



Eine Mayonnaise mit kaltgepresstem St.Galler Rapsöl

## «Sepp-Hangartner-Mayonnaise»

**Mayonnaise ist ein beliebter Bestandteil der Esskultur. Sie gilt aber nur bedingt als gesund, ausser man stellt sie aus «gesunden» Rohstoffen her. Das neueste Produkt der St.Gallischen Saatzucht ist eine Mayonnaise aus kaltgepresstem Rapsöl, entwickelt von Sepp Hangartner.**

Text und Bild: Jolanda Spengler

Tube um Tube steht sie da, die Mayonnaise aus kaltgepresstem St.Galler Rapsöl. Sepp Hangartner, Küchenchef im Johanneum Neu St.Johann, lässt seinen Blick über die Tuben schweifen und strahlt übers ganze Gesicht. Sein Stolz ist berechtigt, steht er doch als eigentliche Triebfeder hinter diesem neuesten Produkt der St.Gallischen Saatzucht. Für dessen Ge-

schäftsführer Christoph Gämperli ist klar: «Hätte Sepp Hangartner nicht eigenmächtig ein Rezept entwickelt und hartnäckig auf eine professionelle Produktion dieser Mayonnaise hingearbeitet, gäbe es diese Mayonnaise nicht.» Und das will was heissen, ist doch auch Christoph Gämperli für kreative Ideen rund um sein Fachgebiet Ackerbau bekannt. Auf Gämperlis Engagement geht die Produktion der St.Galler Öle zurück: Mohnöl, Rapsöl, Traubenkernöl, Leinöl und Walnusskernöl. Sämtliche Öle sind von herausragender Qualität und mehrfach preisgekrönt.

### **Unmögliches möglich machen**

Vom Projekt Rapsöl-Mayonnaise liess sich Christoph Gämperli sofort begeistern. Die Unterstützung durch die Saatzuchtgenossenschaft und das Landwirtschaftliche Zentrum St.Gallen LZSG war Sepp Hangartner

damit sicher. Diese Unterstützung beschränkte sich in der Projektphase allerdings lediglich auf kleine Anpassungen in der Rezeptur, alles andere packte Sepp Hangartner selber an. Für die zweite Phase, die Vermarktung und den Vertrieb des Produkts, liegt die Hauptverantwortung hingegen bei der Saatzuchtgenossenschaft: «Wir verfügen über Vertriebskanäle, die wir in den letzten Jahren mit den Ölen kontinuierlich öffnen konnten», betont Gämperli.

Die Zusammenarbeit von Sepp Hangartner, dem Küchenchef, und Christoph Gämperli, dem Fachmann für Ackerbau, funktionierte hervorragend. Beide sind Macher, die vermeintlich Unmögliches möglich machen. Und beide packen auch selber an, wenn es um die Ausführung geht. Bei Sepp Hangartner sah dieses Anpacken so aus: Er liess sich vom Rapsöl als regiona-



*Rapsfelder im Fürstenland liefern den Rohstoff des Öls, aus der die Mayonnaise hergestellt wird.*

lem Produkt begeistern, machte sich sogleich an die Rezeptur für eine Mayonnaise, die auf eben diesem Öl beruht, und suchte nach einem Betrieb, der die Mayonnaise produzieren und marktkonform in Tuben abfüllen konnte. Fündig wurde er in Basel. Gerne hätte Hangartner mit einem Ostschweizer Betrieb zusammengearbeitet. Mit Blick auf die Richtlinien im Bereich Hygiene kam jedoch nur ein absoluter Profi auf dem Gebiet der Mayonnaiseherstellung infrage. Kommt hinzu, dass sich daraus auch Synergien beim Abfüllen ergeben. «Unser Ziel ist es, die Mayonnaise möglichst breit zu streuen. Und dafür taugt einzig die Tube», hält der Küchenchef fest.

### Wertschöpfung und Synergien

Die Mayonnaise fügt sich hervorragend in die Produktpalette der St.Gallischen Saatzucht ein. Sie erhöht die Wertschöpfung der Landwirte als Rohstoffproduzenten um ein weiteres Glied. Für Christoph


Gämperli ist eine möglichst grosse Wertschöpfung innerhalb der Saatzuchtgenossenschaft das primäre Ziel. Das beginnt beim Anbau, geht übers Trocknen und Lagern der Ölsamen bis hin zum Abfüllen des in Flawil gepressten Öls durch die Bauersfrauen. Auch in den Vertrieb der St.Galler Öle sind die Produzenten involviert, sei es über die Direktvermarktung ab Hofladen oder über Märkte. «Die Produzenten und ihre Familien sind für uns die besten Werbeträger. Sie verkaufen ein Produkt, das auf ihrem Hof gewachsen ist, die Identifikation könnte nicht grösser sein», gibt Christoph Gämperli zu bedenken.

Die St.Gallische Saatzucht ist eine Erfolgsgeschichte, die längst über die Region hinausstrahlt. Das Fundament der Genossenschaft bilden 70 Produzenten, die stets bereit sind, Neues auszuprobieren. Der Start erfolgte vor zwölf Jahren mit der Grassamenproduktion, ging weiter über den Wiederaanbau von alten Kartoffelsorten mit der Ent-

wicklung des «Blauen St.Gallers» als exklusive Eigenzüchtung und gipfelte in der Produktion von verschiedenen Ölsorten. «Unsere Stärke sind Nischenkulturen; für eine Produktion im grossen Stil fehlen uns die Anbauflächen», sagt Christoph Gämperli. Die Saatzuchtgenossenschaft will allerdings nicht nur produzieren, sondern auch veredeln und vermarkten. Bei der Entwicklung neuer Produkte bietet die Abteilung Ackerbau des Landwirtschaftlichen Zentrums St.Gallen wertvolle Unterstützung.

### Einführung auf dem Markt

Zurück zum Rapsöl und damit zur Mayonnaise. Ob sich dieses neue Produkt auf dem Markt behaupten kann, muss sich erst weisen. Christoph Gämperli ist davon überzeugt. «Die ersten Rückmeldungen sind durchwegs positiv.» Keine Zweifel



**Neue Culinarium-Kampagne**  
In einer Serie werden in loser Folge Personen aus der Landwirtschaft porträtiert, die als erstes Glied in der Reihe zum Erfolg der Culinarium-Krone beitragen. Der Trägerverein Culinarium steht als Qualitätssiegel über hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die in der Region produziert werden. Es ist das Ziel von Culinarium, die Konsumenten für lokale Produkte und Gerichte zu begeistern und damit das Bewusstsein für Saisonalität in der Ernährung zu wecken.

[www.culinarium.ch](http://www.culinarium.ch)



Für das Abfüllen des in Flawil gepressten Rapsöls sind die Bauersfrauen der Region zuständig.

hat auch Sepp Hangartner: «Die Mayonnaise ist hervorragend im Geschmack, enthält keine Konservierungsstoffe und ist wegen des hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren im kaltgepressten Rapsöl erst noch gesund. Da kann der Erfolg ja nicht ausbleiben.» Dass die Mayonnaise zu einem grossen Teil aus Fett besteht, will auch Sepp Hangartner nicht ignorieren. «Aber es ist wenigstens gesundes Fett», hält er dagegen.

In der Vermarktung der Mayonnaise will Christoph Gämperli neue Kanäle öffnen. Er denkt dabei neben Privathaushaltungen insbesondere auch an Heime und Schulküchen. «Vor allem an den Schulen sollten wir mit unserer gesunden Mayonnaise auf offene Türen stossen.»

### Rohstoffe aus der Region

Die Mayonnaise trägt das Culinarium-Label, die wichtigsten Rohstoffe (Rapsöl und Eier aus Bodenhaltung) stammen also aus der Region. Sepp Hangartner ist ein begeisterter Anhänger der Culinarium-Philosophie und verwendet

in der Heimküche des Johanneum Neu St.Johann wo immer möglich Produkte, die in der Ostschweiz produziert werden. Vieles bezieht er sogar direkt im Dorf. Diese Haltung war der Ausschlag dafür, dass er sich für eine Mayonnaise in Culinarium-Qualität stark machte. «Ich sah nicht

---

«Unser Ziel ist es, die  
Mayonnaise möglichst  
breit zu streuen.»

---

ein, warum wir nicht eine Mayonnaise mit Rohstoffen aus der Region produzieren können, zumal wir mit dem St.Galler Rapsöl über die ideale Basis dafür verfügen.» Dass die «St.Galler Mayonnaise» innerhalb eines Jahres von der Idee bis zum fertigen Produkt reifte, ist der Hartnäckigkeit des Sepp Hangartner zu verdanken. Insofern bezeichnet Christoph Gämperli das neueste «Saatzucht-Produkt» als «Sepp-Hangartner-Mayonnaise». Ehre, wem Ehre gebührt...

### TELEX

**Basel-Stadt übergibt Schlachthof an Bell.** Der Kanton Basel-Stadt zieht sich aus der operativen Führung des kantonalen Schlachthofs zurück und übergibt diesen per Ende Juni an den Fleischverarbeiter Bell. Der Kanton übergibt zudem das Baurecht für das 6,7 Hektaren grosse Land an Bell. Die Kontrolle über die Lebensmittelsicherheit und den Tiererschutz wird weiterhin vom Gesundheitsdepartement des Kantons wahrgenommen. Bell wird den Schlachthof am bisherigen Standort weiterführen und die betroffenen Angestellten vom Kanton übernehmen. *lid.*

**Weniger Landwirtschaftsbetriebe im Thurgau.** Der Strukturwandel in der Thurgauer Landwirtschaft geht weiter. Während die Zahl der Betriebe abnimmt, steigt deren durchschnittliche Grösse. Im Thurgau gab es Ende Mai 2010 noch 2901 Landwirtschaftsbetriebe. So nahm die Zahl der Bauernhöfe innerhalb eines Jahres um 26 Betriebe oder 0,9 Prozent ab. Damit liegt der Thurgau unter dem Schweizer Durchschnitt mit einem Rückgang von 1,4 Prozent. Um 0,4 Prozent sank die bewirtschaftete Nutzfläche. Sie beträgt noch 50 428 Hektaren. Der Trend hin zu grösseren Landwirtschaftsbetrieben bleibt aber bestehen: Die Anzahl der Betriebe mit mehr als 50 Hektaren Fläche nahm in den vergangenen zehn Jahren um drei Viertel zu, diejenige von Betrieben zwischen fünf und fünfzehn Hektaren um einen Viertel ab. *lid.*