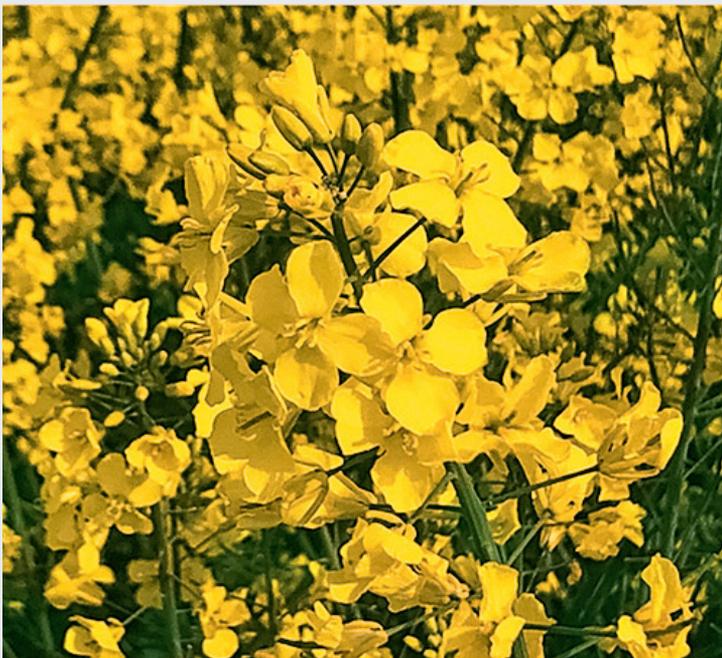


«Wir sitzen alle in einem Boot»

**Gesunde Öle in Suisse-Garantie- oder Bio-Knospe-
Qualität stehen hoch im Kurs. Rapsöl, Holl-Raps und
Sonnenblumenöl decken den Schweizer Bedarf
nur zu rund 80 Prozent¹, Pestizid-Rückstände und
Schadstoffe können die Rohstoffqualität mindern.
Die Nutriswiss AG unterstützt deshalb Forschungs-
projekte zu nachhaltigeren Anbaumethoden.**



Leuchtend gelbe Felder gibt es überall in der Schweiz: Rapsöl ist das wichtigste heimische Öl.

«Schweizer Produkte sind weltweit gefragt, deshalb sollten wir alles unternehmen, um die Qualität unserer Böden und der landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu erhalten und zu verbessern», sagt Michel Burla, Geschäftsführer von Nutriswiss. «Ob Industrie, Landwirtschaft oder Verbraucher: Wir sitzen alle in einem Boot und können unseren Teil zum Erhalt der Umwelt und unserer Wirtschaftsstärke beitragen.» Nutriswiss ist

eine Tochtergesellschaft der Centravo Holding und Mitglied im Verband SwissOlio. Die Raffinerie veredelt nicht nur pflanzliche Öle zu ernährungsphysiologisch ausgewogenen, hochreinen Rezepturen und Blends, sondern auch tierische Fette inländischer Herkunft. Die Abnehmer, namhafte Lebensmittelhersteller, verwenden neben den Schweizer Saatölmischungen weitere heimische Erzeugnisse, zum Beispiel Milch.

Weil Öle und Fette von Natur aus Schadstoffe jeder Art akkumulieren, wenden die Raffineure immer ausgefeiltere Methoden für die Aufreinigung an.

Unterstützung der Schweizer Landwirtschaft

Steigende Anbaumengen, Monokulturen, der Klimawandel – all das begünstigt den Befall der Ölpflanzen durch beispielsweise Rüssel- oder Rapsglanzkäfer und die Ausbreitung von Unkräutern wie Kamille oder Quecken. Jahrzehntlang galt ein Chemiecocktail aus Insektiziden, Herbiziden und Düngern als Wunderwaffe, inzwischen sind die wissenschaftlichen Erkenntnisse über die Auswirkungen selbst in Schulbüchern nachzulesen und Schadorganismen haben mittlerweile Resistenzen gebildet. Burla zeigt Verständnis: «Ein kompletter Verzicht hätte weitreichende Folgen und eine Ölsaaten-Produktion im bisherigen Masse wäre kaum möglich.» Dabei steigt die Nachfrage nach heimischem Rapsöl stetig, die Erträge reichen lange nicht mehr aus. «Rapsöl gilt wegen der enthaltenen Omega-3-Fettsäuren als gesund, es kann vollständig gehärtet und als Alternative für Palmöl eingesetzt werden. HOLL-Raps übersteht durch seinen höheren Gehalt an Ölsäure höhere Verarbeitungstemperaturen, was ebenfalls gefragt ist.» Nutriswiss unterstützt deshalb Forschungsvorhaben, die sich zum Beispiel der Optimierung des Holl-Raps-Anbaus widmen und Methoden für einen verminderten Herbizid-Einsatz untersuchen. Vielversprechend sind etwa Versuche mit Hülsenfrüchten wie der Ackerbohne als Untersaat: Damit wird im Herbst eine rasche Bodenabdeckung erreicht, die Unkraut unterdrückt und dann

im Winter abfriert². Eine weitere Möglichkeit ist, den Rapskuchen, der bei der Pressung von Ölsaaten anfällt, als Tierfutter einzusetzen. Burla zufolge beginnt die Nachhaltigkeit so bereits im ersten Schritt des Verarbeitungsprozesses und diese Denkhaltung lasse sich auch auf Produkte tierischen Ursprungs übertragen. Rinder- und Schweinefett sind relevante Produkte des Agrarsektors – nicht nur als wichtige Zutat für die berühmten Röstli. Die Nutzung des gesamten Tieres «Nose to Tail» sieht Burla nicht nur aus ethischen Gründen als Verpflichtung. «Schweineschmalz ist tatsächlich eine gute Alternative zu Palmöl und wird auch von vielen europäischen Nachbarn entsprechend verwendet.»

Blick aufs Ganze

Fest steht, so schnell werden sich die Auftragsbücher bei Nutriswiss nicht leeren: Potenziell gefährliche Rückstände sind nicht nur Pflanzenschutzmittel, sondern auch Mineralölrückstände (MOSH/MOAH) und PAK (Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe), also Schadstoffe aus Abgasen, Maschinenschmierölen, Reifenabrieb und ähnlichem. Vor allem letztere können immer wieder in Ölen nachgewiesen werden³. Dank innovativer Verfahren gelingt es, die Öle besonders rein zu veredeln, sodass diese sogar in streng reglementierter Babynahrung eingesetzt werden können – die in der EU verpflichtend die Omega-3-Fettsäure DHA enthalten müssen⁴. Burla fordert: «Für hohe Lebensmittelqualität und -sicherheit müssen wir zusammenarbeiten, Mut beweisen und Anbau- und Prozessbedingungen auf den Prüfstand stellen – damit wir die Ressourcen, die wir haben, effektiver und nachhaltiger nutzen.» *pd*

Referenzen:

[1] Marktbericht des Schweizerischen Getreideproduzentenverbands SGPV-FSPC, Nummer 34, März 2021. [2] X. Bousselin et al (2021): Complex intercropping of winter oilseed rape with frost sensitive service plants: How to explain ecosystem services variability? In: Aspects of Applied Biology. [3] Ökotest, November 2020: So gesund ist Speiseöl. [4] Delegierte Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25. September 2015. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2016/127/oj/deu; zuletzt aufgerufen am 27.4.21