

Pressespiegel

Zeitung: Frankenberger Zeitung

Datum: 27.08.2011

Deutschlands bestes Öl kommt aus Haubern

Zeitschrift „Der Feinschmecker“ prämiert neues Gourmet-Rapsöl · Erzeugergemeinschaft gegründet

Unter 30 prämierten Rapsölen ist das neue Gourmet-Öl aus Haubern das beste: Das finden die Tester der Zeitschrift „Der Feinschmecker“.

VON ANDREA PAULY

Frankenberg-Haubern. Ursprünglich sollte in Haubern Öl für technische Zwecke produziert werden. Weil sich die Gesetzeslage änderte, stellten die Produzenten um und bauten die Speiseöl-Produktion aus – mit Erfolg. Mittlerweile ist das in Haubern produzierte Rapsöl bekannt und beliebt in der Region. Den Ruf von Rapsöl, muffig oder ungeeignet zum Braten zu sein, haben die Hauberner längst widerlegt.

Doch „Stillstand ist Rückschritt“, sagt Armin Hesse von der Vereinigung Nachwachsende Rohstoffe Haubern. Und so setzen sich die Mitglieder das Ziel, ihr „ohnehin schon gutes Rapsöl noch zu verbessern“, fügt Detlef Möbus hinzu.

Ergebnis dieser Bemühungen ist ein Gourmet-Öl – dafür werden nur die allerbesten Rapskörner gepresst. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: „Das Gourmet-Rapsöl macht seinem Namen Ehre“, schreibt

die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ über das Hauberner Öl. „Es duftet und schmeckt hervorragend, mit Noten von Nuss, aber auch fruchtigen Aromen (etwas Apfel und Birne)“. Die Zeitschrift empfiehlt das Öl aus Haubern als das beste unter den vier Spitzenprodukten.

Insgesamt testete die Redaktion 30 Rapsöle, die von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) ohnehin schon prämiert waren. Für die Verantwortlichen aus Haubern ist diese Bewertung ein großer Erfolg. „Damit steigen wir in die Liga der Gourmet-Produzenten auf“, freut sich Detlef Möbus.

Erzeuger sind die Nachbarn

Die Auszeichnung ist der Lohn für einige Mühen. Ein Teil der Vereinsmitglieder hat eigens eine Ausbildung gemacht, um Öle bewerten und verkosten zu können. „Mittlerweile erkennen wir schon bei der Pressung, ob es ein Spitzenöl wird“, sagt Armin Hesse. Außerdem bewerten die Verantwortlichen den gesamten Produktionsprozess von der Aussaat bis zur Abfüllung. „Das kann nur eine kleine Ölmühle leisten“, erläutert Detlef Möbus.

Um die höchstmögliche Qualität zu sichern, hat die Ölmühle eine Erzeugergemeinschaft mit heimischen Landwirten ge-

schlossen. Nicht nur, dass die Flächen für den Rapsanbau in der Umgebung liegen und so ständig kontrolliert werden können, die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft kennen sich persönlich – das schafft Vertrau-

en, bedeutet aber auch großes Verantwortungsbewusstsein für das Produkt. Denn auch bei der Ernte wird nach hohen Qualitätsansprüchen selektiert. Dieses Jahr wird das schwierig: Der Raps hat sehr unter

den Wetterbedingungen in diesem Frühjahr und dem immer wieder einsetzenden Regen im Sommer gelitten. Der Ölgehalt ist niedriger als üblich und auch die unterschiedliche Reife macht die Ernte für das hochklassige Öl schwieriger. „Bei reinen Naturprodukten ist man eben immer abhängig vom Wetter“, sagt Möbus.

Ähnlich wie beim Wein ist die Menge für das Gourmet-Öl aufgrund der handverlesenen Feldfrüchte begrenzt, aber „einige Tausend Flaschen werden wir wohl herstellen können“, hofft Detlef Möbus.

Die Ölmühle in Haubern wird weiterhin beide Öle – das bewährte Rapsöl Vital und das Gourmet-Produkt – produzieren. Ersteres ist vor allem zum Braten geeignet; „Bratkartoffeln schmecken mit keinem anderen Öl so gut wie mit Rapsöl“, verspricht Armin Hesse. Das neue Gourmet-Öl bietet sich dagegen besonders für Salate an oder kalt als Verfeinerung zu warmen Gerichten hinzugeben. So bleibt das wertvolle Vitamin E, das durch die Kaltpressung im Öl bleibt, auch bei der Zubereitung erhalten.



Guter Tropfen: Das neue Gourmet-Rapsöl aus der Hauberner Ölmühle ist als bestes Rapsöl Deutschlands prämiert worden. Feinschmecker aus dem Bundesgebiet und dem europäischen Ausland könnten daher bald zum Kundenkreis der heimischen Ölproduzenten gehören.

Foto: Andrea Pauly

Das neue Öl ist vorerst über den Shop der Zeitschrift oder direkt in der Ölmühle in Haubern erhältlich.



Das beste Rapsöl Deutschlands

Frankenberg - Haubern. Deutschlands bestes Rapsöl wird in der Hauberner Ölmühle produziert: Die Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ hat das neue Gourmet-Öl, das nur aus handverlesenen Rapskörnern gepresst wird, als bestes Öl unter 30 ohnehin schon prämierten Produkten bewertet. Für die Hauberner Ölhersteller ist dieser bundesweite Erfolg ein Grund zum Feiern: Armin Hesse, Detlef Möbus und Martin Schmidtman (im Bild von links) stießen auf diesen Erfolg mit einem Gläschen Rapsöl an. Foto: Pauly ■ SEITE 9