

MARKEN LEHR BRIEF

Rapsöl

In Kooperation mit

Rapso®

Lebensmittel
Zeitung

direkt

LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 04 Beliebtetes Speiseöl

WARENWISSEN

- 06 Vom Stiefkind zum Topseller
- 08 Naturbelassene Produktion
- 10 Schonende Raffination ohne Chemie

POS-WISSEN

- 12 Platzierungstipps & Aktionen

WISSEN PLUS

- 14 Rund um Rapsöl
- 16 Die Rapsöl-Pioniere

WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum



06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass auf den vielen leuchtend gelben Rapsfeldern in wunderschönen Frühlingslandschaften jene Samen gedeihen und reifen, aus denen eines der wertvollsten Speiseöle überhaupt gewonnen wird?

Der Name „Raps“ leitet sich vom lateinischen Wort „rapum“ für Wurzel oder Rübe ab. Botanisch gesehen ist Raps ein Kohlgewächs und gehört zur großen Familie der Kreuzblütler. Aus einem starken Wurzelwerk treibt der Spross mit seinen Blüten und Samen bis zu 1,70 Meter in die Höhe. Die Pflanze trägt viele kleine gelbe Blüten, aus denen sich nach der Befruchtung Schoten mit vielen Samen bilden. Die gewonnenen Rapssamen (kleine schwarzbraune Körner) weisen einen Ölgehalt von bis zu 45 Prozent auf.

Was Rapsöl auszeichnet, worauf es bei der Produktion ankommt und welche günstige Auswirkung es auf die Gesundheit hat, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Außerdem verraten wir Dir, wie man Rapsöl am POS aufmerksamkeitsstark platziert. Denn mit attraktiven Zweitplatzierungen kannst Du den Verkauf von Rapsöl sichtbar steigern, vor allem in den Sommermonaten.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Rapso-Team



BELIEBTES SPEISEÖL

In Deutschland wurden im Jahr 2022 insgesamt rund 1,32 Millionen Tonnen pflanzliches Speiseöl verbraucht.¹

Der Pro-Kopf-Verbrauch belief sich auf durchschnittlich 15,7 Kilogramm.²

Zu den wichtigsten pflanzlichen Speiseölen in Deutschland zählen Rapsöl, Sonnenblumenöl und Olivenöl.

RAPSÖL AUS EUROPA

Das hierzulande viel verwendete Rapsöl wird größtenteils in der EU, in China und Kanada produziert. Der mengenmäßig führende Produzent ist dabei die EU, in der jährlich über 10 Millionen Tonnen Rapsöl erzeugt werden.

Der Gesamtumsatz mit Speiseöl lag im ersten Halbjahr 2024 bei über 633 Millionen Euro, wobei knapp 16 Millionen Euro auf Rapso fallen – also 2,5 Prozent. Der Gesamtumsatz von Speiseöl betrug im ersten Halbjahr 2024 rund 148 Millionen Liter, davon fallen 2 Millionen auf Rapso (1,8 Prozent).

Sowohl beim Absatz als auch beim Umsatz sind die Werte für 2024 gegenüber dem Vorjahr gestiegen (siehe untere Grafik).

1, 2 Quelle: BMEL, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2024

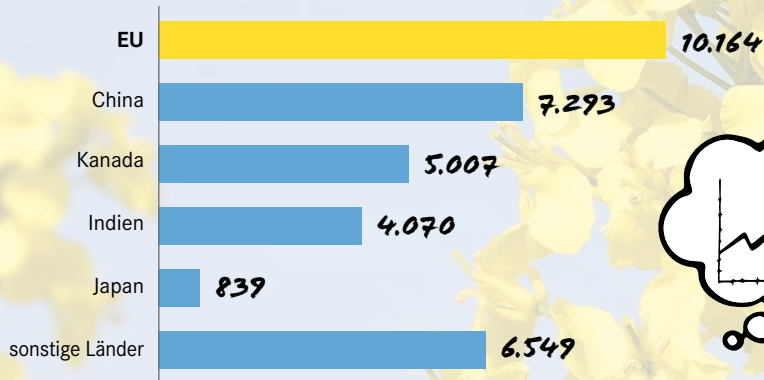
**UM
37 %**
sind die Preise für
Speiseöle und -fette 2022
gegenüber dem Vorjahr
gestiegen.

*Quelle: Statistisches
Bundesamt, 2024*



RAPSÖL-PRODUKTION: FÜHRENDE ERZEUGERLÄNDER 2024

Produktion in Tsd. Tonnen

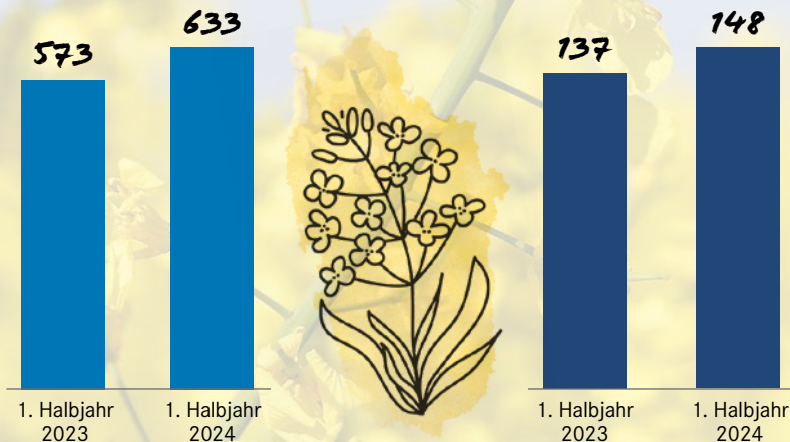


Quelle: A Foreign Agricultural Service, 2024

MARKTENTWICKLUNG SPEISEÖL

Umsatz in Mio. Euro

Absatz in Mio. Liter



Quelle: Statista Market Insights, 2024



WO WIRD RAPSÖL GRÖSSTENTEILS PRODUZIERT?

- Europa
- Asien
- Italien

VOM STIEFKIND ZUM TOPSELLER



GÜNSTIGE WIRKUNG AUF BLUTFETTE

Nach gut belegbaren wissenschaftlichen Studien der vergangenen Jahre hat Rapsöl – aufgrund des sehr hohen Gehaltes an Ölsäure – eine günstige Wirkung auf Blutfette. Dies ist vor allem für Menschen mit einer angeborenen Fettwechselstörung oder anderen Vorerkrankungen besonders wichtig. Aber auch im Rahmen einer ausgewogenen Ernährungsweise, die Veränderungen der Blutgefäße entgegenwirken kann, kommt Rapsöl ein hoher Stellenwert zu. Diese ist unter anderem durch folgende Kriterien gekennzeichnet:

Die Energiezufuhr ist der körperlichen Aktivität angepasst. Sie hat zum Ziel, Übergewicht zu vermeiden.



Bei der Aufnahme von Fetten gilt: Das Verhältnis von einfach ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fetten sollte ausgewogen sein.



Sogenannte gesättigte Fette, die meist in tierischen Produkten enthalten sind, werden nur in geringem Maß konsumiert.



Komplexe Kohlenhydrate – vor allem Vollkornprodukte, Gemüse und Obst – stehen hingegen häufig auf dem Speiseplan.

Dass Raps erst vor wenigen Jahrzehnten zum Speiseöllieferanten wurde, hat einen guten Grund. Durch seinen bitteren Geschmack, für den der hohe Gehalt an Erucasäure verantwortlich war, wurde Rapsöl vor allem als Brennstoff für Öllampen verwendet und vorwiegend zu Seife, Brennstoff und Wagenschmiere verarbeitet. Nach intensiver Forschung und Züchtungen gelang es 1974, den Null-Raps („0-Raps“) auf den Markt zu bringen, der anstelle der Erucasäure Ölsäure enthielt. Diese ist für den menschlichen Organismus wesentlich besser verträglich.

DOPPEL-NULL-RAPS

Nach weiterer Züchtungsarbeit wurde 1985 der Doppel-Null-Raps („00-Raps“) vorgestellt. Dieser Raps liefert nun ein Öl, das eine für die menschliche Ernährung ideale Fettsäurezusammenstellung besitzt. Natürlich wird zur Lebensmittelproduktion heute ausschließlich solcher Raps angebaut.

Die Marke Rapso wurde 1995 als erstes deklariertes Rapsöl in den deutschen LEH eingeführt und hat viele andere Hersteller zur Rapsölproduktion ermutigt. Noch heute ist sie die mit Abstand erfolgreichste Rapsölmarke und trägt nach wie vor wesentlich zum stetigen Wachstum des Segments bei.



WO WIRD SPEISEÖL GRÖSSTENTEILS PRODUZIERT?

✓ Europa

ZWEI HERSTELLUNGSARTEN

KALT GEPRESST

Für die Herstellung von kalt gepresstem Rapsöl wird die Rapssaat leicht angequetscht, damit die Schale sich öffnet, und anschließend in einer Schneckenwalze ohne Anwärmung gepresst. Das abfließende Öl wird über einen großen Filter von Feststoffen getrennt und abgefüllt.



VORTEIL

Der wertvolle Rohstoff ist naturbelassen: Alle gesunden Inhaltsstoffe bleiben erhalten.

NACHTEILE

Durch die fehlende Reinigung bleiben verschiedene Verunreinigungen, Trübstoffe und Wasser im Öl.

Die verbleibenden freien Fettsäuren neigen stark zu Oxidation, das Öl wird rasch ranzig und ist höchstens 6 Monate haltbar. Außerdem kann es nur für die kalte Küche verwendet werden, da es kaum erhitzbar ist.

Der starke Eigengeschmack von Rapsöl bleibt enthalten.



RAFFINIERT

Für raffiniertes Rapsöl wird die Saat angequetscht, kurzzeitig auf knapp 100 Grad erwärmt und in einer Schneckenpresse gepresst. Das restliche Öl wird aus dem Pressrückstand mit einem chemischen Lösungsmittel ausgewaschen (extrahiert). In der nachfolgenden Destillation wird versucht, Lösungsmittelrückstände vom Öl zu trennen. Anschließend reinigt man das Öl in einer Raffinationsanlage und trennt die freien Fettsäuren durch Zugabe von Laugen.

VORTEILE

Eine sehr hohe Ölausbeute sowie eine längere Haltbarkeit.

Das Rapsöl hat einen neutralen Geschmack.

Vielseitigere Anwendungsmöglichkeiten, da sich raffiniertes Öl höher erhitzen lässt.

NACHTEIL

Der hohe Einsatz von Chemie. Es gibt aber auch Raffinationsvarianten, bei denen kein hoher Einsatz von Chemie stattfindet – wie etwa bei Rapso.



WELCHE EIGENSCHAFT HAT KALT GEPRESSTES RAPSÖL?

- Es ist lange haltbar
- Es schmeckt neutral
- Es wird nur für die kalte Küche empfohlen



NATURBELASSENE PRODUKTION



Kein Rapsöl ohne Rapskörner, denn die Saat ist der Rohstoff für das beliebte Pflanzenöl. Die Ernte erfolgt etwa zwei Monate nach der Blüte im Sommermonat Juli. Nach der Ernte werden die Rapskörner zunächst gereinigt und getrocknet. Es folgt das Pressen der Rapskörner. Dabei wird im wahrsten Sinne des Wortes „Druck“ auf die Saat ausgeübt. In einem zweiten Verarbeitungsschritt wird der „Rapskuchen“ weiter zerkleinert und entölt.

VEREDELUNG

Anschließend werden in mehreren Arbeitsschritten Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffe aus dem Öl entfernt. Modernste Großanlagen garantieren, dass der Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen des Rapsöls nur unwesentlich verringert wird. Bei der Raffination beispielsweise werden unerwünschte Begleitstoffe aus dem vorher produzierten Rohöl entfernt.

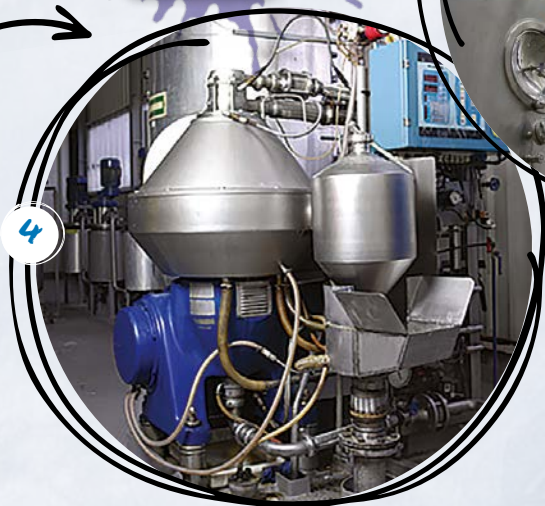


WELCHE EIGENSCHAFT HAT KALT GEPRESSTES RAPSOÖL?

- ✓ Es wird nur für die kalte Küche empfohlen

GO
ONLINE

5

QUALITÄTS-
KONTROLLE
UND ABFÜLLUNG

4

**DIE RAFFINATION ERFOLGT BEI RAPSO
AUF NATÜRLICHE PHYSIKALISCHE
WEISE – OHNE EINSATZ VON CHEMIE.**

Das raffinierte Rapsöl wird in modernen Edelstahl tanks zwischengelagert. Anschließend erfolgt eine Qualitätsprüfung im Labor, bevor das Öl abgefüllt werden kann. Bei Rapso geschieht das im geschlossenen System. In produkt-schonende Lichtschutzflaschen abgefüllt, ist das Rapsöl fertig für die Auslieferung. Diese erfolgt dank einer modernen Logistik bei Rapso umweltschonend und mit eigenem Bahnanschluss.

Quelle: www.ufop.de



6



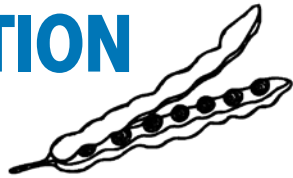
7

WAS GESCHIEHT NACH DER ERNTE MIT DEN RAPSKÖRNERN?



- Die Rapskörner werden gereinigt und getrocknet
- Die Rapskörner werden nur gereinigt
- Die Rapskörner werden gekühlt

SCHONENDE RAFFINATION OHNE CHEMIE



Rapso ist ein raffiniertes Rapsöl, das die Nachteile der herkömmlichen Produktion in großen Ölmühlen vermeidet.

Die Saat wird angequetscht, kurzzeitig auf knapp 100 Grad erwärmt und in der Schneckenpresse schonend gepresst. Auf eine nachfolgende Extraktion mit chemischen Lösungsmitteln wird jedoch verzichtet. Das bedeutet zwar eine geringere Ölausbeute (rund minus 9 Prozent), dafür sind aber mit Sicherheit keine chemischen Rückstände im Öl. Anschließend wird das Öl über Zentrifugen und Filter von Fest- und Trübstoffen getrennt. Nun kann das Öl weiterverarbeitet und veredelt werden.

DESTILLATIONSVERFAHREN

Die Raffination beziehungsweise Reinigung des Öls erfolgt nicht auf chemischer Basis, sondern durch ein speziell entwickeltes physikalisches Destillationsverfahren. Durch diese schonende Verarbeitung bleibt der hohe natürliche Vitamin E-Gehalt erhalten. Trotzdem sind die Vorteile eines raffinierten Öls gewährleistet: Es ist geschmacksneutral, lange haltbar (ein Jahr nach Füllung) und hoch erhitzen (Rauchpunkt knapp über 205 Grad) und dadurch für alle Zwecke der kalten und warmen Küche einsetzbar.

Die verbleibenden Feststoffe und das restliche nicht ausgepresste Öl werden zu einem Ölkuchen weiterverarbeitet. Durch den Verzicht auf Chemie kann der Ölkuchen in der biologischen Landwirtschaft als Futter- und als Düngemittel eingesetzt werden.



LEXIKON

Raffination | Viele pflanzliche Fette werden nach dem Pressen der Ölsaaten raffiniert, um unerwünschte Begleitstoffe aus den Rohölen zu entfernen. Ziel der Raffination ist ein möglichst reines Öl.

Quelle: Biosicherheit.de (BMBF)

Ölkuchen | Ölkuchen oder „Rapskuchen“ fällt bei der Herstellung von Rapsöl an. Die Rapssaat wird dazu zerkleinert und erwärmt, was die Ölausbeute beim Auspressvorgang erhöht. Rapskuchen ist ein wichtiges Nebenprodukt in der Mischfutterindustrie.

Quelle: ufa.ch

WAS GESCHIEHT NACH DER ERNTE MIT DEN RAPSKÖRNERN?

- ✓ Die Rapskörner werden gereinigt und getrocknet



VERTRAGSANBAU FÜR BESTE QUALITÄT

Der Raps, der zu Rapso verarbeitet wird, stammt ausschließlich aus kontrolliertem österreichischen Vertragsanbau. Es sind nur speziell kontrollierte Raps-sorten zugelassen. Die Landwirte verpflichten sich zur Führung von nachvollziehbaren Aufzeichnungen und zur Einhaltung besonderer Anbauauflagen:

Die Felder dürfen nicht direkt an der Autobahn liegen.

Auf jedem Schlag ist ein fünf Meter breiter Begrünungsstreifen anzulegen. Dieser Begrünungsstreifen muss über die gesamte Feldlänge beziehungsweise -breite entlang des meist befahrenen Weges oder der Straße angelegt werden.

Jede Fläche ist vom Blühbeginn an bis zur Ernte mit einer Tafel, die in Form einer Ölfflasche gestaltet ist, zu kennzeichnen. Für die Produktionskontrolle, das heißt Unkrautregulierung, Pilzbefallskontrolle und Schadinsektenkontrolle, dürfen nur Pflanzenschutzmittel der „Grünen Liste“ verwendet werden.

Bei der Düngung müssen die Obergrenzen des Fachbeirates für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz zwingend eingehalten werden.

Außerdem ist eine Fruchtfolge einzuhalten, die maximal 25 Prozent Raps aufweisen darf.

Jedes Feld wird zertifiziert. Die Feldzertifizierung erfolgt als Feldbesichtigung durch die Crop Control (Saatbau Linz), einen erfahrenen Saatguterzeuger.

Werden Produktionsbestimmungen nicht eingehalten, verliert der Landwirt das Recht, den Raps für Rapso zu liefern. Natürlich bedeutet die Einhaltung dieser Auflagen mehr Aufwand. Daher verdient ein Rapso-Landwirt rund 60 Euro pro Tonne mehr als für konventionellen Raps.



KAPSKÖRNER
UND ANGE-
QUETSCHTE SAAT



WOHER STAMMT DER RAPS, DER ZU RAPSO VERARBEITET WIRD?

- Da gibt es keine speziellen Vorgaben
- Ausschließlich aus österreichischem Vertragsanbau
- Von europäischen Landwirten

PLATZIERUNGSTIPPS & AKTIONEN



Viele Deiner Kunden verbinden Rapsöl mit Salaten und somit mit Obst und Gemüse. Deshalb empfiehlt sich eine Platzierung in der direkten Nähe der Obst- und Gemüseabteilung.

Speiseöl gehört zu den Sortimenten, bei denen sich die Mehrheit Deiner Kunden an eine feste Marke gewöhnt hat. Genau diese wollen sie im Regal schnell finden. Deshalb ist es ratsam, das Sortiment in senkrechte Markenblöcke einzuteilen. Beim Blick von oben nach unten findet Dein Kunde also alle Produkte eines Herstellers.

ZWEITPLATZIERUNGEN

Vor allem in den heißen Sommermonaten landet Salat gerne im Einkaufswagen und auf dem Teller – und damit auch Rapsöl. In dieser Zeit kannst Du mit Zweit- und Verbundplatzierungen Zusatzumsätze erwirtschaften.

Beachte bei der Zweitplatzierung: Öle sind nicht kühlpflichtig, sollten aber maximal bei Raumtemperatur gelagert werden. Bereiche mit hohem Kundendurchlauf garantieren, dass die Aktion wahrgenommen wird.



AKTIONSPREISE SORGEN FÜR ZUSÄTZLICHE KAUFANREIZE IN KOMBINATION MIT EINER ZWEITPLATZIERUNG.



WOHER STAMMT DER RAPS, DER ZU RAPSO VERARBEITET WIRD?

- ✓ Ausschließlich aus österreichischem Vertragsanbau



Zweitplatzierung | Mit dieser Verkaufsförderungsmaßnahme lassen sich ausgewählte Produkte gezielt vermarkten. Bei der Zweitplatzierung wird das Produkt zusätzlich zum Regal auf einer weiteren Fläche im Markt präsentiert.



✓ Zeige Deinen Kunden die Sortimentsvielfalt von Pflanzenölen. Damit verweist Du auf Deine Produktkompetenz. In diesem Zuge solltest Du auch die Produktqualität und -eignung, wie zum Beispiel die Verwendung in der warmen und kalten Küche, herausstellen.

✓ Beachte die Saisonhöhepunkte bei der Umsetzung von Aktionen und Zweitplatzierungen. Bei Ölen sind die Monate von April bis September, also die Zeit für leichte Salate und Gegrilltes, echte Gewinnbringer für zusätzlichen Abverkauf. Für kleine Verkaufsflächen empfiehlt sich eine Aktion im Monat.

✓ Rabatt- und Preisaktionen eignen sich gut, um Impuls- und Vorratskäufe anzuregen. Aktionspreise sorgen für zusätzliche Kaufanreize bei Neuverwendern und fördern Vorratskäufe bei Stammkunden des Segments.



WIE SOLLTE MAN RAPSÖL PLATZIEREN?

- In Markenblöcken
- Immer in der Bückzone
- Immer in der Reckzone

RUND UM RAPSÖL

Aus kontrolliertem Anbau

REZEPTIDEE: SPAGHETTI MIT GEBEIZTEM LACHS

ZUTATEN FÜR DEN LACHS:

- // 1200 g Lachsfilet
- // 3 EL grobes Fischgewürz
- // 3 unbehandelte Orangen
- // 200 g grobes Meersalz
- // 200 g Zucker
- // 1/2 Bund Dill

ZUTATEN FÜR DIE NUDELN:

- // 1 kg grüner Spargel
- // 2 Knoblauchzehen
- // 2 rote Peperoni
- // 2 unbehandelte Orangen
- // Salz und Pfeffer aus der Mühle
- // 500 g Spaghetti
- // 75 ml Rapsö

ZUBEREITUNG

1. Lachsfilet waschen und in eine Form legen. Fischgewürz einmassieren. Schale von 2 Orangen abreiben, mit Salz und Zucker mischen. Eine Orange auspressen, die zweite in Scheiben schneiden.
2. Lachs mit Orangensaft einreiben. Dann die Salz-Zucker-Mischung darauf geben und mit den Orangenscheiben belegen. Alles abdecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Spargel waschen, schälen, längs halbieren und in 4 cm Stücke schneiden. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Peperoni putzen, waschen, in Streifen schneiden. Orange waschen, trocknen, Schale fein abreiben, Saft einer Orange auspressen.
4. Spaghetti bissfest kochen. Öl in Pfanne erhitzen, Spargel, Knoblauch und Peperoni darin 2 bis 3 Minuten anbraten, salzen. Etwa 150 ml vom Nudelwasser dazugeben. Bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen.
5. Spaghetti tropfnass in die Pfanne geben, 1/2 TL Orangenschale und 1 bis 2 EL Saft zufügen, abschmecken.
6. Lachs abwaschen. Die letzte Orange abreiben. Die Orangenschale mit etwas Rapsö und Fischgewürz mischen. Den Lachs damit einreiben. Alles in Scheiben schneiden und mit den Spaghetti servieren. Übrigen Lachs dazu servieren.

WIE SOLLTE MAN RAPSÖL PLATZIEREN?

- ✓ In Markenblöcken

DIESES UND NOCH VIEL MEHR REZEPTE FINDEST DU AUF WWW.RAPSO.AT

WWW



BITTE MEHR DAVON!

Rapsöl bleibt auch im Jahr 2023 das beliebteste Speiseöl der Deutschen. Rund 78 Millionen Liter Rapsöl konsumierten die privaten Haushalte im letzten Jahr. Damit enthielt etwa jede dritte verkaufte Speiseölflasche Rapsöl.



LECKER TRIFFT GESUND

Rapsöl ist reich an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die im Rapsöl enthaltenen mehrfach ungesättigten Fettsäuren können von unserem Körper nicht selbst gebildet werden und müssen über die Nahrung zugeführt werden.

KAPSÖL IM BABYBREI

Dank des optimalen Verhältnisses von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren eignet sich qualitativ hochwertiges Rapsöl hervorragend für die Zubereitung von Babyahrung. Diese Fettsäuren sind für die Entwicklung von Gehirn, Augen und Nervensystem besonders wichtig. Darüber hinaus sorgt das Öl dafür, dass das Baby die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K besser aufnehmen kann.

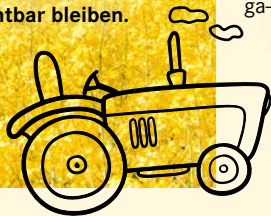


Cooler Rapsöl

Dank seines hohen Anteils an Ölsäure ist Rapsöl relativ hitzestabil – allerdings nur, wenn es raffiniert ist, das heißt, wenn in einem Reinigungsverfahren freie Fettsäuren, Trübstoffe und sonstige Verunreinigungen entfernt wurden. Der Rauchpunkt liegt dann bei 220 Grad. Kaltgepresstes Rapsöl sollte nicht erhitzt werden und eignet sich daher nur für die kalte Küche. Es ist sehr lecker in Salaten, Suppen und Soßen.

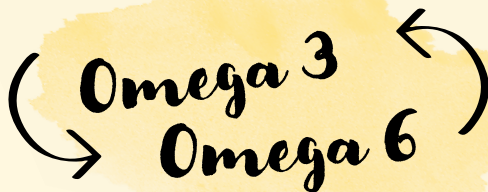
KAPS VERBESSERT DIE BODENQUALITÄT

Raps ist nicht nur ein wertvoller Rohstoff für Rapsöl, sondern auch ein echter Gewinn für die Landwirtschaft! Durch seine tiefen Wurzeln lockert er den Boden auf und sorgt dafür, dass die Felder gesund und fruchtbar bleiben.



Perfektes Paar

Wusstest Du, dass Rapsöl zwei essenzielle Fettsäuren in einem optimalen Verhältnis enthält? Nämlich das von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Dieses ist mit 2:1 sehr günstig und somit optimal vom Körper verwertbar. Omega-3 wirkt gefäßerweiternd, entzündungshemmend und gerinnungshemmend, Omega-6 hingegen gilt als gefäßverengend, entzündungs- und gerinnungsfördernd. Stehen die beiden Fettsäuren im richtigen Verhältnis, wird ein entzündungsneutraler Zustand hergestellt. Die Empfehlung der DGE für ein gutes Verhältnis zwischen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren beträgt maximal 5 zu 1.



WIE TRÄGT RAPS ZUM KLIMASCHUTZ BEI?

- Er reinigt die Luft
- Er speichert Kohlenstoffdioxid aus der Luft
- Er speichert Stickstoff aus der Luft

DIE RAPSÖL-PIONIERE



BEI RAPSO WERDEN AUSGESUCHTE RAPSSORTEN VON AUSGEWÄHLTEN ÖSTERREICHISCHEN VERTRAGSLANDWIRKTEN ZU 100 PROZENT REINEM RAPSOÖL VERARBEITET.

Im Jahr 1995 gründete das Linzer Handelshaus VOG AG gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Österreich und der Saatbau Linz das Projekt „Rapso“ mit dem Ziel, ein Premiumprodukt zu entwickeln, das sich in vielerlei Hinsicht von der Konkurrenz im Speiseölsegment abhebt: Rapso ist garantiert gentechnikfrei und stammt ausschließlich aus kontrolliertem österreichischen Vertragsanbau, wodurch höchste Produktsicherheit gewährleistet ist. Die schonende Verarbeitung ohne chemische Lösungsmit-

tel macht Rapso zum Allrounder in der Küche und ernährungsphysiologisch besonders wertvoll. Heute werden in der Aschacher Ölmühle jährlich rund 15 Millionen Flaschen produziert, von denen etwa 75 % in den Export gehen. Bereits seit 2005 ist Rapso in Österreich die Nr. 1 auf dem gesamten Speiseölmarkt, seit 2008 belegte Rapso in Deutschland im Speiseölsegment den 2. Rang und konnte sich im Jahr 2023 erstmalig auch dort Platz 1 sichern.



WIE TRÄGT RAPSO ZUM KLIMASCHUTZ BEI?

- ✓ Er speichert Kohlenstoffdioxid aus der Luft

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHE FARBE HABEN RAPSBLÜTEN?

- Weiß
- Gelb
- Blau

WOZU ZÄHLT RAPS BOTANISCH?

- Nachtschattengewächse
- Kohlgewächse
- Zierpflanzen

WIE HOCH IST DER ÖLGEHALT VON RAPSSAMEN?

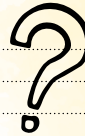
- Bis zu 4,5 Prozent
- Bis zu 25 Prozent
- Bis zu 45 Prozent

WAS BRACHTE RAPS DEN ENTSCHEIDENDEN SCHRITT ZUM ANERKANNTEN SPEISEÖLLIEFERANTEN?

- Die natürliche Kreuzung mit der Kohlrübe
- Entfernung der Erucasäure durch Züchtung
- Erfindung einer Raffinationsmethode, mit der Erucasäure aus dem Öl herausgefiltert wird

WIE WIRD RAFFINIERTES RAPSÖL BEHANDELT?

- Gekühlt
- Gefroren
- Erwärmt



WIE SCHMECKT RAFFINIERTES RAPSÖL?

- Süßlich
- Neutral
- Fruchtig



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WIE WIRD RAPSO GEPRESST?

- Kalt gepresst
- Warm gepresst mit Chemie
- Schonend warm gepresst ohne Chemie

WIE LANGE IST RAPSO HALTBAR?

- Einen Monat nach Füllung
- Ein halbes Jahr nach Füllung
- Ein Jahr nach Füllung

WO SOLLTE MAN SPEISEÖL IM MARKT PLATZIEREN?

- In der Nähe der Backwarenabteilung
- In der Nähe der Obst- und Gemüseabteilung
- In der Nähe der Waschmittelabteilung

WOFÜR KANN RAFFINIERTES RAPSOÖL VERWENDET WERDEN?

- Nur für Salate
- Zum Dünsten, Braten, Backen, Frittieren und für Salate
- Nur zum Dünsten

WIE IST DAS VERHÄLTNISS VON OMEGA-6- ZU OMEGA-3-FETTSÄUREN IM RAPSOÖL?

- 3:2
- 5:1
- 2:1

WIE VIEL LITER RAPSOÖL KONSUMIERTEN DIE PRIVATEN HAUSHALTE 2023?

- Rund 78 Millionen Liter
- Rund 80 Millionen Liter
- Rund 58 Millionen Liter

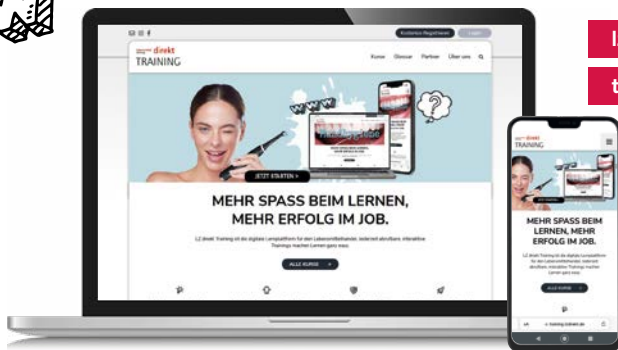


NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM



8. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2024

Ein Markenlehrbrief der
LZ direkt Lernwelt
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:
Anke Couturier

Redaktion: Fabienne Leonard

Grafische Gestaltung: Nathalie Ganteführ

In Zusammenarbeit mit
VOG AG Bäckermlhweg 44 A-4030 Linz, Österreich
www.rapso.at

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,
85748 Garching b. München
Tel. +49 (0)89 613871-0
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 2, 4, 9, 12, 14, 15, 18: *lesichkadesign*;
2, 8: *Nika_Art*; 4: *Jo_Ana*; 4, 7: *olhastock*; 5: *Minur*; *kyrychukvitaliy*;
6: *Receh Lancar Jaya*; 7: *Giovanni Cancemi*; *Muhamad*; 8: *jenteva*;
8, 10: *Voitkova*; 9, 12, 18: *dinvector*; 10: *photocrew*; 11: *BGStock72*;
12: *devitaayu*; 13: *NazariyKarkhut*; 15: *doris oberfrank-list*; *Gravisio*;
josepperianes; *preysler*; *Pugun & Photo Studio*); **Foto Atelier**
Wolkersdorfer (Seite 1); **iStockphoto** (Seiten 2: *Aluna 1*; *Li*; 3:
NazariyKarkhut; 4, 5, 13: *DragonTiger*; 4, 13: *Ollustrator*; 5, 10, 13, 16,
17, 19: *ulimi*; 6, 17, 18: *Unchalee Khunchaturus*; 14, 19, 20: *Frank*
Rampott); **Shutterstock** (Seite 19: *bqmeng*; *Intellson*);
VOG AG (Seiten 3, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 16)



MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

