlhausen zeichnet sich durch eine kleinstrukturierte Landwirtschaft mit vielen Familienbetrieben aus, in denen der Anbau von Raps eine lange Tradition hat. Diese Betriebe verfolgen alle ein Ziel: Die Rohstoffe, die in der Region produziert werden, sollen möglichst auch in der Region verarbeitet und letztendlich verbraucht werden. Und das ist keine bloße Utopie: Ob als Kraftstoff für Traktoren oder als hochwertiges Viehfutter: Die leuchtend gelben Rapsfelder liefern heute schon in einem Umkreis von 30 Kilometern die Rohstoffgrundlage für viele landwirtschaftliche Prozesse der ortsansässigen Betriebe.

Vom Feld in die Ölmühle und in den öffentlichen Dialog

Aktuell werden jährlich rund 2.000 Tonnen Saat verarbeitet. In der Spitze ist eine Verarbeitung von bis zu 6.000 Tonnen möglich. Mehrere Juraps-Mitglieder nutzen den produzierten Rapsölkraftstoff für ihre hofeigenen Traktoren und auch im betriebseigenen Blockheizkraftwerk kommt das selbst produzierte Rapsöl zum Einsatz. Der beim Ölpresen anfallende Rapspresskuchen ist ein hochwertiges Eiweißfuttermittel, das die Juraps-Landwirte zur Fütterung ihres Viehs verwenden. Mit dem grundsätzlich gentechnikfreien Rapsfuttermittel trifft man auf eine stark wachsende Nachfrage, da immer mehr Betriebe auf Rapsprotein umstellen und dabei auf importiertes Sojaschrot verzichten.



Ein Landwirt, der den regionalen Stoffkreislauf im eigenen Betrieb perfekt umgesetzt hat, ist Franz Kirsch. Er füttert seine Zuchtsauen mit Presskuchen und verwendet Rapsöl für die Ferkelfütterung. Im letzten Jahr hat er einen DEUTZ-FAHR-Traktor in einer speziellen Rapsölkraftstoffvariante erworben. Und das, obwohl sich dessen Einsatz aufgrund der momentan extrem niedrigen Dieselpreise wirtschaftlich nicht komplett rechnet. Als Rapsanbauer kennt Kirsch jedoch die Vorzüge der heimischen Ölpflanze und will diese bewusst nutzen. So demonstriert er das Engagement vieler Landwirte, selbst die lokalen Stoffkreisläufe zu bestimmen und somit Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft zu fördern.

Mit der Vermarktung des Öls und des Rapsfutters endet das Engagement des Unternehmens jedoch noch nicht. Auch der Diskurs in der Öffentlichkeit spielt eine große Rolle. Zuletzt beispielsweise durch die Initiierung einer Gesprächsrunde zwischen Rapsbauern und Imkern aus der Region, um Fragen rund um wirtschaftliche Interessen, Umwelt- und Tierschutz zu diskutieren. Denn die Rapsblüte ist eine, wenn nicht sogar die wichtigste Trachtpflanze für Honig- und Wildbienen. Mit ihren Veranstaltungen und dem dort vermittelten Wissen und den geschaffenen Synergien bildet die Juraps GmbH die Grundlage für einen noch nachhaltigeren Stoffkreislauf in der Region.

Ökonomie und Ökologie: Hand in Hand für die Region

Durch die vor einigen Jahren eingeführte Besteuerung von Rapsölkraftstoff ging die Produktion von regionalen Pflanzenölen in den letzten Jahren deutlich zurück. Während viele dezentrale Ölmühlen in dieser Zeit stillgelegt wurden, konnte sich die Juraps GmbH trotz der veränderten Marktlage mit Flexibilität und Innovationskraft behaupten. Um auch zukünftig erfolgreich zu sein, plant das Unternehmen gerade den Aufbau einer separaten Speiseölproduktion, um sich neue Märkte zu erschließen und die hochwertige Saat noch besser zu nutzen. So wird die Wertschöpfung in der Region weiter erhöht. Transportwege werden eingespart und Rohstoffe zu 100 Prozent verarbeitet. Deshalb ist sich auch Firmenchef Stadler sicher: „Die Zukunft unserer Region ist auch unsere Zukunft. Wir sind stolz darauf, hier in Mühlhausen einen Beitrag zum nachhaltigen Ausbau der regionalen Wirtschaft und eines regional geschlossenen Stoffkreislaufs zu leisten. Denn nur so schaffen wir die wirtschaftliche Grundlage für künftige Generationen. Und dabei steht eines fest: Schaffen können wir das nur gemeinsam.“



Juraps GmbH
92360 Mühlhausen



Nachhaltig *hoch zwei*

Die Reduktion schädlicher Klimagase ist ein zentrales Thema in der heutigen Welt. Doch dieses Ziel muss zwingend auf nachhaltige Weise erreicht werden. Das gilt nicht nur im Zusammenhang mit dem Anbau von Agrarprodukten für die Nutzung als Bioenergieträger, sondern auch verstärkt für die Herstellung von Lebens- oder Futtermitteln sowie biobasierter Kunststoffe. Die weltweit tätigen Lebensmittelunternehmen fordern deshalb in zunehmendem Maße von ihren Zulieferern, nachhaltige Rohstoffe nach bestimmten Kriterien zu liefern. Was dem Gesetzgeber bei Biokraftstoffen recht ist, ist einer wachsenden Zahl an Lebensmittelherstellern nur billig. Aus einem Trend ist bei einigen agrarischen Rohstoffen, wie z. B. bei Zucker, eine wesentliche Marktanforderung geworden. Auch bei Raps, der zu Speiseöl verarbeitet wird, mehren sich die Anfragen nach einer Nachhaltigkeitszertifizierung. Hintergrund solcher Maßnahmen ist die Strategie, dass zukünftig eine dauerhafte und verlässliche Versorgung mit landwirtschaftlichen Rohstoffen nur unter nachhaltigen Anbaubedingungen erfolgen kann. Für die Nutzung als Biokraftstoff ist diese Zertifizierung bereits seit einigen Jahren gesetzlich vorgeschrieben.

Für die Entwicklung und Umsetzung von weltweit einheitlichen Nachhaltigkeitsanforderungen haben sich verschiedene Plattformen etabliert, die alle auf den bekannten Säulen der Nachhaltigkeit „Ökonomie – Ökologie – Soziales“ beruhen. Unterschieden wird dabei die Abfrage von Kriterien auf einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette: Diese reichen von Selbstevaluierungskriterien für landwirtschaftliche Betriebe bis hin zu detaillierten Checklisten bei den Verarbeitungsunternehmen.

Vor diesem Hintergrund hat REDcert – als eines der führenden Zertifizierungssysteme für nachhaltige Biomasse, Biokraft- und -brennstoffe in Deutschland sowie in Europa – die Bedeutung einer Nachhaltigkeitszertifizierung erkannt und mit REDcert² [REDcert:two] die Grundlage für die Weiterentwicklung der Anforderungskriterien im Bereich nachhaltiger Agrarrohstoffe geschaffen. REDcert² ist eines der wenigen Zertifizierungssysteme im Bereich Nachhaltigkeit, das auf allen Stufen der Food-Supply-Chain, also vom Landwirt bis zur Liefer- und Handelsstufe, anwendbar ist. Es ist jedoch nicht nur auf den Lebensmittelbereich beschränkt, sondern kann auch für eine Nachhaltigkeitszertifizierung von Futtermitteln und auf dem wachsenden Markt von stofflicher Biomasse für die Produktion von Biokunststoffen oder -polymeren herangezogen werden.

Der Verbraucher kann daher bei seinem Einkauf im Supermarkt sicher sein, dass die Endprodukte, die nachhaltige, nach REDcert² zertifizierte Rohstoffe beinhalten, einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz liefern.

Wie läuft eine solche Zertifizierung im Einzelnen ab?

Mit einer sogenannten „Selbsterklärung“ bestätigt der Landwirt die Einhaltung der Nachhaltigkeitsanforderungen aus der Erneuerbare-Energien-Richtlinie (EU-Richtlinie 2009/28/EG) und den spezifischen Anforderungen des REDcert²-Systems. Diese Selbsterklärung dient als Grundvoraussetzung zur Lieferung von





Mit dem REDcert²-Label [REDcert:two] finden Verbraucher schon bald auch beim Einkauf die Produkte, deren Herstellung gesichert nachhaltig zertifiziert ist. Damit wird ein weiterer Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit im Herstellungsprozess gegangen. Ein Labeling ist laut REDcert zeitnah vorgesehen.

REDcert²-Ware in die nachfolgende Lieferkette. Alle Landwirte, die diese Erklärung gegenüber ihrem Abnehmer, beispielsweise dem Landhandel, abgegeben oder entsprechende Anbauverträge abgeschlossen haben, werden als Erzeugergruppe betrachtet und zertifiziert.

Da das REDcert²-System auf den Kriterien des REDcert-EU-Systems zur Nachhaltigkeitszertifizierung von Biokraftstoffen aufbaut, wurden mit Ausnahme der Fragestellung zur Berechnung der Treibhausgasemissionen alle „Biokraftstoff-Kriterien“ eins zu eins übernommen. Diese beinhalten unter anderem die Kernfragen zum Schutz von Flächen mit hoher Biodiversität und hohem Kohlenstoffbestand, der guten landwirtschaftlichen Praxis zum Schutz von Boden, Wasser und Luft sowie der Einhaltung von Menschen-, Arbeitsschutz- und Landrechten. Die für den Biokraftstoffbereich verwendeten Nachhaltigkeitskriterien und der nachweislich hohe gesetzliche Standard in Deutschland und der EU werden auch in der Lebensmittelbranche anerkannt. Mit diesen Basiskriterien wird ein bestimmtes Anforderungsniveau für die landwirtschaftliche Stufe erreicht, um ein REDcert²-Zertifikat zu erhalten. Wird ein noch höheres Niveau angestrebt, müssen die Landwirte 18 weitere Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. Hierbei geht es beispielsweise um Fragen zur nachhaltigen Bewirtschaftung, zum Bodenmanagement oder der Saatgutverwendung, um nur einige Themen zu nennen. Alle Kriterien – das haben vorherige Pilotaudits und die positiven Erfahrungen aus den Zertifizierungsaudits ergeben – können vom Landwirt in der Regel problemlos und auf vielfältige Weise nachgewiesen werden.

Der Prüfumfang für die nachgelagerten Stufen der Lieferkette, die Verarbeiter und den Handel, hängt auch von der Komplexität der Unternehmen ab. Entscheidend für die Vermarktungsfähigkeit von z.B. nachhaltig produziertem Speiseöl aus Raps ist, dass das jeweilige Unternehmen ein Rückverfolgbarkeits- und ein sogenanntes Massenbilanzsystem eingerichtet hat sowie über ein umfassendes Qualitätsmanagement verfügt.

Wegen des modulartigen Aufbaus lassen sich im Übrigen die Zertifizierungsaudits von REDcert² und REDcert-EU ideal miteinander kombinieren. Daher wird mittlerweile das REDcert²-System von einer Reihe von Unternehmen genutzt, deren Produkte in beiden Bereichen – der Biokraftstoffindustrie und der Lebensmittelwirtschaft – Verwendung finden. So z.B., wenn man sich den Agrarrohstoff Raps anschaut. Nicht von ungefähr ist Raps eine sehr nachgefragte Pflanze. Eine Nachhaltigkeitszertifizierung kann dann dort ansetzen, wo Raps etwa zu Rapsöl weiterverarbeitet und dieses dann zu Biokraftstoff (Biodiesel) wird – Stichwort REDcert-EU. Oder das kaltgepresste bzw. raffinierte Rapsöl kann als Rapsölmargarine oder Speiseöl ein Nachhaltigkeitszertifikat nach REDcert² erlangen, ein für die Vermarktung immer wichtiger werdendes Kriterium. Auch der Rapskuchen bzw. das Rapsschrot für hochwertiges und eiweißreiches Futtermittel kann aus einer nachhaltigen Produktion stammen und mit einem entsprechenden Zertifikat ausgestattet sein.

Für Verbraucher spielen nachhaltig produzierte und somit auch zertifizierte Lebensmittel eine zunehmend größere Rolle. Von daher wird es – angefangen beim Lebensmitteleinzelhandel über die Lebensmittelhersteller bis zum Landwirt – immer wichtiger, mit praxisorientierten und effizienten Zertifizierungen eine nachhaltige Produktionsweise auditieren zu lassen, um am Markt erfolgreich zu bestehen. (Weitere Informationen unter: www.redcert.de.)

Was Deutschland über Biokraftstoffe denkt

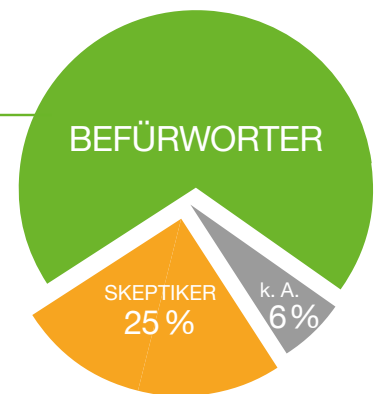
Deutsche und europäische Politiker haben sich in den letzten Jahren mit Biokraftstoffen nicht immer leichtgetan. Gerade bei Themen wie der Regenwaldrodung im Zusammenhang mit Rohstoffen wie Palm- und Sojaöl, die hierzulande nicht angebaut werden, ist das nicht verwunderlich. Andererseits bestehen Biokraftstoffe und hier insbesondere Biodiesel, der in Deutschland produziert wird, zum weitaus größten Teil aus Rapsöl. Ein Rohstoff also, dessen nachhaltiger Anbau vor unser aller Augen stattfindet. Die deutschen Rapserzeuger, Ölmühlen und Biodieselhersteller wollten es genau wissen und haben TNS Infratest mit einer repräsentativen Umfrage* beauftragt, um herauszufinden, was die Deutschen tatsächlich über Biokraftstoffe denken. Die Ergebnisse dürften auch Politiker überraschen, die bisher oft davon ausgegangen sind, dass die Verbraucher Biokraftstoffen gegenüber überwiegend kritisch eingestellt sind. Die Realität sieht anders aus: 69 Prozent der Bevölkerung stehen Biokraftstoffen grundsätzlich positiv gegenüber!

* Umfrage von TNS Infratest im Januar 2016 unter 1.000 Verbrauchern über 18 Jahre

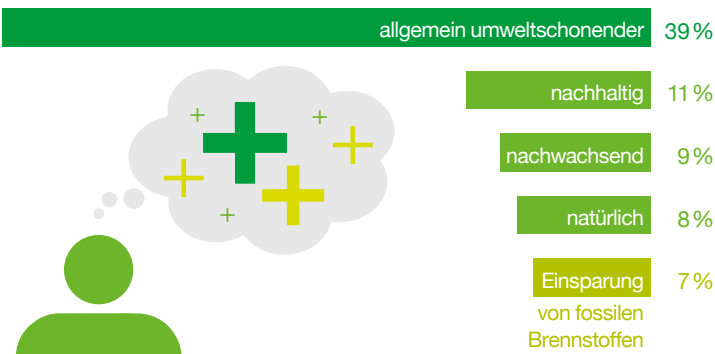
69 Prozent der Befragten befürworten Biokraftstoffe

69 Prozent der Befragten bewerten Biokraftstoffe grundsätzlich positiv, ein Drittel sogar als gut bis sehr gut. Die Politik kann auf diese klare Unterstützung der Bevölkerung bauen und Biokraftstoffe im Straßenverkehr für die Erreichung der Ziele des Pariser Klimagipfels fördern.

69 %
der Befragten bewerten Biokraftstoffe allgemein als positiv.



WARUM BOKRAFTSTOFFE POSITIV BEWERTET WERDEN



Gründe für die positive Bewertung

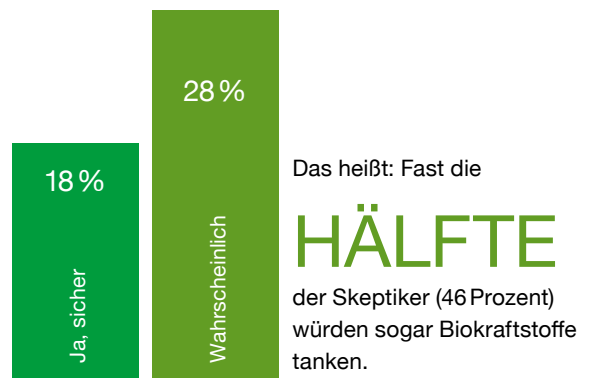
39 Prozent der Befragten nennen als Grund für ihre positive Bewertung von Biokraftstoffen spontan, dass Biodiesel und Bioethanol umweltschonender seien als fossile Kraftstoffe. Biokraftstoffe verringern den Ausstoß von Treibhausgasen erheblich. Je nach Rohstoff sparen sie zwischen 60 und 90 Prozent Treibhausgasemissionen im Vergleich zu fossilen Kraftstoffen ein.





69 Prozent der Befragten präferieren Biokraftstoffe, auch 46 Prozent der Skeptiker!

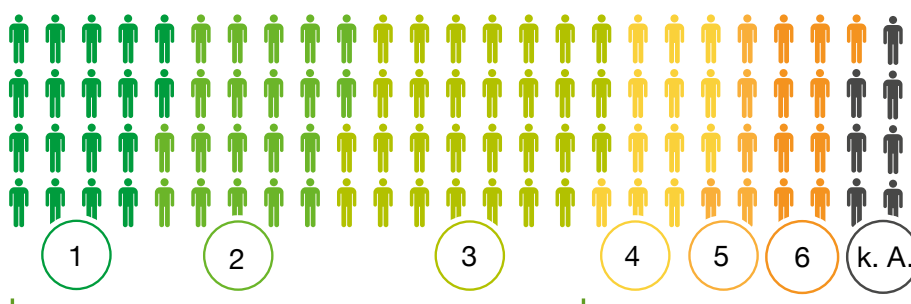
Bei garantierter Reduktion von Treibhausgasen um mehr als 50 Prozent und einer nachhaltigen Produktion mit Zertifizierung würden sogar knapp die Hälfte der Skeptiker Biokraftstoff tanken! Genau diese Reduktionsvorgaben werden durch die strengen gesetzlichen Regelungen auf EU- und nationaler Ebene vorgegeben. Der Biokraftstoffsektor ist hierbei Vorbild für viele andere Wirtschaftssektoren.



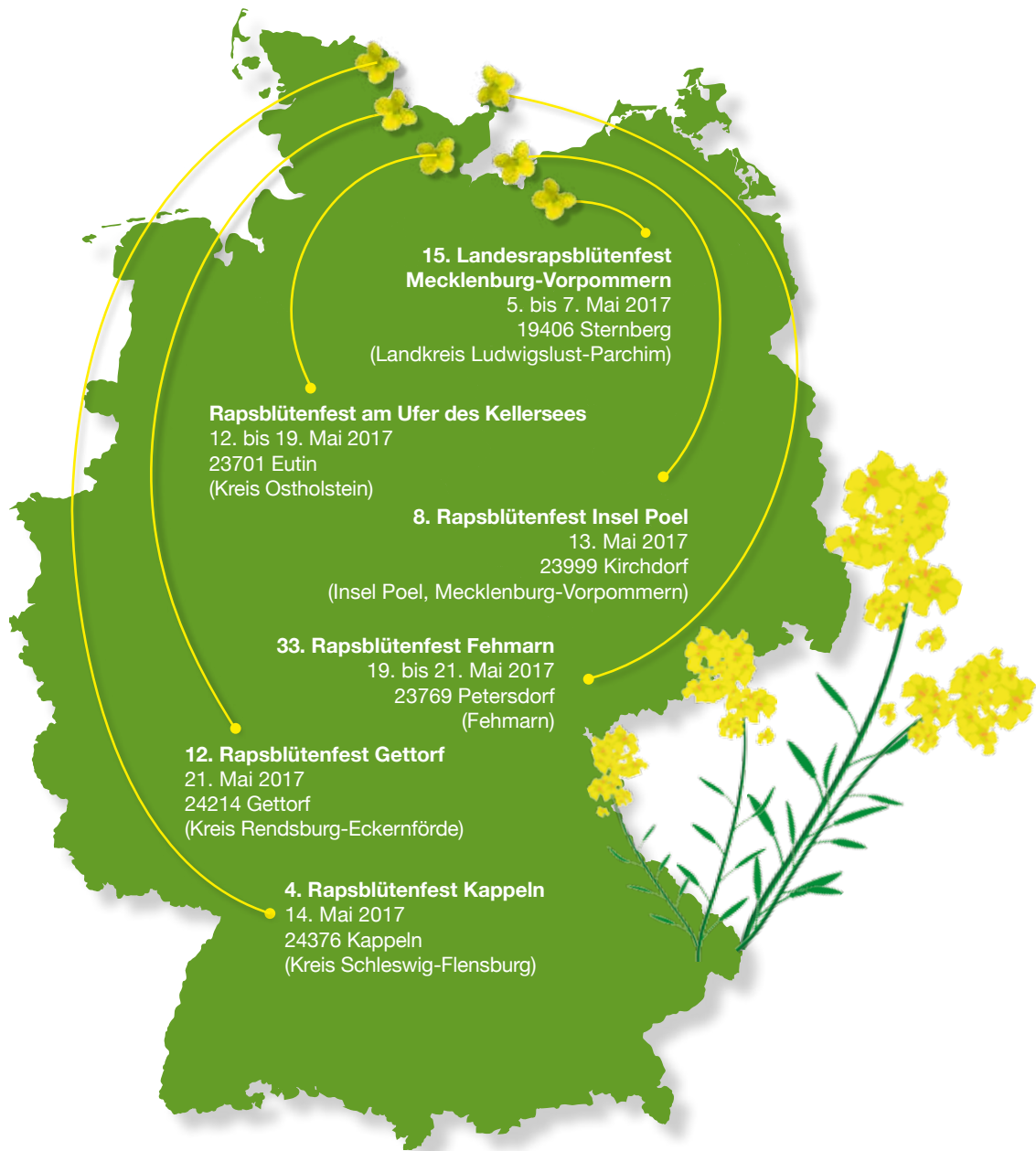
67 Prozent der Befragten beurteilen die Beimischung positiv

Gut zwei Drittel der deutschen Bevölkerung beurteilen die Beimischung von Biodiesel zu fossilem Diesel positiv. Grund hierfür sind die seit Jahren erfolgreich praktizierte Beimischung von bis zu 7 Prozent Biodiesel beim verkauften Dieselmotorkraftstoff in Deutschland sowie der Verkauf von E5- und E10-Ottomotorkraft-

stoffen. 75 Prozent der Befragten sind der Meinung, dass wir Biokraftstoffe brauchen, um das Klima zu schützen, und dass Biokraftstoffe die Umwelt weniger belasten als konventionelle Kraftstoffe aus Erdöl.



Mehr als $\frac{2}{3}$ der Bevölkerung beurteilen die Beimischung von Biodiesel positiv.



Rapseblütenfeste in Deutschland

Während am Himmel die Frühlingssonne allmählich ihre Strahlkraft wiedergewinnt, leuchten die Rapsfelder bundesweit bereits goldgelb und kündigen den Sommer an. Auf rund 1,3 Mio. Hektar locken die gelben Blüten nicht nur Bienen und Co. aufs Feld, denn in vielen Regionen ist die Rapsblüte im Mai zu einem wichtigen Faktor für den Tourismus geworden. Rapseblütenfeste fördern die kulturelle Identität und den sozialen Zusammenhalt in der Region und ziehen gleichzeitig zahlreiche Besucher von auswärts an. So trägt der Rapsanbau wesentlich dazu bei, dass der ländliche Raum seine hohe Attraktivität als Wirtschafts- und Erholungsgebiet weiter ausbauen kann.

In diesem Jahr ist es vor allem der Norden des Landes, der zu zahlreichen Festivitäten mit teilweise langer Tradition einlädt: Von Fehmarn (Petersdorf) bis Sternberg warten die Gemeinden mit einem bunten Festprogramm auf ihre Gäste. Auch in Gettorf,

Kirchdorf auf der Insel Poel, Kappeln und Eutin öffnen die Festzelte ihre „Tore“, um das gelbe Naturschauspiel gebührend zu feiern. Zum 33. Mal lockt das Fest auf Fehmarn Groß und Klein auf die Insel, während in Sternberg die Rapsblüte seit 2003 gefeiert wird.

Neben Umzügen, musikalischen Darbietungen, Spaß- und Spielangeboten für Kinder oder einem verlockenden Angebot an Speisen und Getränken ist vor allem die Wahl der Rapseblütenkönigin ein zentraler Bestandteil fast aller Festivitäten. In Hessen vertritt Katharina I. die „Raps-Interessen“. Seit dem 1. Juni 2016 im Amt, weiß sie ganz genau, wie die angehenden Königinnen sich fühlen, und kann ihnen mit gutem Rat zur Seite stehen.

Erfahren Sie mehr über die Aufgaben einer waschechten Rapseblütenkönigin in unserem Interview auf der folgenden Seite.



Interview

mit Katharina Schuch, Rapsblütenkönigin in Hessen, 2016–2018

Was hat Sie dazu bewogen, sich als Rapsblütenkönigin zu bewerben, und welche Rolle spielte dabei Ihre Profession?

Nach meinem Bachelor in Agrarwissenschaften an der Uni Gießen habe ich im Anschluss den Master für Nutzpflanzenwissenschaften gemacht. Ich liebe und lebe die Landwirtschaft und bin stolz darauf, in meinem Amt als Königin für den Raps und seine Erzeugnisse zu werben. Als waschechte Hessin spielt natürlich auch der heimatische Bezug eine Rolle. Auf dem Betrieb meines Freundes in Lorsch nutzen wir den Raps als Eiweißfutter für die Milchkühe. Bei mir ist es ein bisschen wie in der Landwirtschaft, die Kreisläufe schließen sich am Ende immer wieder. Ein weiteres Argument für das Amt war für mich die Öffentlichkeitsarbeit. Beim Raps als Nutzpflanze kann man wunderbar Sortenwahl, Düngung, Pflanzenschutz, Fruchtfolgen und alle wichtigen Punkte eines verantwortungsvollen Umgangs im Agrarbereich aufzeigen.

Inwiefern hilft Ihnen Ihre Ausbildung bei der Ausübung Ihrer königlichen Pflichten?

Mein Studium hilft mir sehr. Ich komme nicht nur zu Veranstaltungen, auf denen ich Verbraucher antreffe, sondern auch zu Feldtagen, Erntedankfesten und Veranstaltungen innerhalb meiner Berufsgruppe.

Welche Aufgaben kommen auf eine Rapsblütenkönigin während ihrer Amtszeit zu?

Das Amt ist bunt. Ich denke, man muss vielseitige Fähigkeiten besitzen, kann aber in der Zeit als Königin auch viel lernen. Man sollte auf jeden Fall flexibel sein und gerne reisen. Ich komme in ganz Hessen herum, aber auch ein paar bundesweite Termine stehen im Terminkalender. Ich besuchte den Deutschen Bauerntag in Hannover und die Internationale Grüne Woche (IGW) in Berlin. Im Mai folgt dann das Rapsblütenfest auf Fehmarn und auf die nächste IGW freue ich mich jetzt schon. Der zeitliche Aufwand ist sicherlich nicht zu vernachlässigen, aber die tollen Erfahrungen, die persönliche Entwicklung, die netten Kontakte, bei denen aus Unbekannten manchmal Freunde für immer werden, sind weit mehr wert. Von meinen Vorgängerinnen habe ich erfahren, dass sich auch berufliche Vorteile ergeben, da man auf vielen Veranstaltungen potenzielle Arbeitgeber trifft. Ich

für meinen Teil denke, dass mir die Übung, spontane Grußworte zu sprechen, Reden zu halten und Antworten zu geben, auch bei meinen Bewerbungsgesprächen geholfen hat. Bei einem Assessment-Center konnte ich sicher und souverän auftreten – den Job habe ich am Ende bekommen. Viele Menschen kennen mich nun als Person und heutzutage ist „Networking“ sehr wichtig!

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

Fundierte Wissen über die Kulturpflanze Raps, aber auch über die Landwirtschaft im Allgemeinen. Ich glaube, dass mein Amt als hessische Rapsblütenkönigin andere Schwerpunkte setzt, als es bei anderen Königinnen der Fall ist, da ich vom hessischen Bauernverband betreut werde und nicht von einem Tourismusverband. Ansonsten dürfen natürlich Leidenschaft für das Amt und ein sicheres, freundliches Auftreten nicht fehlen. Wenn man Humor hat und nicht kamearascheu ist, ist alles viel einfacher. Als Rapsblütenkönigin sollte man also über ein gesundes Selbstbewusstsein verfügen.

Welche Tipps und Anregungen können Sie den diesjährig neu gewählten Rapsblütenköniginnen mit auf den Weg geben?

Spaß am Amt! Sie sollten die Zeit in vollen Zügen genießen, denn es sind einmalige Erfahrungen, die man sammeln kann.

Welche Eigenschaften machen den Raps für Sie besonders?

Ich liebe den Raps aufgrund seiner Vielfältigkeit. Raps ist in Sachen Pflanzenzüchtung, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz und Pflanzenbau interessant. Für mich als Landwirtin sind die Fruchtfolgeeffekte einfach super; das lockere Bodengefüge durch die große Pfahlwurzel, nachdem Raps angebaut wurde, ist perfekt für Getreide. Wenn ich dann noch darüber nachdenke, dass 1.000 Körner etwa 9 Gramm wiegen, ca. 45 Prozent Öl enthalten und die Reste als Futter für meine Kühe dienen, bin ich wieder begeistert, dass wir in der Landwirtschaft so effizient arbeiten. Wir erzeugen ein hochwertiges Nahrungsmittel und können die Reste auch noch verwenden. Das ist für mich gute und nachhaltige Landwirtschaft, die wir in Deutschland nicht nur beim Raps, sondern in allen Sparten vorfinden.

Wie wichtig ist der Rapsanbau für Hessen?

Alle unsere Kulturen sind wichtig, denn eine gute Landwirtschaft ist vielseitig. Im Ranking der Kulturen liegt der Raps (nach Anbauflächenmenge in Hektar) auf Platz drei. Aber gerade in Betrieben mit Getreidefruchtfolgen ist der Raps unerlässlich. Denn er gehört einer anderen Pflanzenfamilie an als Getreide – damit sind wir wieder bei der Vielseitigkeit!

Bitte geben Sie unseren Leserinnen und Lesern doch noch einen regionalen Rezepttipp mit Rapsöl.

Rapsöl ist vitaminhaltig und sehr schmackhaft. Deshalb wird es vor allem in Salaten und Pestos sehr geschätzt. Auch für Burgersaucen oder zum Braten eignet es sich gut. Aber als waschechte Hessin liebe ich natürlich Handkäse – die „Musik“ bekommt, lecker angemacht mit regionalem Rapsöl von heimischen Feldern, eine tolle nussige Note, die super zum Käse passt; dazu ein frisches Bauernbrot mit krosser Kruste und man hat Hessen im Mund.

Frau Schuch, wir danken Ihnen für das Interview und wünschen Ihnen für die verbleibende Zeit Ihrer Regentschaft weiterhin viel Erfolg und Spaß!



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