

# Heimisch, bekömmlich, vielseitig

Das im Aufwind begriffene Rapsöl punktet mit Swissness und Vielseitigkeit. Für innovative Köche ist es gar eine ideale Fettalternative für die vegane Küche.

FRANZISKA EGLI

Im traditionellen «Hôtel de Ville» bei Franck Giovannini kommt es ebenso zum Einsatz wie bei der Avantgarde unter den Terroir-Köchen von Nenad Mlinarevic über den «Leaf-to-Root»-Koch Pascal Haag bis zu Sebastian Rösch vom Zürcher «Mesa»: Schweizer Rapsöl mausert sich vom einstigen Maschinenöl zur Delikatesse und macht dem bisherigen Spitzenreiter Olivenöl und dem Allrounder Sonnenblumenöl ernsthaft Konkurrenz. Und das längst nicht nur als kalt gepresstes Erzeugnis, wie es in der gehobenen Gastronomie bevorzugt wird, sondern auch im raffinierten Bereich, wo es in der herkömmlichen Gastronomie, der Industrie sowie im Detailhandel höheren Absatz findet.

Zu dieser Entwicklung beigetragen hat nicht zuletzt der Verein Schweizer Rapsöl, der sich aus Vertretern der gesamten Wertschöpfungskette zusammensetzt



Franck Giovannini (rechts) nutzt das Rapsöl von Moulin de Sévery als Aromaträger und zum Abschmecken.

Bilder Caspar Martig

und mit einer Marketingoffensive viel Aufklärungsarbeit betreibt. Die Vorteile liegen auf der Hand: So deckt die inländische Produktion nicht nur den Bedarf ab und verfügt das Öl über eine hervorragende Fettsäurezusammensetzung

(siehe Grafik unten). Dank ausgeklügeltem Qualitätssicherungssystem lässt sich das Produkt hierzulande von der Flasche bis zum Feld zurückverfolgen, was für eine konstant hohe Qualität sorgt und ein Erzeugnis hervor-

bringt, das ganz im Sinne der Regionalität und Nachhaltigkeit ist.

## Die Firma Zweifel wie auch die SV Group stellen auf Raps um

Fürs Jahr 2018 verzeichnete der Sektor eine Anbaufläche von 23 000 Hektaren und einen Ertrag von knapp 78 000 Tonnen, wobei Nachfrage und Angebot mittels Vertragsproduktion jährlich aufeinander abgestimmt werden. «Das Wachstum beobachten wir insbesondere beim Holl-Rapsöl mit aktuell einem Drittel der Produktion», erklärt Stephan Scheuner, Geschäftsführer des Vereins Schweizer Rapsöl. Der Holl-Raps ist eine speziell gezüchtete Rapsorte, die – ergänzend zum klassisch-raffinierten und kalt gepressten – ein hitzebeständiges Öl liefert. Firmen wie Zweifel haben ihre Chips-Produktion von ausländischem Sonnenblumenöl auf heimisches Holl-Rapsöl umgestellt. Aber auch die Gastronomie sorgt für Aufschwung, wie etwa die SV Group, die aufgrund des günstigen Fettsäuremusters, des Lokalaspekts sowie der vielseitigen Verwendbarkeit ausschliesslich Schweizer Rapsöl verwendet: In den Küchen des Grossanbieters wurden allein im



ersten Halbjahr 2018 130 Tonnen Holl- sowie 50 Tonnen klassisches Rapsöl verwendet. Auf weit über 90 Prozent beziffert Scheuner denn auch die Verwendung diesen beiden Sorten.

## «Das milde Rapsöl ist eine optimale Basis, um selber Aromaöle herzustellen.»

Sebastian Rösch  
Restaurant Mesa, Zürich

«Das kalt gepresste Rapsöl macht einen kleinen Teil aus», sagt er, der ihm dennoch viel Potenzial attestiert. Schweizweit produzieren zahlreiche kleinere und grössere Manufakturen das Öl, das auch in der Spitzengastronomie Absatz findet, wie etwa jenes von Moulin de Sévery, das Giovannini im «Hôtel de Ville»

aber bei den Gastronomen. «In herkömmlichen Küchen ist der Preis alles entscheidend. Einzig Spitzenhäuser sind bereit, den Preis für ausgewählte Produkte zu zahlen», weiss Ewa Kressbacher von der Thurgauer Naturöl AG, die vor 20 Jahren als eine der Ersten Rapsöl herstellte und das «Stucki» in Basel wie das «Dolder» in Zürich zu ihren Kunden zählt. Umso wichtiger ist Kressbacher die Sensibilisierung: Regelmässig kommen Kochklassen vorbei und lassen sich in ihr Handwerk einweihen. Wen man mal gewonnen hat, so ihre Erfahrung, der bleibt dem Produkt treu. Mehr noch: «Das Öl wandert mit. Wechselnt ein Koch die Arbeitsstätte, geht das Produkt mit», freut sie sich.

ANZEIGE

hotelbildung.ch  
hotelleriesuisse



## Herzliche Gratulation!

Diplomierte der Hotelfachschule Thun –  
Diplomfeier vom 7. Dezember 2018

Aeschbacher Astrid, Bern  
Beyeler Michèle, Gerzensee  
Borloz Pierre, Bern  
Bucher Anja, Thun  
Burkhalter Philipp, Thun  
Feller Reto, Birrhard  
Fuchs Martina, Hochdorf  
Gabriel Dario, Ennetbürgen  
Gessler Samuel, Zürich  
Grimm Marc, Lüscherz  
Haldimann Philippe, Solothurn  
Haymoz Sarah, Thun  
Hebeisen Céline, Aesch  
Heiniger Livia, Bern  
Jutzi Fabio, Thun  
Kieliger Fabian, Schattdorf  
Krasniqi Dafina, Luzern

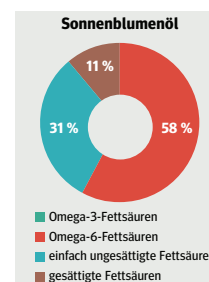
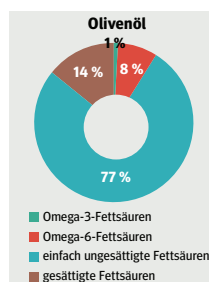
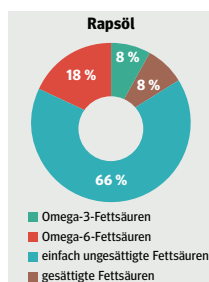
Luck Annika, Basel  
Maurer Christopher, Port  
Messerli Milena, Bürglen  
Pfäffli Claudia, Thun  
Piunti Vasco, Gunten  
Prack Alex, Schüpfen  
Räber Pascal, Nottwil  
Rentsch Remo, Binningen  
Rohn Céline, Burgdorf  
Romang Natalie, Gstaad  
Salzano Fabian, Unterseen  
Spicher Ladina Maria, Gurmels  
Svetozarevic Mihajlo, Wittenbach  
Vastag Marian, Basel  
Welte Jannic, Ormalingen  
Wölfli Anja, Wabern  
Zihlmann Enrico, Basel

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Telefon +41 31 370 41 11  
Telefax +41 31 370 44 44  
bildung@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelbildung.ch

hotelfachschule thun  
soul passion system

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Rapsöl Viel Omega-3-Fettsäuren



Pflanzenöle spielen in der Ernährung eine wichtige Rolle, vor allem jene, die über eine optimale Fettsäurezusammensetzung – wie es das Rapsöl aufweist – verfügen: Im

Vergleich mit anderen Speiseölen hat es ein optimales Fettsäuremuster mit einem hohen Gehalt an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. In der Lebensmittelpyramide

der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung ist es als einziges Öl aufgeführt.

Quelle: raps.ch