




2020-03-31_maerz_pressespiegel_vsr

02.06.2020

Avenue ID: 858
Artikel: 3
Folgeseiten: 0

	01.04.2020	Die Grüne Inländischer Raps erlebt eine Hochblüte	01
	26.03.2020	24 Heures Régions Coronavirus La grande distribution avantagée	02
	26.03.2020	Choco Guide CAOTINA CRÈME CHOCOLAT NEU MIT SCHWEIZER RAPSÖL	03



ÖLMÜHLEN *Inländischer Raps erlebt eine Hochblüte*

2020 wollen die Schweizer Ölmühlen die Übernahme-Menge von Raps von 91 000 t auf 106 000 t erhöhen. Davon 34 000 t HOLL-Rapsöl mit hohem Ölsäure- und geringem Linolensäure-Gehalt – ideal zum heiss Anbraten, Braten und Frittieren.

Raps substituiert nicht nur das umstrittene Palmöl, sondern auch Sonnenblumenöl. Der Chipshersteller Zweifel produziert seit gut zwei Jahren mit Raps statt Sonnenblumenöl. Vorher bestand das eingesetzte Öl zu zwei Dritteln aus importiertem Sonnenblumenöl.

Jetzt werden nur noch Bio-Chips mit

Sonnenblumenöl frittiert. Und zwar aus ausländischer Produktion, weil Bio-Raps und auch Bio-Sonnenblumen nicht in genügender Menge aus der Schweiz beschafft werden könnten.

Sonnenblumenöl hat heute wegen den Aktionen von Coop, Migros & Co. mit billigem ausländischem Sonnenblumenöl ein «billigeres» Image als Rapsöl, das von den Konsumenten auch ernährungsphysiologisch bevorzugt wird.

Und die Landwirte schätzen den Raps, weil bei der Pressung der proteinreiche Rapskuchen entsteht, der optimal in der Tierfutterherstellung eingesetzt

wird und fütterungstechnisch gute Eigenschaften aufweist.

Dazu kommt die Swissness-Regelung: Weil die Eigenversorgung mit Sonnenblumen kaum 25 % erreicht, bevorzugen die Schweizer Ölwerke Raps, bei dem die Eigenversorgung gesichert ist.

Die drei Schweizer Ölwerke können auch aus Kapazitätsgründen nicht mehr Sonnenblumenöl pressen. Sie standen 2019 vor der Wahl, 16 000 t Rapsöl mehr und dafür 8000 t Sonnenblumenöl weniger zu pressen – denn Raps braucht nur halb so viel (Press-)Zeit.

Quelle: www.dgrn.ch/foodaktuell-raps



Die Schweizer Ölmühlen wollen von der Ernte 2020 rund 106 000 Tonnen Raps und nur 9700 t Sonnenblumen übernehmen.

Bild: Adobe Stock



Coronavirus La grande distribution avantagée

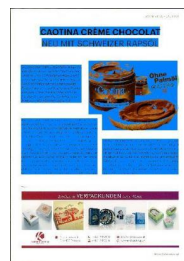
L'annonce du Conseil fédéral concernant la fermeture des marchés m'a fortement indignée. Outre les lourdes pertes que cela provoquera forcément pour ces petit(e)s producteurs/rices qui ne savent que faire de leurs produits frais risquant de périr et qui sont souvent déjà en difficulté face à la concurrence des grandes surfaces, ce qui est le plus sidérant, c'est que ces dernières ont par contre toujours le droit d'être ouvertes!

Je ne suis évidemment pas qualifiée pour savoir s'il y a plus de risques sanitaires sur des étals au grand air, où ce sont la plupart du temps les maraîchers et maraîchères qui servent directement les client(e)s, qui ne touchent ainsi pas la marchandise, que dans un magasin aveugle, tributaire de l'air conditionné, où tout le monde peut tâter de tout comme il lui plaît, sans surveillance. Ce que je sais, en revanche, c'est que cet État qui prétend défendre la libre concurrence commerciale permet comme d'habitude aux plus gros de s'engraisser au détriment des plus petits, méprisant toujours ses agricultrices et agriculteurs,

par exemple lorsqu'il désire conclure un accord avec l'Indonésie pour importer de l'huile de palme, que pourrait aisément remplacer une bonne huile de colza suisse.

Pour ma part, je préfère encore mourir d'une infection respiratoire ou marcher 10 km pour aller directement faire mes courses à la ferme plutôt que d'acheter mes fruits et légumes et mon lait dans certaines grandes surfaces, qui bradent de manière éhontée les prix chez leurs producteurs/rices et font venir en plein hiver des fraises de l'autre hémisphère!

**Inès Ulrich, coprésidente
des Jeunes Vert-e-s
vaudois-es, Lausanne**



CAOTINA CRÈME CHOCOLAT NEU MIT SCHWEIZER RAPSÖL

Die Schweizer Nahrungsmittelproduzentin Wander produziert neu den Brotaufstrich Caotina Crème Chocolat palmölfrei und verwendet stattdessen Schweizer Rapsöl. Mit dieser Massnahme ist die gesamte Produktpalette von Caotina ohne Palmöl erhältlich. Dies ist ein wichtiger Schritt für Wander, die ihre Produkte bis 2021 komplett palmölfrei herstellen will.

Bereits im November letzten Jahres hat das Unternehmen diese Umstellung angestossen, indem es im Brotaufstrich Ovomaltine Crunchy Cream das Palmöl mit Schweizer Rapsöl ersetzt hat. «Wir wollen unseren Konsumenten nach Möglichkeit Produkte mit einheimischen Rohstoffen anbieten», betont CEO Arnold Furtwaengler. «Für uns sind beim Schweizer Rapsöl die kürzeren Transportwege ausschlaggebend. Anstatt den Rohstoff einen Weg um die halbe Welt zurücklegen zu lassen, beziehen wir ihn nur noch in einem Radius von maximal 200 Kilometer», sagt Furtwaengler weiter. Im Verlauf der nächsten zwei Jahre wird das Palmöl auch bei den restlichen Wander Produkten verschwinden. Dieses Vorhaben wurde bei der Marke Caotina bereits umgesetzt – die gesamte Produktpalette ist nun komplett palmölfrei. In Kombination mit dem palmölfreien Ovomaltine Brotaufstrich gelingt es Wander, ihren gesamten Palmölverbrauch bereits jetzt um über 80 Prozent zu reduzieren. Wander legt grundsätzlich bei der Auswahl ihrer Rohstoffe viel Wert auf Nachhaltigkeit und Schweizer Qualität. Milch, Zucker und Schokolade stammen aus hiesiger Produktion. Nebst den Rohstoffen punktet Wander gegenüber Mitbewerbern auch mit der Herstellung, die hierzulande stattfindet. «Indem wir einheimisches Rapsöl einsetzen und den Caotina Brotaufstrich in der Schweiz produzieren, bieten wir unseren Kunden einen echten Schweizer Brotaufstrich. Das ist für uns nachhaltig», sagt CEO Arnold Furtwaengler.

