

Thema: Rapsblüte 2015 – Auf meinem Feld wächst Margarine

Beitrag: 1:41 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Wer zurzeit über Land fährt, sieht vor allem eins: Gelb! Denn im Moment blüht der Raps auf scheinbar endlos, weiten Feldern. Aber hier wächst nicht einfach nur Raps – nein, hier wächst Margarine. Ja, Sie haben richtig gehört. Allein Unilever, der deutsche Marktführer bei der Herstellung von Margarine und pflanzlichen Streichfetten, verarbeitet hierzulande jährlich rund 75.000 Tonnen Raps! Denn Raps, bzw. das daraus gepresste Öl, ist eine der Hauptzutaten für den Klassiker auf deutschen Frühstückstischen. Wie dieser Brotaufstrich zu Ihnen nach Hause kommt, weiß Helke Michael.

Sprecherin: Im Süden von Niedersachsen, in Lamspringe, baut Landwirt Wilken Krending bereits in dritter Generation Winterraps an. Der Rapsbauer freut sich bereits jetzt auf den Spätsommer. Denn dann wird geerntet und aus seinen 180 Tonnen Raps etwa 80.000 Liter hochwertiges Rapsöl gepresst. Dass wird zur Produktion von Speiseöl, pflanzlichen Streichfetten und Margarine verwendet. Wilken Krending erklärt, wie der Raps in den Becher kommt.

O-Ton 1 (Wilken Krending, 0:16 Min.): „Der Raps, den wir auf dem Feld ernten, wird direkt zu den Landhändlern transportiert. Von dort gehen die Rapssaatkörner dann weiter an die Ölmühlen. Und dort wird dann der Raps gepresst. Und ein Teil des gewonnenen Öls geht ins Margarinewerk nach Pratau und wird dort zu Margarineprodukten und pflanzlichen Streichfetten weiterverarbeitet.“

Sprecherin: In Pratau, in Sachsen-Anhalt, verlassen jährlich rund 120.000 Tonnen Margarineprodukte in über 250 Millionen Bechern das Werk. Aneinandergereiht würden diese einmal um die Erde reichen. Dafür muss das Öl, das dort weiterverarbeitet wird, strenge Kriterien erfüllen.

O-Ton 2 (Wilken Krending, 0:10 Min.): „Also, das Öl muss einen hervorragenden Geschmack, sehr gute Schmelzeigenschaften und eine goldgelbe Farbe besitzen. Aber das Wichtigste ist vor allem die Verwendung von qualitativ hochwertigem Saatgut.“

Sprecherin: Aber der Raps kann noch mehr. Seine meterlangen Pfahlwurzeln, die den tiefen Erdschichten Nährstoffe entnehmen, bereiten den Boden optimal für nachfolgende Pflanzen vor. Das macht der Raps so gut, dass zum Beispiel Getreide, das im folgenden Jahr auf demselben Feld angebaut wird, mehr Ertrag liefert.

O-Ton 3 (Wilken Krending, 0:12 Min.): „Zum Beispiel liefert unser Weizen, den wir im folgenden Jahr ernten, bis zu 1.000 Kilogramm mehr Ertrag pro Hektar! Aber das ist ja nur ein Aspekt. Der Raps steckt auch voller gesunder Fettsäuren und wird deshalb unter anderem für die Lebensmittelproduktion verwendet.“

Abmoderationsvorschlag: Wer hätte das gedacht? Der goldgelbe Raps ist die Hauptzutat für Margarine und steht so am Ende sogar auf Ihrem Frühstückstisch. Alle Infos und mehr zum Thema Raps und Margarine finden Sie auch im Internet unter margarine-geniessen.de. Einfach mal reinklicken!

Thema: Rapsblüte 2015 – Auf meinen Feldern wächst Margarine

Interview: 1:39 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Wer zurzeit über Land fährt, sieht vor allem eins: Gelb! Denn im Moment blüht der Raps auf scheinbar endlos, weiten Feldern. Jetzt kann jeder sehen, dass der Frühling angekommen ist. Aber auf den Feldern wächst nicht einfach nur Raps – hier wächst Margarine. Ja, Sie haben richtig gehört. Denn der Klassiker auf dem Frühstückstisch wird zum Großteil aus Rapsöl gemacht. Wie dieses Naturprodukt zu Ihnen nach Hause kommt, weiß jemand, der sich mit Raps sehr gut auskennt, Landwirt Wilken Krending, hallo!

Begrüßung: „Ja hallo“

1. Herr Krending, stimmt es, dass Sie auf Ihren Feldern Margarine anbauen?

O-Ton 1 (Wilken Krending, 0:23 Min.): „Im Prinzip ja. Denn in unserem landwirtschaftlichen Betrieb, hier in Lamspringe im Süden von Niedersachsen, kultivieren wir auf ca. 40 Hektar Winterraps. Nach der Rapsernte im Spätsommer steuern wir in guten Jahren ungefähr 180 Tonnen Raps, aus denen 80.000 Liter hochwertiges Rapsöl gepresst werden, zur Produktion von Margarine, pflanzlichen Streichfetten und Speiseöl bei. Man kann also durchaus sagen, dass auf unseren Feldern Margarine wächst.“

2. Warum ist Raps nicht nur schön, sondern auch nützlich?

O-Ton 2 (Wilken Krending, 0:27 Min.): „Raps ist für uns einmal eine wichtige Fruchtfolgepflanze. Die meterlangen Pfahlwurzeln entnehmen den tiefen Erdschichten Nährstoffe und bereiten den Boden für nachfolgende Pflanzen optimal vor. Zum Beispiel liefert unser Weizen, den wir im folgenden Jahr ernten, bis zu 1.000 Kilogramm mehr Ertrag pro Hektar! Dies liegt am sogenannten hohen "Vorfruchtwert" des Rapses. Aber das ist ja nur ein Aspekt. Der Raps steckt auch voller gesunder Fettsäuren und wird deshalb unter anderem für die Lebensmittelproduktion verwendet. Darüber hinaus ist er eine Bereicherung für das Landschaftsbild und ein Paradies für Insekten wie bspw. Bienen.“

3. Was passiert mit dem Raps, den Sie auf dem Feld ernten?

O-Ton 3 (Wilken Krending, 0:22 Min.): „Der Raps, den wir auf dem Feld ernten, wird direkt zu den Landhändlern transportiert. Von dort gehen die Rapssaatkörner dann weiter an die Ölmühlen. Und dort wird dann der Raps gepresst. Und ein Teil des gewonnenen Öls geht ins Margarinerwerk nach Pratau und wird dort zu Margarinerprodukten und pflanzlichen Streichfetten weiterverarbeitet. Damit steht unser Raps einige Tage später auf den Frühstückstischen überall in Deutschland.“

4. Welche Kriterien muss das Rapsöl erfüllen, damit man es zu Margarine verarbeiten kann?

O-Ton 4 (Wilken Krending, 0:19 Min.): „Also, das Öl muss einen hervorragenden Geschmack, sehr gute Schmelzeigenschaften und eine goldgelbe Farbe besitzen, um zu Margarine weiterverarbeitet werden zu können. Daher pflegen wir hier einen Anbau nach guter fachlicher Praxis und greifen auf das Fachwissen von drei Generationen zurück. Aber das Wichtigste ist vor allem die Verwendung von qualitativ hochwertigem Saatgut.“

Rapsbauer Wilken Krending über Raps und wie aus der Pflanze Margarine wird. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Bitteschön!“

Abmoderationsvorschlag: Wer hätte das gedacht? Der goldgelbe Raps ist die Hauptzutat für Margarine und landet so am Ende sogar auf Ihrem Frühstückstisch. Alle Infos und mehr zum Thema Raps und Margarine finden Sie auch im Internet unter margarine-geniessen.de. Einfach mal reinklicken!



im Auftrag von

na•news aktuell

Ein Unternehmen der dpa-Gruppe