



**Straubing, 19.05. 2003**

**A. Attenberger, K. Stotz**

**Dr. Bernhard Widmann**

**Auftaktveranstaltung zur Qualitätssicherung von kaltgepresstem Rapspeiseöl am Technologie- und Förderzentrum weckt das Interesse der Ölmühlenbetreiber**

Am vergangenen Dienstag, den 13.05.2003 fand zum ersten Mal der Workshop "Kaltgepresstes Rapspeiseöl" am Technologie- und Förderzentrum (TFZ) im Kompetenzzentrum für nachwachsende Rohstoffe in Straubing statt. Das rege Interesse an dieser Veranstaltung zeigte sich durch die Anwesenheit von rund einem Viertel der Betreiber dezentraler Ölgewinnungsanlagen in Bayern sowie Interessierte aus den angrenzenden Bundesländern. Zusätzlich nahmen Vertreter örtlicher Landwirtschaftsämter, der CMA und des deutschen Ölmühlenverbandes teil. Ausgerichtet wurde diese Veranstaltung durch das TFZ in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lipidforschung der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung (BAGKF) mit Sitz in Detmold und Münster. Die Federführung hatten Dr. Edgar Remmele und Andreas Attenberger, Wissenschaftler am Technologie- und Förderzentrum, sowie Dr. Bertrand Matthäus und Dr. Ludger Brühl, Speiseölexperten aus dem Institut für Lipidforschung in Münster.

Im Bundesgebiet existieren inzwischen rund 200 dezentrale Ölgewinnungsanlagen, die von den beiden Forschungseinrichtungen intensiv betreut werden, davon etwa 70 in Bayern. Die Anlagen werden überwiegend als regionales Konzept in der Hand der Landwirtschaft betrieben. Die Produktpalette reicht vom kaltgepressten Speiseöl über Schmierstoffe bis zum Rapsölkraftstoff für die Eigenverwendung oder den Handel. Als Koppelprodukt fällt wertvolles Eiweißfuttermittel (Presskuchen) aus dem eigenen Betrieb an. Sowohl die Verfahrenstechnik als auch die Qualität und die Nutzung der Produkte werden vom Technologie- und Förderzentrum, zum Teil in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lipidforschung der BAGKF wissenschaftlich bearbeitet.

Um eine möglichst hohe Qualität des kaltgepressten Speiseöls aus Raps, der ernährungsphysiologisch derzeit hochwertigsten Ölpflanze, für den Verbraucher sicher zu stellen, wird derzeit das Forschungsvorhaben "Untersuchung von Einflussfaktoren auf die Qualität von kaltgepresstem Rapsöl als Speiseöl und Festlegung eines Qualitätsstandards" von beiden Institutionen durchgeführt, das durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie (BMW/AiF/FEI), der CMA und der UFOP gefördert wird. Endziel des Projektes ist die Erstellung eines Qualitätsstandards für kaltgepresstes Rapspeiseöl, der bisher nicht verfügbar ist. Im Rahmen des Workshops wurden die Inhalte dieses Vorhabens der Öffentlichkeit vorgestellt sowie die deutlichen Ge-

schmacksunterschiede der auf dem Markt befindlichen kaltgepressten Rapspeiseöle aufgezeigt. Hintergrund war eine Markterhebung durch die BAGKF in der 50 kaltgepresste Rapspeiseöle untersucht wurden. Des Weiteren wurde auf den Einfluss von Sorte und Anbaustandort auf die Qualität dieser Öle eingegangen. Schwerpunkte der anschließenden Diskussion waren vor allem die offenen Fragen bei der Technik der Ölgewinnung in dezentralen Anlagen sowie die Praxisrelevanz der gesetzten Projektziele und deren Umsetzung. Höhepunkt der Veranstaltung war die Verkostung verschiedener kaltgepresster Rapspeiseöle unter fachkundiger Anleitung. Hierzu standen eine Vielzahl von Proben bereit, die unter anderem die Auswirkungen unterschiedlicher Verfahrensfehler während des Ölgewinnungsprozesses auf den Geschmack aufzeigten. Auch mehrere handelsübliche kaltgepresste Rapspeiseöle konnten durch die Workshopteilnehmer auf ihre geschmacklichen Eigenschaften hin beurteilt werden. Auf Grund des regen Interesses an diesem Workshop werden ähnliche Veranstaltungen zur Vorstellung der gewonnenen Forschungsergebnisse folgen.

Bildunterschrift:

Teilnehmer des Workshops vom 13.05.2003 bei der Verkostung von kaltgepresstem Rapspeiseöl