



Bild: Rolf Häberli

Dank der Produktion der St. Galler Speiseöle werden alte Kulturpflanzen wie etwa der Mohn wieder angepflanzt. Treibende Kraft ist **Christoph Gämperli**, Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft.



### Kaltgepresste St. Galler Öle

Mittlerweile bietet die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft fünf verschiedene kaltgepresste St. Galler Öle an: Rapsöl, Leinöl, Mohnöl, Traubenkernöl und Baumnussöl. Diese hochwertigen Öle eignen sich hervorragend für die kalte Küche: Sie verfeinern die Speisen durch ihren natürlichen Goût. Das Traubenkernöl, aus den Kernen von Rheintaler Weintrauben gepresst, eignet sich als einziges Öl auch zum Braten. Die Öle müssen dunkel und kühl aufbewahrt werden, die Haltbarkeit beträgt zirka ein Jahr. Eine Ausnahme bildet das Leinöl, das nur vier Monate haltbar ist. Im Kühlschrank aufbewahrt verdoppelt sich die Haltbarkeitsdauer.

Bezugsquelle: 071 394 53 00 oder 071 394 53 20, [www.st.galleroel.ch](http://www.st.galleroel.ch)

# Spitzenöle

## frisch aus der Region

*Der neueste Coup von Christoph Gämperli ist das exquisite kaltgepresste Baumnussöl, welches das bisherige Sortiment der St. Galler Öle ergänzt.*

von Rolf Häberli

**A**ls wir vor drei Jahren erstmals an die Internationale Grüne Woche in Berlin reisten, wollten wir lediglich unser neues kaltgepresstes Rapsöl von Experten beurteilen lassen, um zu sehen, wo wir stehen», erzählt Christoph Gämperli lächelnd, Leiter der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft im Landwirtschaftlichen Zentrum in Flawil. «Eine freudige Überraschung war dann die Medaille, die unser

Rapsöl an der weltgrössten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau wegen des «ausgezeichneten Geschmacks» erhielt. Diese unverhoffte Medaille gab uns Mumm, die St. Galler Speiseöle weiter zu verbessern», Mittlerweile hat das St. Galler Rapsöl bereits zum drittenmal in Folge eine Medaille an der Internationalen Grünen Woche gewonnen.

#### Qualitätslabel kaltgepresst

Es war schon ein Abenteuer mit ungewissem Ausgang, auf das sich Gämperli zusammen mit einzelnen Bauern aus dem Fürstenland einliess. Die Idee war, aus den alten Kulturpflanzen Raps, Lein und Mohn hochwertiges kaltgepresstes St. Galler Speiseöl zu gewinnen. Seit 2006 werden diese Pflanzen zur Ölproduktion angebaut. Mittlerweile figuriert im Angebot

zusätzlich das St. Galler Traubenkernöl. Seit Juni ist auch das exquisite Baumnussöl im Handel. «Beim kaltgepressten Öl kann man einen Fehlgeschmack nicht eliminieren, im Gegensatz zu den industriell hergestellten raffinierten Ölen. Um einen ausgezeichneten sortentypischen Geschmack zu erhalten, braucht es eine seriöse und genaue Arbeit, die schon bei der Pflege des Ackers beginnt!», betont Gämperli.

#### Nachhaltige Wertschöpfung

«Wir wollen Produkte herstellen, welche die Landwirte von Anbau, Ernte über die Pressung, Abfüllung bis Verpackung und Vermarktung selber in der Hand haben, um die Wertschöpfung in der Region zu behalten. Unsere natürlichen und gesunden St. Galler Öle haben Zukunft!», sagt Gämperli mit Nachdruck. ■



### Küchenhelfer für kleine Köche

Kuhn Rikon lanciert mit Kinderkitchen erstmals Küchenutensilien, die den Bedürfnissen von Kindern entsprechen. Die Produkte in diversen Tierdesigns passen perfekt in Kinderhände und sorgen für Spass in der Küche. Ob Gurken mit dem Hundemesser schneiden, Broccoli mit der Vogelschere zerkleinern oder Mehl mit dem Mäusemessbecher abwägen – die witzigen Küchenhelfer erfreuen die Kinder. Neben dem Spass bieten die bunten Küchenutensilien von Kuhn Rikon kleinen Köchen auch die Möglichkeit, ihre motorischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln.