

Gute Noten für St. Galler Rapsöl

Eigentlich wollte die St. Galler Saatzuchtgesellschaft an der Grünen Woche in Berlin nur ein Expertenurteil über ihre ersten Flaschen Rapsöl. Nach Hause ging sie mit einer Auszeichnung. Das war vor drei Jahren, jetzt bekam sie die dritte Medaille.

Stefanie Schnell

Flawil. Christoph Gämperli ist Perfektionist, wenn es um kaltgepresstes Öl geht. «Öl ist ein starker Geschmacksträger. Darum muss vom Rohstoff bis zum Abfüllen in die Flasche alles perfekt sein.» Seit drei Jahren stellt der Geschäftsführer der St. Galler Saatzucht in Flawil mit sieben Bauern aus der Region Rapsöl her. Bei der Produktion vermeiden sie mit grösster Sorgfalt alles, was den typischen Gout des honiggelben Saftes verfälscht. Mit Erfolg: Zum drittenmal in Folge hat die Saatzucht dieses Jahr eine Auszeichnung der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften erhalten für den «ausgezeichneten Geschmack» des St. Galler Rapsöls.

Details machen Qualität

Während die erste Anmeldung am europäischen Rapsöl-Panel an der Grünen Woche in Berlin 2006 nur erfolgte, um eine professionelle Degustationsnotiz zum neu lancierten Öl zu erhalten, gehört die Zertifizierung inzwischen zur Qualitätssicherung für die St. Galler Saatzucht. «Wir versuchen uns immer noch zu verbessern», sagt Christoph Gämperli.

In drei Jahren hat sich das Team an die richtige Produktionsweise herangetastet. Dabei seien kleine Details entscheidend, nicht eine komplizierte Produktionsweise. «Ich bin überzeugt, dass der direkteste Weg der beste ist», sagt Christoph Gämperli. Vom Rapssamen zum Öl in der Flasche sind es bei der Saatzucht drei Schritte: Die Reinigung des Saatgutes, die Pressung und die Sedimentation, bei welcher sich kleine Pflanzenstücke am Boden absetzen und das Öl oben abgegossen wird. So bekommt das Öl den gewünschten Geschmack. «Nussig und sautig», fasst das Gämperli in Worte.



Im Gegensatz zu raffinierten Ölen, die industriell hergestellt werden, kann beim Öl der Saatzucht ein Fehlgeschmack am Ende nicht künstlich entfernt werden. «Die Arbeit an einem guten Öl beginnt schon bei der Pflege des Ackers. Jeder andere Samen, der mitgepresst wird, hinterlässt seinen Geschmack.» Um solchen Ansprüchen gerecht zu werden, können die Bauern der Saatzuchtgesellschaft nur kleinflächig arbeiten. «Auf einem Feld von einer Hektare hat man die Übersicht, bei zehn Hektaren nicht», sagt Gämperli. Zudem stecke viel Handarbeit hinter der hohen Qualität. Massenproduktion ist unter solchen Bedingungen nicht möglich, auch wenn sich das Rapsöl immer grösserer Beliebtheit erfreut. «Es braucht nicht riesige Mengen. Raps ist sehr ergiebig, die Samen bestehen fast zu vierzig Prozent aus Öl.»

Von der Lampe zum Salat

Neben Rapsöl produziert die St. Galler Saatzucht auch Lein-, Mohn-, und neu Traubenkernöl. «Der Anbau von Raps, Lein und Mohn hat Tradition in der Ostschweiz», sagt Gämperli. Wobei Rapsöl während des Zweiten Weltkriegs hauptsächlich für Lampen verwendet wurde. Erst eine neuere Züchtung machte es kaltgepresst bekömmlich. Für Christoph Gämperli ist es weit mehr als das, es ist ein Genuss. «Am besten schmeckt es in der Salatsauce.»

www.st.galleroel.ch

STICHWORT

St. Galler Rapsöl

Aus den Rapsamen wird hochwertiges Öl mit rund neun Prozent Omega-3-Fettsäuren sowie vielen Pflanzenwirkstoffen gewonnen. Omega-3-Fettsäuren sind unentbehrlich für die Entwicklung der Gehirnfunktion und die Immunabwehr. Zudem helfen sie einer Verengung der Herzkranzgefässe vorzubeugen. 1,5 Esslöffel St. Galler Rapsöl pro Tag deckt den Bedarf an Omega-3-Fettsäuren eines Erwachsenen.
(sts)

Quelle: <http://www.tagblatt.ch/aktuell/ostschweiz/tb-os/Gute-Noten-fuer-St-Galler-Rapsoel;art138,1244953>