

St.Galler Rapsöl an der Internationalen Grünen Woche

Rapsöl erneut ausgezeichnet

Die Internationale Grüne Woche in Berlin gehört schon fast zum Jahresprogramm der St.Galler Rapsölproduzenten. Dort wurden sie zum zweiten Mal für die hervorragende Qualität ihres Öls ausgezeichnet.

Text: Martin Brunner, Gossau

Ehre und Freude erlebten die Raps-, Mohn- und Leinölproduzenten aus dem Fürstenland. Sie durften ihre Öle neben der St.Galler Bratwurst und dem Rheintaler Ribelmals als St.Galler Produkte an der «Grünen Woche» in Berlin präsentieren. «Das St.Galler Mohnöl ist in



Peter und Lina Bernhardsgrütter sowie Andreas Zingg (v. l.) freuen sich über die Auszeichnung des St.Galler Rapsöls.

(zvg.)

Deutschland einzigartig», sagt Christoph Gämperli von der St.Gallischen Saatzeit in Flawil. «Das Leinöl ist bei uns weniger bekannt. Umso mehr aber in Berlin.» Dort gehöre es fast zum täglichen Gebrauch. Umso wichtiger sei die Möglichkeit gewesen, auch dieses Öl ausstellen zu dürfen.

In Deutschland bewertet

Am meisten aber freute alle einmal mehr die Goldauszeichnung, die sie mit dem Rapsöl gewonnen haben. Das bedeutet, dass dieses Rapsöl wiederum von hervorragender Qualität ist. «In der Schweiz gibt es kein professionelles Rapsölpanel», erklärt Gämperli. Deshalb habe man dieses Öl wie schon vor einem Jahr in Deutschland bewerten

lassen. «Dass wir zum zweiten Mal die DGF-Rapsölmedaille bekamen, ehrt uns in Anbetracht der grossen Konkurrenz sehr.» Immerhin seien sie die einzigen, welche die Produktion nicht industriell, sondern in direkter Zusammenarbeit zwischen Bauern und Saatzeitgenossenschaft produzieren würden.

Steigender Absatz

Doch nicht nur die Ehre ist von grosser Bedeutung. «Wichtig für uns war auch zu erfahren, wo wir mit der neuen Ernte stehen und dass wir wiederum einen Qualitätsnachweis bekommen», sagt Gämperli. Dies sei vor allem für die Vermarktung dieses regionalen Produktes von Bedeutung. In dieser scheinen sich die Beteiligten allerdings keine Sorgen mehr machen zu müssen. Die Vermarktung des kaltgepressten Öls erfordere zwar viel Arbeit und Einsatz, aber man habe grosse Fortschritte erzielt, ergänzt Gämperli. «Die Auszeichnung im vergangenen Jahr öffnete uns einige Türen.»

Neben dem Verkauf in einigen Läden in der Region und auf Bauernmärkten sei der Einzug in die Globus-Verkaufsstellen gelungen, dies mit allen drei Ölen. «Daraus wird klar, dass sich dieser Betriebszweig unterdessen für alle Beteiligten lohnt. Hohe Qualität und Nischenproduktion haben zwar ihren Preis, werden aber von Konsumenten akzeptiert.»

Ein Dutzend Produzenten

In der Ölproduktion sind rund ein Dutzend Bauern beteiligt. Andreas Zingg aus Gossau und Daniel Eigenmann aus Niederhelfenschwil bauen Raps an. Mohn wächst auf den Betrieben von Peter Bernhardsgrütter, Albert Forster, Andreas Zingg und Roman Ledergerber in Gossau, Marcel Rutz in Andwil, Peter Wirth in Uzwil, Andreas Boschung in Mörschwil, Daniel Eigenmann in Niederhelfenschwil und Zeno Stadler in Bronschhofen. Für die Leinsamenproduktion sind Fredy Kessler, Gossau, und Felix Urscheler, Waldkirch, zuständig.