

Einleitung

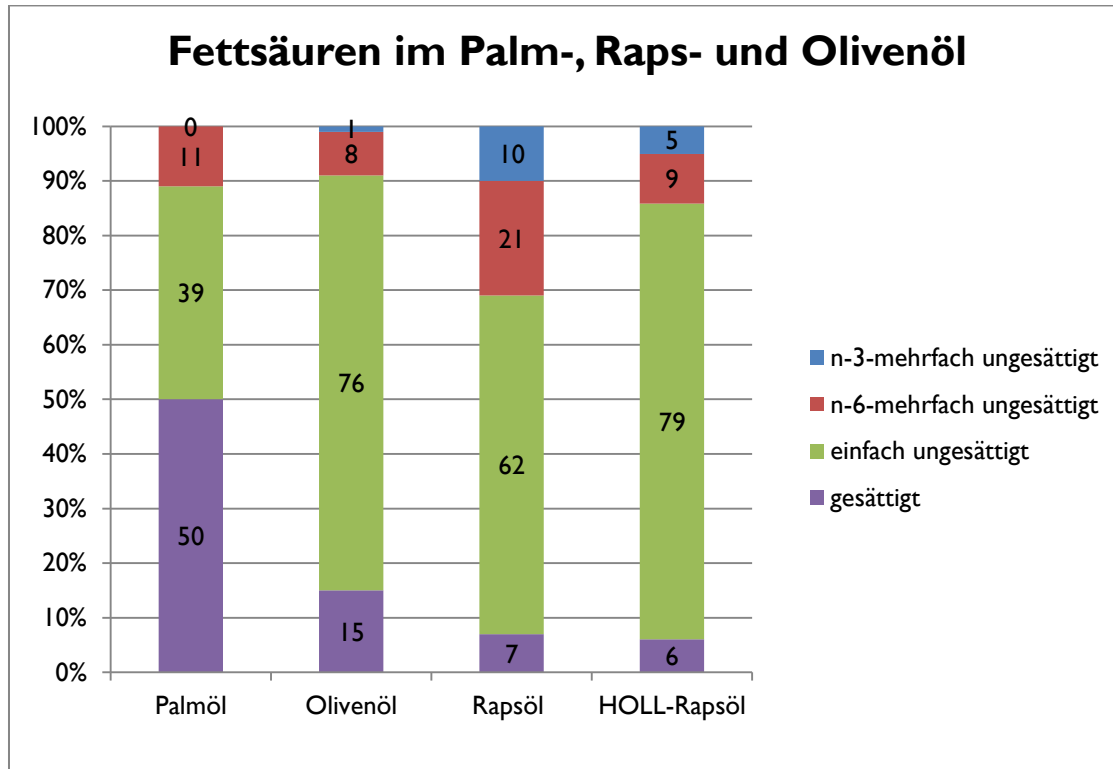
Die **Schweiz verhandelt zurzeit mit Malaysia** über ein Freihandelsabkommen. Dabei geht es auch um den vereinfachten Import des umstrittenen Palmöls in die Schweiz, was den einheimischen Anbau von Ölsaaten und speziell des gesunden Rapsöls gefährdet. Auch der Sonnenblumenanbau in der Schweiz ist bedroht, weil die Branche über den Rapsanbau einen Fonds zur Unterstützung des Sonnenblumenanbaus finanziert.

Wer in der Schweiz Ackerbau betreibt, muss mindestens vier Kulturen abwechselnd anbauen, **damit der Krankheits-, Unkraut- und Schädlingsdruck** gering bleibt und wenig Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden müssen. **Sonnenblumen und Raps sind dafür besonders wertvoll, weil sie zu einer anderen Pflanzenfamilie als z.B. Getreide und Mais** angehören.

Infos zu Palmöl, Rapsöl und Gesundheit

Schweizer Rapsöl erscheint als einziges Pflanzenöl in der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Das hat seinen Grund: Konventionelles Rapsöl (raffiniert oder kaltgepresst) hat einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Ausserdem ist Rapsöl reich an Vitamin E. Dieses Vitamin trägt dazu bei, unsere Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.

Aus diesem Grund empfiehlt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) täglich 2-3 Esslöffel (20-30 g) Pflanzenöl einzunehmen, davon mindestens die Hälfte in Form von Rapsöl. Mit diesen zwei Esslöffeln Rapsöl à 10g ist der Tagesbedarf an Omega-3-Fettsäuren und rund 70 bis 80% des Bedarfs an Vitamin E gedeckt.



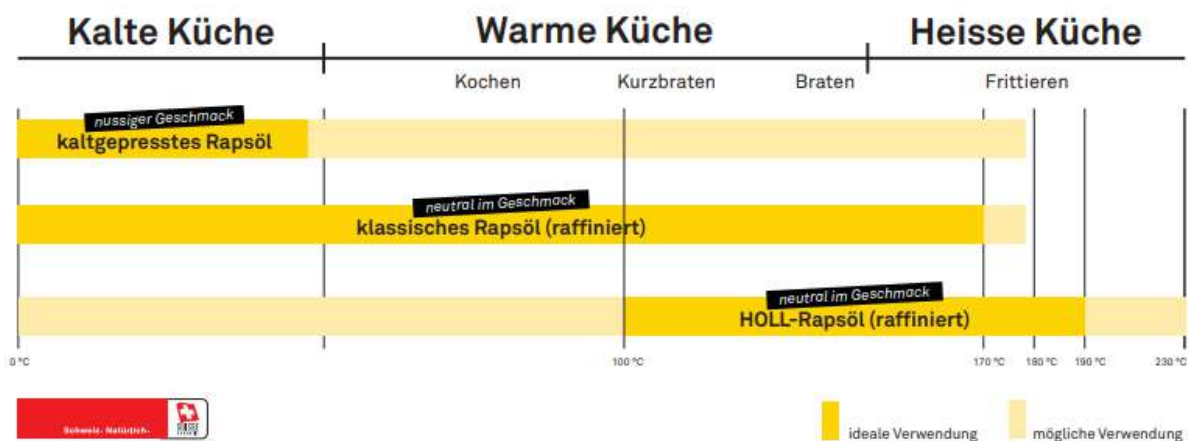
Datenquelle: European Food Council, für HOLL-Rapsöl : www.florin.ch

Drei Arten Rapsöl

Wir unterscheiden drei Sorten von Schweizer Rapsöl: kaltgepresstes-, raffiniertes- und HOLL-Rapsöl. Die schwarzen Rapskerne werden mechanisch gepresst. Kaltgepresstes Rapsöl wird ohne äussere Wärmezufuhr gepresst und darf die Temperatur von 50°C nie überschreiten. Das handelsübliche, raffinierte Rapsöl wird warm gepresst und in mehreren Arbeitsschritten von Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffen befreit. Dank modernster Technik bleiben dabei die gesundheitsfördernden Eigenschaften erhalten.

Verwendung:

- **Konventionelles Rapsöl (kaltgepresst):** Nicht erhitzbar. Verwendung in der kalten Küche (z.B. für Salatsaucen, Dips, Cocktailsaucen oder Mayonnaise). Typischer Raps geschmack.
- **Konventionelles Rapsöl (raffiniert):** Erhitzbar bis 180 °C. Verwendung in der kalten Küche und leicht erhitzt, zum Dünsten von Fisch, Fleisch oder Gemüse. Geschmacksneutral.
- **HOLL-Rapsöl (raffiniert):** Erhitzbar bis 220 °C. Verwendung: Ideales Öl zum heiss Anbraten, Braten und Frittieren. Geschmacksneutral.



HOLL-Raps: Innovation führt zu 29'000 Tonnen mehr Absatz

Konventionelles Rapsöl eignet sich wegen seinem Fettprofil nicht für das Frittieren. Deshalb waren die Industrie und die Gastronomie für diese Zwecke auf andere Pflanzenöle (z.B. Palmöl) angewiesen. Die Rapsproduzenten, die Züchter von Saatgut, die Verarbeiter und die eidgenössische Forschungsanstalt Agroscope haben daraufhin im Jahr 2004 ein Forschungsprojekt lanciert, welches von der Kommission für Technologie und Innovation (KTI) des Bundes genehmigt und unterstützt wurde.

Daraus entstanden ist das HOLL-Rapsöl (High Oleic Low Linolenic). Es hat ein Fettprofil, das sich zum heissen Braten und Frittieren eignet. Die Nachfrage nach HOLL-Raps ist seit 2004 auf jährlich rund 34'000 Tonnen HOLL-Rapssaat gestiegen, das entspricht rund einem Viertel der Schweizer Rapsproduktion. Diese Erfolgsgeschichte zeigt, wie alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette von Innovationen profitieren können.

Factsheet Schweizer Ölsaaten

Steckbrief: Raps und Rapsöl in der Schweiz

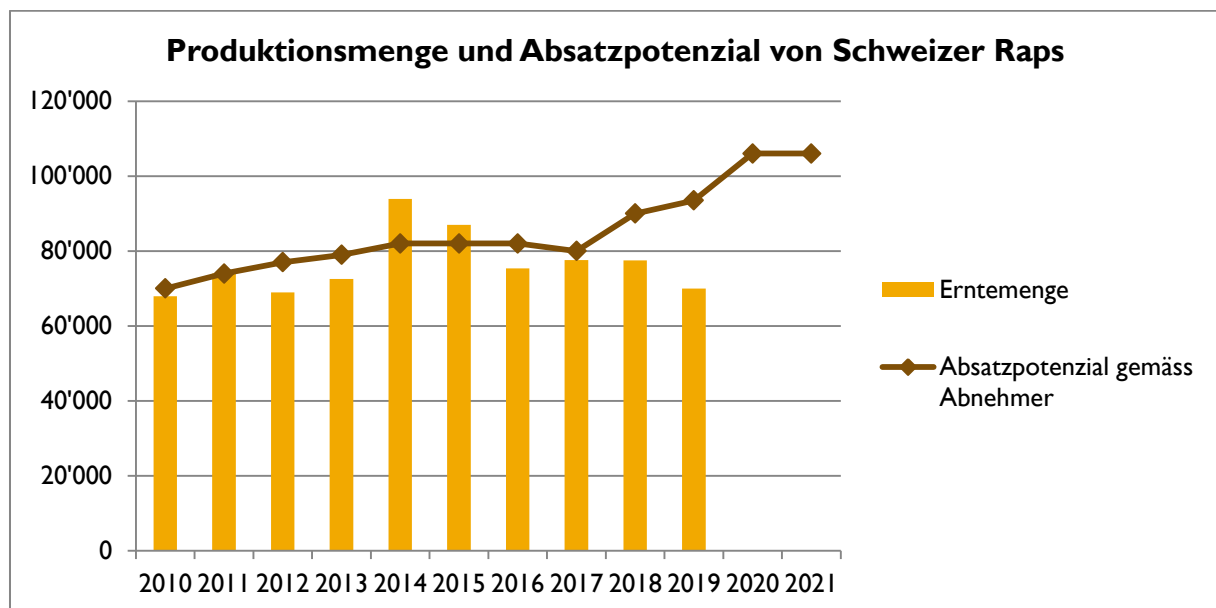
(Starke jährliche Schwankungen aufgrund des Wetters und der internationalen Preise. Nicht eingerechnet ist die Produktion für kaltgepresstes Öl durch Kleinbetriebe.)

Jahresproduktion	90'000 t Rapssaat
Angebaute Fläche	25'000 Hektaren
Ertrag pro Hektare	3 - 4 Tonnen
Anzahl Produzenten	6'500
Wachstum auf dem Feld	September - Juli
Anzahl Sammelstellen, die Raps annehmen:	95 (weitere für kaltgepresstes Öl)
Industrielle Verarbeitungsbetriebe (Ölmühlen) in der Schweiz	3
Anteil Rapsöl am Gesamtverbrauch von Pflanzenöl (CH)	25%

Wert der Produktion für die Landwirtschaft in Franken (ohne Direktzahlungen):

2013: 61 Millionen; 2014: 70 Millionen; 2015: 60 Millionen; 2016: 56 Millionen; 2017: 60 Millionen

Absatz von Rapsöl: ca. 50 % Lebensmittelindustrie, 30 % Gastronomie, 20 % Detailhandel



Datenquelle: swiss granum / SGPV

Factsheet Schweizer Ölsaaten

Steckbrief: Sonnenblumenproduktion in der Schweiz

(Starke jährliche Schwankungen aufgrund des Wetters und der internationalen Preise. Nicht eingerechnet ist die Produktion für kaltgepresstes Öl durch Kleinbetriebe, d.h. die Nischenproduktion.)

Jahresproduktion	15'000 t Sonnenblumensaat
Angebaute Fläche	5'000 Hektaren
Ertrag pro Hektare	2 – 3 Tonnen
Anzahl Produzenten	1'950
Wachstum auf dem Feld	April – September
Anzahl Sammelstellen, die Sonnenblumen annehmen:	74 (weitere für kaltgepresstes Öl, Nische)
Industrielle Verarbeitungsbetriebe (Ölmühlen) in der Schweiz	3

Produzentenpreise Ölsaaten Inland (in Fr./100kg)

	Saat (Produzentenpreis)
Raps Suisse Garantie	78.00
Sonnenblumen Suisse Garantie	77.00
Sonnenblumen HO Suisse Garantie	85.35

Quelle: swiss granum, 2020

Links für weitere Informationen / Quellen

Folgende Links bieten Informationen zu Rapsöl und Rapsanbau:

- **Schweizerische Gesellschaft für Ernährung** www.sge-ssn.ch
- **Empfehlungen zu Fett in der Ernährung:** www.blv.admin.ch
- **Verein Schweizer Rapsöl** www.raps.ch
- **Statistiken zur Schweizer Ölsaatenproduktion (Anbauflächen, Produktion)** www.swissgranum.ch
- **Zollansätze (inkl. Erleichterungen):** www.tares.admin.ch
- **Garantiefondsbeitrag:** www.reservesuisse.ch
- **Importmengen / Importwert:** www.swissimpex.ch
- **Landwirtschaftliche Statistiken:** Agristat, swiss granum, SGPV

Zusammengestellt durch

Schweizerischer Getreideproduzentenverband SGPV

3007 Bern

Tel: 031 381 72 13

info@sgpv.ch

www.sgpv.ch