Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 60 (2005)

Heft: 6

Artikel: Wie Frische, Geschmack und Leben in der Ölflasche bleiben

Autor: Hugi, Beat

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891560

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wie Frische, Geschmack und Leben in der Ölflasche bleiben

Im November degustierten Biobäuerinnen und Biobauern, AgronomInnen und Betreiber von Ölmühlen auf Einladung der Biofarm Genossenschaft und der Forschungsanstalt agroscope FAL Reckenholz in Kleindietwil einen Nachmittag lang kaltgepresste Speiseöle in unterschiedlicher Provenienz. Die Bewertungen gingen von saatig und nussig bis bitter, ranzig oder modrig. Dazu servierte Bertrand Matthäus von der deutschen Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel an der Uni Münster verblüffende Fakten zu den Qualitätsstandards der Öle und den neuralgischen Fehlerquellen auf ihrem Weg vom Feld in die Flasche.

Der Mann aus Münster verabreichte die harten Fakten im alten Schulhaus von Kleindietwil, wo heute die Biofarm Genossenschaft ihr Domizil hat, durchaus in homöopathischer Dosierung. Basis seiner Ausführungen bilden wissenschaftlich erhärtete Studien zum Gedeihen und Verderben von kaltgepressten Speiseölen, im Besonderen von Saft aus Rapssamen.

Dr. Bertrand Matthäus von der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel degustiert im Institut für Fettforschung der Universität Münster mit seinen Kolleginnen und Kollegen seit Jahren in kleinen und grösseren Runden Speiseöle. «Entscheiden doch die Konsumentinnen und Konsumenten letztlich mit dem Gaumen, welche Öle gut und welche schlecht schmecken», begründet er die Verköstigungen der Wissenschaft.

Auf den Testbögen, die Matthäus auch an diesem Nachmittag im Schweizer Mittelland auf den gut besetzten Tischen ausgelegt hat, standen denn auch fein säuberlich gebündelt zwei positive und viele negative Attribute, die es je nach Ölprobe und persönlichem Gusto anzukreuzen galt. Ein gutes Öl wurde jeweils mit «saatig» oder «nussig» in einer Skala von einem bis fünf Punkten gefeiert, der Rest mit Bewertungen wie strohig, holzig, röstig, verbrannt, bitter, ranzig oder stichig und modrig bedacht.

Wann die Frische verreist

Parallel zum Gaumentest untersuchen die deutschen Lebensmittel- und Fett-Forscher intensiv jene Faktoren, die die innere Güte und den äusseren Geschmack dieser kaltgepressten Speiseöle aus der bekömmlichen Balance bringen. Gesucht werden gemäss Versuchsanordnung und Auftrag der deutschen Bundesforschung verlässliche Qualitätsstandards und vermeidbare Fehlerquellen. Was Bertrand Matthäus daraus an Amuse-Bouches anzubieten hatte, bescherte Biofarm-Bauernberater Niklaus Steiner ein nachhaltiges Aha-Erlebnis: «Bis jetzt haben wir uns im Verbund mit den Forschern vom Reckenholz und den Bauern vor allem darauf konzentriert, die Sorten für unser kalt gepresstes biologisches Rapsöl aus Schweizer Anbau optimal auszuwählen und alle agronomischen Komponenten der Kultur in den Griff zu bekommen. Seit heute Nachmittag weiss ich, wie sehr wir uns in den nächsten Wochen und Monaten um den Weg des Rapses vom Mähdrescher über jedes Zwischenlager, die Ölmühle und Ölpresse, die Flasche, den Biofachladen bis in die Salatsauce auf dem Tisch der KonsumentInnen kümmern müssen.»

Hausaufgaben nennt Steiner das, was er aus dem früheren Singsaal im Biofarm-Domizil mitgenommen hat. Und die Erkenntnis, dass sich die kleinsten Fehler in der Lagerung, Verarbeitung und dem Verteilen kalt gepresster Speiseöle aus Raps, Sonnenblumen, Lein oder auch Hanfsamen kaum mehr korrigieren lassen, wenn sie einmal passiert sind. Ganz anders also als bei raffinierten Ölen, die dank industriell erzeugter Geschmacklosigkeit zumindest die Geschmacksknospen der KonsumentInnen schonen. Wo nichts ist, kann sich auch nichts verändern.

Forscher Matthäus präsentierte in Kleindietwil Zahlen und Fakten, die beklemmend eindeutig aufzeigen, welchen Zerfall Qualität und Geschmack der an sich hochwertigen, fein schmeckenden und urgesunden Öle im Gegensatz zum raffinierten Pendant aus den Industriemühlen nehmen können, wenn ohne Sorgfalt und Fachwissen damit hantiert und produziert wird.

«Wir werden uns die einzelnen Produktionsabläufe vom Feld bis zu den Mühlen mit unseren Vertragsbauern ganz genau anschauen. Ich weiss heute, dass die Ernte des Rapses und seine Verarbeitung keine Spontiaktionen dulden», sagt Steiner. Will heissen: Holt der Bauer beispielsweise wegen drohendem schlechtem Wetter noch eine Ladung Raps vom Feld, kann er diese keineswegs nur im Wagen in sein Tenn stellen und erst Stunden später oder erst am andern Morgen weitertransportieren. Liegen die Samen nämlich in dieser Nacht bei hoher Feuchtigkeit in zu grosser Wärme, wird das nachweislich fatale Folgen für den feinen Geschmack des Öls haben, das später aus der Presse in die Flaschen kommt. Das Gleiche gilt bei starker Verunreinigung der Saaten durch Bei- oder Unkräutersamen.

Wie die Qualität verkommt

Damit aber längst nicht genug. Die Öle verlieren je nach Art und Lagerung mit den Monaten mit zu viel Wärme und zu viel Licht rasch einmal nicht nur an gutem Geschmack, sondern auch an gesundheitsfördernder Qualität. Für Bertrand Matthäus ist klar: «Je frischer das Öl am Salat, umso besser. Je kühler und besser lichtgeschützt gelagert, umso grösser die Chance auf Genuss für den Gaumen. Und die Gesundheit.

«Wenn wir die lebensfördernden Inhaltsstoffe unserer Öle optimal auf den Salatteller bringen wollen, braucht es grösste Behutsamkeit aller Beteiligten. Und möglicherweise neue Vertriebsstrukturen», mutmasst Niklaus Steiner vor den ersten Sitzungen, in denen man sich in der Biofarm hinter die Hausaufgaben klemmen will. Dabei sehen er und Biofarm-Geschäftsführer Markus Johann

Bertrand Matthäus (stehend) liefert die Fakten und kommentiert die Gaumenarbeit.

genauso wie Forscher Matthäus nicht so sehr Handlungsbedarf beim heute im Handel stehenden Rapsöl des Hauses. Das belegen nicht nur die wissenschaftlich erhobenen Prognosen für Lagerfristen von bis zu 18 Monaten, in denen ein einwandfrei produziertes Rapsöl kaum Schaden nimmt. Das zeigte auch die Verkostung des Öls an den Tischen.

Trotz lockender Farbe in dunklen Flaschen

Markus Johann erinnert sich aber umgehend an die Einführung der ersten kaltgepressten Bioöle der Biofarm anno 1994. Da habe man, genauso übrigens wie beim kaltgepressten Schweizer Raps- und Sonnenblumenöl der Biofarm, immer wieder Schwankungen im Geschmack feststellen können und vor allem Nachbesserungen in der Lagerung und Verarbeitung sowie in den Sortenversuchen auf dem Feld einleiten müssen.

Von vornherein war klar, die Öle trotz wunderbarer Farbe lichtgeschützt in dunklen Flaschen in den Handel zu bringen. «Unser Rapsöl verkauft sich zudem heute gut und so rasch, dass wir hier die Frische und den Erhalt der hochwertigen sekundären Pflanzenstoffe, die unsere Öle von den raffinierten unterscheidet, gut garantieren können», sagt Niklaus Steiner.

Denkt er aber an die demnächst anstehende Lancierung des neuen Schweizer Leinöls, steht für ihn auch ein Vertrieb in kleineren Verkaufseinheiten und per Kühlkette zur Debatte.

Noch kann sich Markus Johann zwar nicht ganz vorstellen, die Biofarm-Öle dereinst im Kühlregal platzieren zu lassen. Beim besonders heiklen Leinöl werde man sich aber bestimmt intensiv darüber unterhalten müssen.

Zur Verblüffung aller schmeckt das eben aus dem Lein von Biobauer Thomas Baumann aus Suhr gepresste Schweizer Leinöl wunderbar fein und bekömmlich. Steiner: «Ganz anders also, als unser Knospe-Leinöl, das wir bis heute aus ausländischen Leinsamen gewinnen und erfolgreich vermarkten.» Dieses wird weniger als Speise- denn als Gesundheitsöl gehandelt. Forscher Bertrand Matthäus findet in dessen zunehmender Bitterkeit grundsätzlich seine Thesen und Taten bestätigt. Auch wenn er dazu keine wissenschaftlich erhärteten Zahlen auflegen kann. Niklaus Steiner will deshalb die internen wie externen Prozesse weiterhin so optimieren, «dass wir die Fehler ausschliessen und den höheren Preis für die bessere Qualität der kaltgepressten Speiseöle jederzeit rechtfertigen können.»

Natürlich müsse die Qualität erst einmal auf dem Feld entstehen. «Bleibt die neue Herausforderung, die an sich natürliche Beeinträchtigung dieser gewonnenen Qualität konsequent auszuschliessen. Dabei müssen wir uns bewusst sein, dass sich in allen Phasen der Produktion zu hohe Temperaturen, zu viel Licht, zu grosse Feuchtigkeit und zu lange Verfallfristen je nach Sorte unterschiedlich heftig auswirken können.»

Probleme, die sich bei Bauern, die ihr Öl in kleinen Mengen pressen lassen und Tage später direkt im Hofladen und auf dem Wochenmarkt verkaufen, kaum stellen.

Warum man ins Grübeln kommt

Niklaus Steiner kommt unweigerlich wieder ins Grübeln: «Vielleicht müssen wir unser erstes Schweizer Leinöl diesen Sommer wie ein Milchprodukt frisch gepresst und kühl gelagert in die Läden bringen, wer weiss. Vielleicht sind wir das dem Gaumen und der Förderung der Gesundheit unserer Kundinnen und Kunden schuldig.» Genauso wie er hier und heute dafür plädieren wolle, das Vollkornmehl aus gleichen Gründen im Idealfall jeweils vor dem Verbacken aus frischem Korn zu mahlen oder im Bioladen mahlen zu lassen. «Wie bei den Ölen verändern sich nämlich die gesundheitsfördernden Pflanzenstoffe in einem lang gelagerten Mehl. Sie verlieren auf natürliche Art und Weise an Hochwertigkeit. Und damit an jenem Nutzen, den man sich doch eigentlich verspricht, wenn man statt zum Weissmehl zum Vollkornmehl greift.

Hier wie dort sieht Niklaus Steiner die Herausforderung und Verantwortung der Vermarkter von Bioprodukten. So macht er sich zusammen mit Markus Johann auch zur Hausaufgabe, den Spagat zwischen dem, was im Hofladen und auf dem Markt an Frische machbar ist, für den Biofachhandel und dessen Kundinnen und Kunden möglich zu machen.

Betrand Matthäus aus Münster hat seine Mitarbeit schon angeboten. Und Annette Bongartz, Olivenölforscherin an der Hochschule Wädenswil, ihr Mitdenken zugesagt. Mehr demnächst in k+p. *Beat Hugi*

Biofarm-Erlebnistag zum Thema Speiseöl

Die Biofarm widmet ihre nächste Fach- und Erlebnistagung für WiederverkäuferInnen am Montag, 29. Mai 2006, von 9.30 bis ca. 17 Uhr, in Suhr und Umgebung der Gewinnung und Produktion von Speiseölen, speziell auch von Leinöl. Mit dabei neben anderen FachreferentInnen auch Lein-Produzent und Biobauer Thomas Baumann. Tagungskosten: Fr. 55.– (für GenossenschafterInnen Fr. 45.–) inklusive Essen, Getränke und Transfers ab Besammlungsort. Detaillierte Buchungsinformationen folgen in k+p, Ausgabe 1/06 von Ende Februar. Anmelden können Sie sich aber schon heute per E-Mail an: mailbox@biofarm.ch oder per Telefon 062 957 80 50.