

Rapsöl frisch ab Presse

BÄTTERKINDEN Die Landi Landshut hat eine Rapsöl- presse installiert. Beliefert wird rund 600 Litern Öl pro Woche wird der Utzenstorfer Saucenhersteller Gautschi. Die Firma braucht es für zwei ihrer Salatdressings. Das Projekt ist einmalig in der Region.

Die letzten Installationsarbeiten im Silogebäude der Landi Landshut beim Bahnhof Bätterkinden laufen. Die Rapsöl- presse steht bereit. Eine Handvoll Monteure erledigen den Feinschliff. Eine Säge kreischt. Funken sprühen. Schlusspurt. Die Maschine wird in Betrieb genommen. Einen Testdurchlauf braucht es noch, bevor sie ab nächster Woche dann aus den Rapskörnern den gelben Saft herauspresst.

Ein Novum in der Region: Weitherum gibt es keine Rapsöl- presse in dieser Grösse. Das sagt Fritz Scheidegger, Geschäftsleiter der Landi-Genossenschaft in Bätterkinden. Das bestätigt auch Andreas Wyss, Geschäftsführer des Berner Bauernverbandes. Auf Anfrage bezeichnet er das Projekt als «sehr innovativ und singulär». Ihm sei nichts Vergleichbares im Kanton Bern bekannt. Bis dato, so Wyss, würde Rapsöl entweder in einer der drei grossen industriellen Pressen in Lyss, Muttenz bei Basel und Manno im Tessin oder auf dem Niveau Hofladen von Bauern selber hergestellt. Die Bauernbetriebe würden kleinere Pressen benutzen und weniger professionell vorgehen, ergänzt Scheidegger.

Für die Region

Dass die Landi Landshut neue Wege beschreitet, ist auf die Gautschi Spezialitäten AG zurückzuführen. Der Saucenhersteller aus dem benachbarten Utzenstorf, der 60 Angestellte beschäftigt und auch Grossverteiler beliefert, brachte den Stein ins Rollen. Das Unternehmen verbraucht im Jahr eine grosse Menge an Rapsöl für Dips und Salatdressings. «Im Nahrungsmittelbereich kommt man wieder weg von exotischen und internationalen Produkten. Der Trend geht in Richtung regionale Zutaten», stellt Geschäftsführer Ueli Schwaller fest. Gautschi wolle beim Absatz und in der Beschaffung vermehrt mit lokalen Firmen zusammenspannen.



Die neueste Anschaffung der Landi Landshut: Die letzten Installationsarbeiten werden erledigt, bevor die Rapsöl- presse in Betrieb geht. Bilder Thomas Peter

Das gehe aus Renditegründen nicht immer, in Teilbereichen aberklappe es.

Seit ungefähr eineinhalb Jahren stellt Gautschi für die Migros Aare zwei Salatsaucen her, die unter dem Label «Aus der Region» in den Regalen des Gross-

halten und auf Nachhaltigkeit setzen.»

100 Liter Öl pro Stunde

Diese Woche haben zwei Chefmonteure einer tschechischen Firma die Presse geliefert, installiert und die Landi-Mitarbeiter im Umgang geschult. In der Schweiz könne man solche Maschinen nicht kaufen, sagt Landi-Leiter Fritz Scheidegger. Gerecht wird mit Kosten von 200 000 Franken. Der Raps, der vor allem im Juli geerntet wird, kommt von Bauern aus Bätterkinden, Utzenstorf, Fraubrunnen und Bucheggberg. «Statt wie bisher alles an die anderen Ölmöhlen in der Schweiz zu verkaufen, können wir jetzt einen Teil selber verwenden», meint Scheidegger. Von den 700 Tonnen, die pro Jahr angeliefert werden, werden jährlich nun 100 Tonnen für die Öl- produktion zurückbehalten.

Der Vorgang ist automatisiert: Die Rapskörner werden im Silo gelagert und gelangen via Dosieranlage in die Presse. Mit dieser



Der Rohstoff fürs Öl: Gautschi-CEO Ueli Schwaller (links) und Landi-Leiter Fritz Scheidegger halten einen Kessel mit Rapsamen in die Kamera.

kann, wenn sie auf Hochtouren läuft, rund 100 Liter Öl pro Stunde gewonnen werden. Momentan ist die Maschine allerdings nicht ausgelastet. Beliefert wird nur die Firma Gautschi. Sie benötigt 500 bis 600 Liter pro Woche – je nach Saison mehr oder weniger. Die Landi wird an bestimmten Tagen

einen Vorrat für ein paar Wochen herstellen. Erst später will die Genossenschaft mehr Öl produzieren und selber in ihrem Landi-Laden in Utzenstorf und, wenn möglich, an weitere Abnehmer verkaufen. Scheidegger: «Das ist das Ziel, aber so weit sind wir noch nicht.» Nadja Noldin

«Der Trend geht in Richtung regionale Zutaten.»

Ueli Schwaller
Gautschi AG

verteilern landen: Grosis und Ättis Hausdressings. Die Dressings beinhalten 25 respektive 40 Prozent Rapsöl, das aus der Region stammen muss. Über 100 000 Flaschen produziert Gautschi. Um den Ölbedarf zu decken, sagt Schwaller, sei man mit der Landi Landshut eine Partnerschaft eingegangen. «Damit können wir die Wertschöpfung in der Region be-

Der Winter ist ein grosser Künstler



Unser Bei

TRUBSCHACHEN

Evi Haldemann-Gasse
Evi Haldemann wurde 1929 geboren. Ihre Kind- verbrachte sie zusammen mit fünf Geschwistern in C. Nach der Schule folgte landaufenthalt in Fran- und dann das Kindergeminar in der Stadt Bern. junge Frau hatte in ver- nen Kindergärten gewen- sie im Jahre 1960 Han- demann heiratete. Die- wurden im Laufe der J- tern von drei Kindern. war sie bis zu ihrer Per- rung im Kindergarten- schenbrunnen tätig. E- mann war immer sehr- der Gemeinde Trubsch- Sie war im Kirchgeme- und hat sich viel um al- kranke Leute gekümm- acht Jahren war sie vo- ganz für ihren Mann d- nach einem Hirnschla- Sunnematte in Eschol- te. Die letzten vier Mo- dem Hinschied ihres M- verbrachte Evi Haldem- ser im Dahlia Lenggen- nau, wo sie liebevoll be- wurde. pd

IMPRESSUM

Berner Zeitung
Zeitung im Espace Mittelland
VERLEGER Pietro Supino

REDAKTION
Chefredaktor: Peter Jost/Jo
stv. Chefredaktor: Adrian Zurb
Redaktionsleitung: Wolf Röck
(Nachrichtenchef), Stefan Schn
Nachrichtenchef), Martin Hasle
(Leiter Abendredaktion/Kultur/
Dialog), Adrian Ruch/ar (Sport/
Hagspil/tag (Leiter Online), Dom
seb (Leiter Blattplanung), Dom
drh (Planungschef), Mirjam Me
(Leiterin Stadt), Stephan Kunz/
Region), Andrea Sommer/as (Le
toren Bern), Oliver Meier/mei (Le
Giuseppe Wüest (Leiter Forum/
Geniessen), Monika Frischkne
Leitung Produktion/Grafik), Sus
Tschumi/sus (Co-Leitung Produ
Grafik), Andreas Blatter/abl (Che
Erika Tschannen/et (Leiterin Kor
Chantal Desbiolles/cd (Leiterin
Philippe Müller/phm (Leiter Em

Assistentin der Chefredaktion
Redaktionsleitung: Didem Sin
Tamara Frömmel/taf

Leitung Espace Media Ueli Ec
Verlagsleiter Robin Tanner

Lesermarketing Sandra Locher

Ombudsmann Ignaz Staub,
Postfach 837, 6330 Cham 1,
ombudsmann.tamedia@blue

ADRESSEN, NUMMERN Reda
3001 Bern, Dammweg 9/Postf
(Hauptredaktion)
Tel. 031 330 33 33, Fax 031 330
E-Mail: redaktion@bernerzeit
Zentrale: 031 330 31 11

3401 Burgdorf, Kornhausgasse
(Emmental)
Tel. 034 409 34 34, Fax 034 409
E-Mail: emmental@bernerzeit

4900 Langenthal, Jurastrasse 1
genthaler Tagblatt, Tel. 062 91
Fax 062 919 44 40 E-Mail: lang
tagblatt@bernerzeitung.ch

Abonnemente
Telefon +41 844 844 466 (Loka
netz)
Fax +41 844 031 031 (Lokalita
E-Mail: abo@bernerzeitung.ch

Abonnementspreise:
12 Monate Fr. 462.–, 6 Monate
30% Studenten- und Ausbildu-
Bitte Ausweis mitschicken. Die
stehen sich inkl. 2,5% Mehrwe
Einzelnummer montags–freita
samstags Fr. 4,50 (inkl. 2,5% M

Umleitungen und Unterbrück
Fr. 7.– Bearbeitungsgebühr, ko
www.bernerzeitung.ch/abo. Un
werden ab dem 1. Tag vergüte

Inserate/Todesanzeigen
Espace Media AG, 3001 Bern
Dammweg 9/Postfach
Tel. 044 248 40 18, Fax 031 330
E-Mail: rubriken@espacemed
Todesanzeigen für die Montag
Sonntag, 14–16 Uhr
Tel. 044 248 40 83, Fax 031 330

Internet www.bernerzeitung.c
E-Mail: online@bernerzeitung

Gesamtauflage BZ Berner Zeit
Verbreitete Auflage 146 152, d
verkaufte Auflage 141 880 Exe
(WEMF/SW-beglaubigt)

Bekanntgabe von namhaften
gen der Espace Media AG i.S.v. A
Berner Oberland Medien AG AG