



Teutoburger Ölmühle Hochwertige Raps-Kernöle aus nachhaltiger Produktion

Ökonomischer Erfolg, verbunden mit Verantwortung für Mensch und Umwelt - die Teutoburger Ölmühle gilt als Musterbeispiel für nachhaltiges Wirtschaften. Das Unternehmen hat ein europaweit einzigartiges, patentiertes Herstellungsverfahren entwickelt: Die schwarze Rapssaat wird geschält, nur die gelben Rapskerne werden in gekühlten Pressen schonend zu naturreinem Speiseöl mit mild-nussigem Geschmack verarbeitet. Durch die Schälung kann auf die sonst übliche, chemie- und energieintensive Nachbehandlung der Öle verzichtet werden. Doch das ist längst nicht alles. "Wer sich auf dem Markt behaupten will, muss qualitäts- und umweltbewusst denken", betont Geschäftsführer Dr. Michael Raß und setzt auf ein vielfach ausgezeichnetes, nachhaltiges Unternehmenskonzept.

Im Frühjahr ist die Landschaft rund um den kleinen Ort Ibbenbüren am Fuße des Teutoburger Waldes in sattes Gelb getaucht. Dieses Rapsblüten-Meer ist der ideale Standort für die Teutoburger Ölmühle. Ihren Grundstein legte Dr. Michael Raß zusammen mit seinem heutigen Geschäftspartner Dr. Christian Schein an der Universität Essen: Am Institut von Prof. Felix H. Schneider entwickelten die Verfahrenstechniker eine innovative Technologie zur Herstellung naturbelassener Speiseöle. Nachdem die Speiseölindustrie das Potenzial der Erfindung zunächst nicht erkannte, wagten die Wissenschaftler im Jahr 2000 selbst den Sprung in die freie Wirtschaft: Sie gründeten ein kleines Startup-Unternehmen, das sich in wenigen Jahren zum heutigen Marktführer für kaltgepresste Rapsöle entwickelte.

Naturreines Öl mit mild-nussigem Geschmack

Grundlage für den schnellen Erfolg ist das von der Teutoburger Ölmühle entwickelte, europaweit patentierte und damit einzigartige Herstellungsverfahren, bei dem die schwarze Rapssaat vor der Pressung geschält wird. Ausschließlich die gelben Rapskerne werden in gekühlten Schneckenpressen bei Temperaturen unter 40 Grad Celsius echt kaltgepresst. Auch dies ist eine Besonderheit im Vergleich zu herkömmlichen, als "Kaltpressung" bezeichneten Verfahren, bei denen durch den Pressvorgang leicht Temperaturen über 40 Grad Celsius entstehen können. "Bitterstoffe und andere unerwünschte Inhaltsstoffe aus der Schale gelangen bei uns gar nicht erst ins Öl. Auf die sonst übliche, chemie- und energieintensive Nachbehandlung können wir vollständig verzichten", erklärt Michael Raß. "Unser naturreines Raps-Kernöl hat einen besonders milden Geschmack, wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine und andere sekundäre Pflanzenstoffe bleiben erhalten." Rapsöl wird in der gesundheitsbewussten Feinschmeckerküche immer beliebter. Es besitzt im Vergleich zu anderen Pflanzenölen den höchsten Anteil an gesunden, ungesättigten Fettsäuren - vor allem die lebenswichtigen, mehrfach ungesättigten Omega-6 und Omega-3-Fettsäuren sind in idealem Verhältnis vorhanden.

Mit gutem Gewissen genießen

Mut zu unkonventionellen Ideen und Verantwortungsbewusstsein für Mensch und Umwelt sind zentrale unternehmerische Grundsätze der Teutoburger Ölmühle. Beste Produktqualität war dem Gründerteam daher nicht genug. Sie integrierten das erfolgreiche, gewinnbringende Produktionsverfahren in ein umweltschonendes, nachhaltiges Gesamtkonzept. "Aufgrund der äußerst schonenden Pressung der Kerne ist die Ölausbeute relativ gering. Auf ein Drittel Öl kommen etwa zwei Drittel Pressrückstände", so Dr. Raß. Die abgetrennten Schalen werden daher ein zweites Mal gepresst. Aus den Pressrückständen werden unter anderem Raps-Kernmehl als allergenfreie Alternative zu Senfmehl für die Lebensmittelindustrie, Rohstoffe für Bio-Waschmittel und regenerative Energieträger gewonnen. Der Presskuchen geht als hochwertiges Tierfutter an die Landwirte zurück. Durch den hohen Eiweißgehalt eignet er sich als umwelt- und klimafreundlicher Ersatz für das kritisch eingestufte Sojaschrot aus Übersee. So entsteht eine vorbildliche, umweltschonende Kreislaufwirtschaft, vom Rohstoff bis zur Entsorgung.

Verantwortung für Mensch und Umwelt

Als Rohstoff für die Raps-Kernöle der Teutoburger Ölmühle werden ausschließlich nicht genmodifizierte Saaten von kontrolliert-zertifizierten Vertrags- und Bio-Bauern verwendet. Höchste Produktqualität wird durch ein umfassendes Qualitäts- und Umweltmanagement mit strengen internen und externen



Kontrollen vom Anbau ausgewählter Rapssorten bis hin zum Siegel-Verschluss der Ölfaschen garantiert. Neben einer für die Branche vorbildlichen Ökobilanz hat die Teutoburger Ölmühle in der Region außerdem zahlreiche Arbeitsplätze geschaffen: insgesamt sind 75 Voll- und Teilzeitmitarbeiter beschäftigt, für 39 Prozent davon hat sich nach längerer Arbeitslosigkeit die Tür zurück ins Arbeitsleben geöffnet. Die Einführung von Teilzeitarbeitsplätzen gewährleistet die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Vielfach ausgezeichnete Erfolg

Bereits zwei Jahre nach der Unternehmensgründung schrieb der Musterbetrieb aus dem Münsterland schwarze Zahlen. Heute bietet der Marktführer ein breites Sortiment an hochwertigen, kaltgepressten Raps-Kernölen. Dabei setzt das Unternehmen als Bioland-Vertragspartner zu 30 Prozent auf Bioprodukte. Die edlen Öle sind im Naturkosthandel ebenso erhältlich wie im klassischen Lebensmittel-Einzelhandel. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise dokumentieren das Engagement der Teutoburger Ölmühle in Sachen Nachhaltigkeit, darunter der "Ecocare-Award 2010", der "Deutsche Gründerpreis 2007", das "Ökoprotit-Umweltzertifikat 2004", der "Innovationspreis Bio-Lebensmittelverarbeitung 2003", der "Förderpreis für nachwachsende Rohstoffe des Landes Nordrhein-Westfalen 2002" und das Zertifikat für „Nachhaltiges Wirtschaften“ (ZNU und TÜV Rheinland).

Weitere Informationen: www.teutoburger-oelmuehle.de