

LEADER-Projekt

Hauberger Rapsöl behauptet den Spitzenplatz

Gourmet-Produkt der Hauberger Rapsmüller gehört zum sechsten Mal in Folge zu den besten Ölen in Deutschland

Rapsöl aus 20 Ölmühlen in Deutschland, Österreich und der Schweiz wurde während der Grünen Woche in Berlin prämiert. Mit dabei auch das Hauberger Gourmet-Rapsöl.

VON FRANK SEUMER

Frankenberg-Haubern/Berlin. Schon zum sechsten Mal haben Detlef Möbus und Martin Schmidtman von der Hauberger Ölmühle die Rapsölmedaille der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) erhalten. Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, überreichte die Gütesiegel für insgesamt 24 native Rapsöle. 38 Öle waren eingereicht und geprüft worden.



Zum sechsten Mal wurde Hauberger Rapsöl in Berlin ausgezeichnet: Rapsblütenkönigin Madeleine I. von den Ottensteiner Hochebenen und Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, gratulieren den Haubern Detlef Möbus und Martin Schmidtman (von links).

Foto: Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften

Siegel zeigt Qualität

Drei Prüfergruppen verkosteten unabhängig voneinander die eingereichten Öle und bewerteten ihre sensorische Qualität. Die prämierten Rapsöle

dürfen nun ein Jahr lang mit dem Qualitätssiegel der DGF werben und so dem Verbraucher

die hohe Qualität des Produktes kenntlich machen. Native Rapsöle werden ohne Wärmezufuhr

durch eine schonende Pressung gewonnen und anschließend gefiltert. Dadurch bleiben die

charakteristischen Eigenschaften wie der leicht rapssaatige, nussige Geschmack, die honig-

gelbe Farbe sowie wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe erhalten. Das Hauberger Gourmet-Rapsöl wird nur aus ausgereifter Saat gepresst, die von Hauberger Landwirten angebaut wird. Träger der Rapsmühle im Frankenberger Stadtteil ist die „Vereinigung für Nachwachsende Rohstoffe Haubern“.

Gesundheitlich wirksam

Immer mehr Menschen bevorzugen Rapsöl wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften. Ernährungswissenschaftler empfehlen es aufgrund seines ausgewogenen Verhältnisses von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Aus diesem Grund war der Verband der Ernährungswissenschaftler auch in diesem Jahr wieder Partner der Preisverleihung.

Rapsöl gehört zu den beliebtesten Ölen Deutschlands: In jedem Haushalt wurde im Jahr 2011 im Durchschnitt 1,7 Liter Rapsöl verbraucht. Nicht nur wegen seines Geschmacks und der gesundheitlichen Wirkung ist es beliebt, auch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche schätzen die Kunden.