





2020-04-30_april_pressespiegel_vsr

02.06.2020

Avenue ID: 858
Artikel: 4
Folgeseiten: 1

	29.04.2020	Appenzeller Volksfreund Gelb wie die Sennenhosen, da fehlen nur noch die roten «Liibli»	01
	24.04.2020	Bündner Bauer Rapsblüte im Bündner Rheintal	02
	23.04.2020	Terre & Nature Succès lorissant pour le colza suisse	03
	17.04.2020	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Bedarf an Rapsöl steigt	04

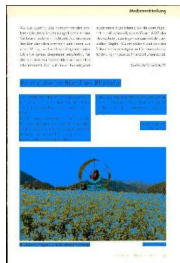


Gelb wie die Sennenhosen, da fehlen nur noch die roten «Liibli»



Das ist eine Premiere für Appenzell: im Kirchenlehn, oberhalb der Sonnhaldestrasse, blüht seit wenigen Tagen ein 50 Aren grosses Rapsfeld. Wie Marlise und Johann Hersche-Dörig auf Anfrage erklären, wird der reife Raps im Spätsommer gedroschen. Die schwarzen Samen werden anschliessend zu Appenzeller Rapsöl gepresst.

(Bild: Hans Ulrich Gantenbein)



Rapsblüte im Bündner Rheintal

Von Mitte April bis Mitte Mai blühen die Rapspflanzen im Bündner Rheintal. Rund 70 ha Raps werden in Graubünden angebaut.

Im Sommer werden die reifen Rapsschoten geerntet und ein hochwertiges Speiseöl wird gewonnen. Der Rapswagen von IP-Suisse weist auf die im Rapsöl enthaltenen Omega-Fettsäuren hin.

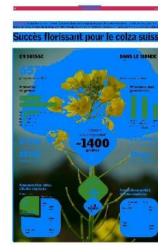
Schweizer Rapsöl lässt Speisen und Gewürzen ihren eigenständigen Charakter und ist für die kalte und schonende warme Küche geeignet.

*Gregor Canova
Plantahof*



Blühendes Rapsfeld im Bündner Rheintal.

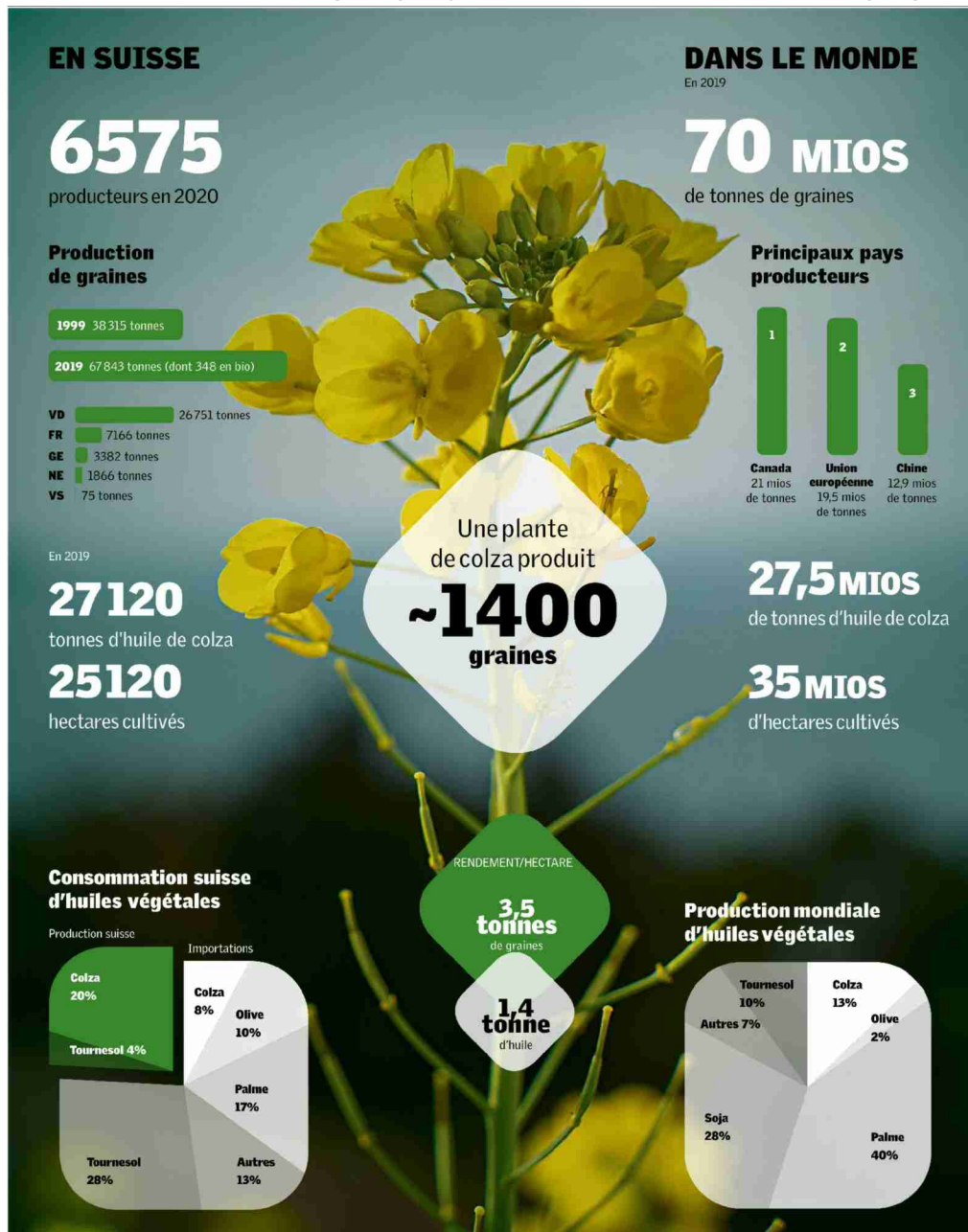
(Foto: G. Canova)

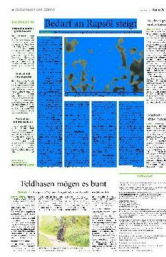


Terre & Nature

Succès florissant pour le colza suisse

TERROIR Actuellement en pleine floraison dans les campagnes, le colza sera récolté en juillet et ses graines transformées en une huile toujours plus prisée des consommateurs. Zoom sur quelques chiffres clés de cette filière.





Bedarf an Rapsöl steigt

Ackerbau / Der Raps ist zu einer wichtigen Ölsaart und zu einer Alternative für Palmöl geworden.



In diesen Tagen beginnt der Raps zu blühen. Diese wichtige Kulturpflanze sorgt in den nächsten Wochen für goldgelbe Felder, die schönen Farbtupfer in der Landschaft bilden.

(Bild Roland Müller)

Roland Müller

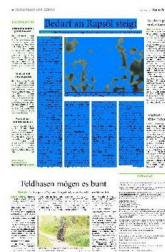
ANDELFINGEN Die Blüte beim Raps hat begonnen. Der Raps ist die wichtigste Ölsaart in der Schweiz. So werden etwa allein im Zürcher Weinland Rapskulturen auf einer Fläche von rund 380 Hektaren angebaut. Im Kanton Schaffhausen ist es eine Fläche von 1750 Hektaren. Raps ist eine zweijährige Kulturpflanze. Sie benötigt für ihre vollständige botanische Entwicklung Sommer, Winter, Frühling und einen zweiten Sommer.

Geeignet für heisse Küche

Der Raps wird im August oder September ausgesät und macht bis zum Wintereinbruch eine Rosette. Im Winter ist Frost nötig, damit die Rapspflanzen den Fruchtständer und weitere Seitentriebe zur Samengewinnung bilden können. Die unzähligen Rapsblüten pro Pflanze sorgen in diesen Tagen mit ihren prächtigen goldgelben Blütenmeeren für eindrucksvolle Farbtupfer in der Landschaft. Dabei blüht jeder der 20 bis 60 Blüten an einem Blütenstand nur während ein bis

maximal zwei Tagen. Die gesamte Blütendauer kann sich über drei bis fünf Wochen erstrecken. Danach sind weitere rund 70 Tage nötig, bis der Raps abreifen wird und im Juli als Ölsaart geerntet werden kann.

In das farbtintensive Blütenmeer tauchen auch gerne die Bienen ein, welche den Nektar besonders schätzen. Später wird dieser dann für den goldgelben Honig im Glas sorgen. Auch der feine, aber sehr intensive Rapsblütenduft kann sehr gut wahrgenommen werden. Der Raps gehört



zur Familie der Kreuzblütler und ist etwa mit Radieschen, Meerrettich oder Kohlrabi verwandt.

Es werden zwei Sorten angebaut: Der konventionelle Raps sowie der im Jahr 2003 gezüchtete Holl-Raps, der High-Oleic-Low-Linolenic-Raps. Dieser hat an Bedeutung gewonnen. Holl-Rapsöl hat einen hohen Anteil an Ölsäure in Form einer einfach ungesättigten gesunden und erhitzbare Fettsäure mit einem deutlich verminderten Gehalt an Linolsäure. Dieses Speiseöl eignet sich besonders für die heiße Küche, weil es sich deutlich höher erhitzen lässt. Noch um die Zeit vor 1950 konnte man eine grosse Palette an Speiseölen, welche als Nebenutzung anderer Kulturpflanzen als Ölsamen angefallen waren. So wurden Lein wie auch Hanf als Faserpflanze angebaut. Die Samen wurden zu Öl verarbeitet.

Steigende Anbaufläche

Aktuell steigt der Bedarf an Speiseöl markant an, was zu zusätzlichen Importen führt. Dies nicht zuletzt, weil vermehrt Alternativen zum umstrittenen Palmöl gesucht werden. So setzt der Chipshersteller Zweifel ganz auf Swissness und verwendet nebst Schweizer Salz auch inländisches Rapsöl. Entsprechend wurde landesweit die Rapsanbaufläche seit dem Jahr 2000 von 14 500 Hektaren auf über 24 000 Hektaren ausgedehnt. Das Vertragsmengenziel ist auf 106 000 Tonnen ausgedehnt worden. Trotz dieses Booms sind einer weiteren Flächenausdehnung Grenzen gesetzt. So muss der Raps als Einzelkultur in die Fruchtfolge eingliedert werden. Zudem bedrohen verschiedenen Schädlinge

den Raps.

Das Beizverbot hat dafür gesorgt, dass nach der Saat im Herbst etwa zur Bekämpfung des Rapserrdflohs vermehrt auf Pflanzenschutzmassnahmen gesetzt werden muss. Im Frühling können der Rapsglanzkäfer und der Rapsstängelrüssler Schäden anrichten, die bis zu einem Totalausfall der Ernte führen können. Der Bioanbau spielt beim Raps mit einem Anteil von weniger als einem Prozent denn auch nur eine ganz kleine Rolle, weil sich diese Schädlinge nur schwierig mit biologischen Mitteln bekämpfen lassen.

Früher mehr tierische Fette

Tierischen Fette und Öle sind ebenfalls seit Jahrhunderten ein wichtiger Bestandteil in der Ernährung der westlichen Welt. Die aus dem Milchfett gewonnene Butter nimmt dabei eine zentrale Rolle ein.

Doch auch das als tierisches Nebenprodukt anfallende Fett wurde früher häufiger verwendet als heute. Vor allem Schweinefett war ein zentraler Bestandteil der Selbstversorgung. Bewusst wurden die Schweine für die eigene Hofschlachtung stark gemästet, um einen möglichst hohen Fettanteil zu erhalten. Fett, das bei der Hausschlachtung nicht an einem Fleischstück wie etwa beim Speck oder Schinken, blieb, wurde sorgfältig abgetrennt und zerkleinert. Zur Lagerung wurde diese Fettmasse erhitzt, so dass sich Öl bildete. Die noch vorhandenen Fleischteile wurden als Gruben ausgeschieden. Anschliessend wurde das flüssige Öl in Schmalzkrüge abgefüllt. Dort verfestigte es sich und wurde als Speisefett für den Haushalt lagerfähig gemacht. Ein grosser Teil

dieses heute unerwünschten Schweinefettes landet mit den anderen Schlachtabfällen in der Kadaververbrennung.