

Portrait Ölmühle Solling

SICHERE WERTSCHÖPFUNGSKETTE FÜR SENSIBLE ÖLE

Wenn Naturland Bauer Henning Niemann auf seinen Feldern im Weserbergland Lein aussät, legt er die Basis für die künftige Ölqualität. Er ist Teil der Wertschöpfungskette, die Gudrun und Werner Baensch seit 1996 pflegen. Die enge Zusammenarbeit zwischen Ölmühle Solling und ihren Landwirten ist das A und O, um aus Nüssen und Saaten auf handwerkliche Weise erstklassige Öle zu gewinnen. Erntefrisch werden immer nur kleine Chargen in klassischen Spindelpressen verarbeitet, um den hohen kulinarischen Ansprüchen gerecht zu werden.



Geschäftsführer Sebastian Baensch (re.) pflegt den persönlichen Kontakt zu seinen Lieferanten. Quelle: Ölmühle Solling

„Im Gegensatz zu vielen anderen Ölanbietern können wir die Wertschöpfungskette aktiv mitgestalten“, erzählt Sebastian Baensch, der die Geschäfte der Ölmühle Solling seit 2014 führt. „Wir wählen unsere Lieferanten aus aller Welt persönlich aus und werden von ihnen mit hochwertigen Rohstoffen versorgt, die wir bei uns in Boffzen mit 60 Mitarbeitern komplett selbst verarbeiten.“ Sobald die Nüsse und Saaten das niedersächsische Familienunternehmen erreichen, beginnt die strenge Qualitätskontrolle. Dazu gehört zunächst die Sichtung der Lieferung, die bei den meisten Saaten zu 99,5 Prozent frei von Stroh, Gräsern, Blüten und anderem Besatz sein sollte. Denn Öl ist ein sensibler Geschmacksträger – da wirkt sich jeder Fremdstoff störend aus. Auch der Feuchtigkeitsgehalt der Lieferung wird umgehend geprüft und sollte in der Regel unter fünf Prozent liegen, damit die Rohware stabil lagerbar ist und sich kein Schimmel bildet. Sind diese Parameter geprüft, gewinnt Sebastian Baensch durch Probepressung und Filtrierung wichtige optische und geschmackliche Erkenntnisse: Enthält das Öl verdäch-

tige Schwebstoffe? Hat es gar einen Fehlgeschmack, der auf unsachgemäße Lagerung oder mögliche Rückstände schließen lässt? Genaue Auskunft gibt die analytische Kontrolle, die anschließend in einem externen Fachlabor durchgeführt wird. Dabei können sich schon mal erhöhte Cadmium- oder Pestizidwerte zeigen, die einen Rohstoff schnell für die Herstellung hochwertiger Speiseöle unbrauchbar machen.

Landwirte als langfristige Partner

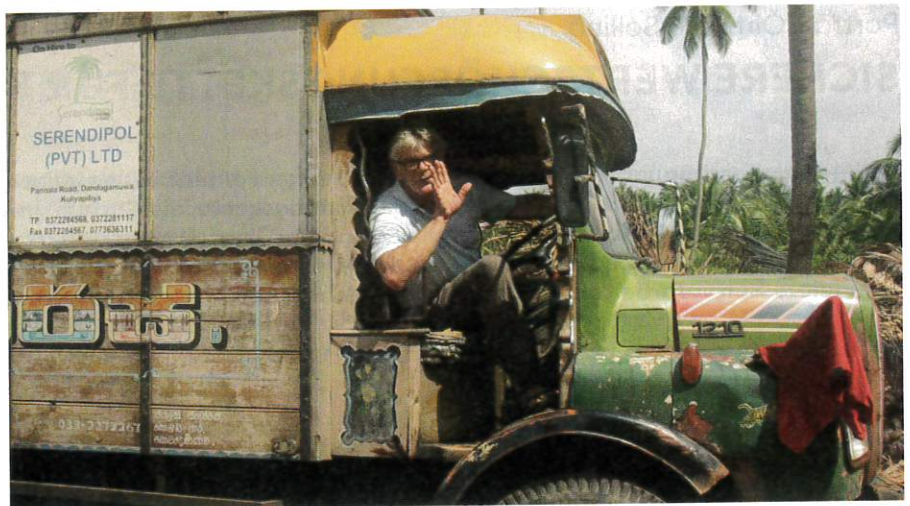
„Gerade bei solchen Rückschlägen bewährt sich der persönliche Kontakt, den wir zu unseren Landwirten seit jeher haben“, weiß Sebastian Baensch zu berichten. „Indem wir gemeinsam nach den möglichen Ursachen suchen, werden sie schneller gefunden und können zuverlässig behoben werden.“ So gelangen Pestizide wie Glyphosat zum Beispiel oft durch Abdrift vom Nachbarn aufs Feld. Oder eine Reinigungsanlage trägt gefährliche Weichmacher ein, die dann die Ernte verunreinigen. Um über die möglichen Risiken aufzuklären und Qualitätseinbußen zu vermeiden, wurde in der Ölmühle Solling ein Leitfaden

entwickelt. Er soll den Bauern auf praxisorientierte Weise helfen, Schwachstellen aufzudecken und mit der Ernte so umzugehen, dass sie am Ende die besonders strengen Grenzwerte von Bund Naturkost Naturwaren BNN erfüllt. Nun gibt es von Haus aus Kulturen wie Raps, die relativ robust sind und meist in einwandfreiem Zustand den Weg zur Ölpresse finden. Andere, wie Leinsaat, reagieren dagegen äußerst sensibel auf ungünstige Anbau-, Ernte- und Lagerbedingungen und machen häufiger Probleme. Um auch da künftig mehr regionale Qualität zur Verfügung zu haben, arbeitet die Ölmühle Solling mit dem Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN) zusammen. Dort ist auch Naturland Bauer Henning Niemann als Verarbeiter- und Handelsberater tätig und kann aus eigener Erfahrung vermitteln, wie man am besten mit den Herausforderungen umgeht. Unter anderem muss Leinsaat nach der Ernte in kürzester Zeit gereinigt und getrocknet werden. „Denn wie bei kaum einem anderen Rohstoff gilt hier der Grundsatz: Aus alter Saat lässt sich kein frisches Öl herstellen. Oder im Umkehrschluss: Je frischer

die Leinsaat, desto besser das Leinöl. Und genau dafür wurde die Ölmühle Solling 2018 als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ ausgezeichnet.

Mehr Wertschöpfung im Land

Regionalität ist im Boffzener Familienunternehmen eine wichtige Maxime, hat aber angesichts der Sortimentsvielfalt ihre natürlichen Grenzen. Allein schon das erste Naturland Fair zertifizierte Kokosöl könnte nicht ohne die Kooperative Serendipol aus Sri Lanka entstehen. Der Kontakt stammt noch aus den Zeiten, als Gudrun und Werner Baensch als Entwicklungshelfer tätig waren. Sie wussten: Einen Absatzmarkt für eines der wichtigsten Exportprodukte Sri Lankas zu schaffen ist gut. Noch besser aber ist es, wenn dadurch auch viele neue Arbeitsplätze jenseits von Anbau und Ernte entstehen. Zusammen mit Partnern hat die Ölmühle Solling die Kooperative Schritt für Schritt auf einen erfolgreichen Weg gebracht. Zunächst ging es darum, das Know-how für den Anbau der Bio-Kokosnüsse zu vermitteln und ihre Zertifizierung nach den Naturland Fair Richtlinien zu unterstützen. Dann wurde vor Ort eine Ölmühle aufgebaut, in der heute über 200 Fachkräfte die aufwändige Verarbeitung der Ernte übernehmen. Jede Nuss muss zunächst aufgebohrt, das Kokos-



Unternehmensgründer Werner Baensch beim Besuch der Kooperative Serendipol.
Quelle: Ölmühle Solling

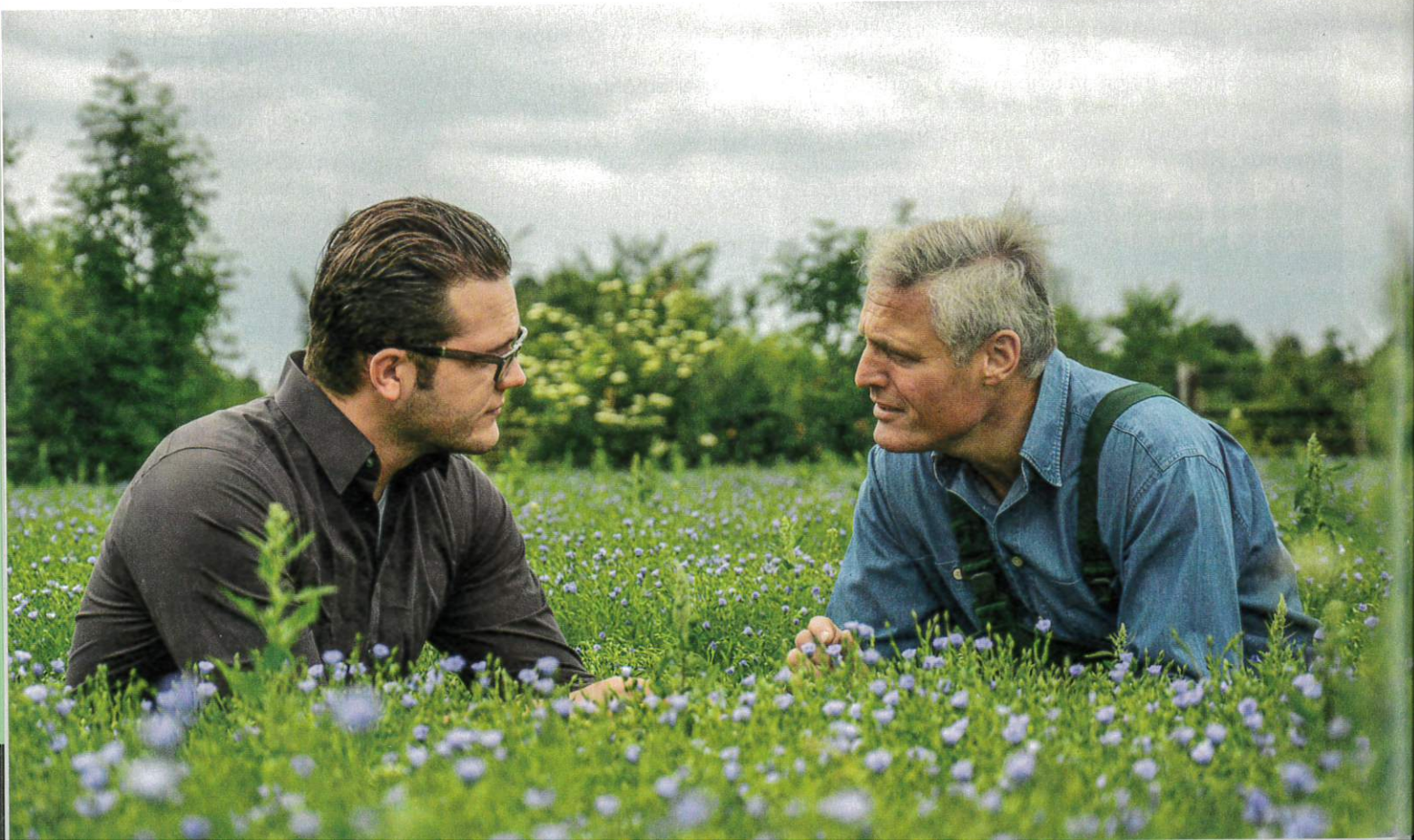
wasser entleert und die Schalen vorsichtig abgeschlagen werden. Dann wird das Fruchtfleisch zerkleinert und sorgfältig getrocknet, bevor in der Schneckenpresse Kokosöl daraus gewonnen werden kann. Nach kurzem Filtrieren kommt es in Edelstahltanks, die dann im Containerschiff drei Wochen später im Hamburger Hafen ankommen. „Wir können heute zu Recht sagen, dass wir eines der saubersten Kokosöle am Markt anbieten“, erzählt Sebastian Baensch stolz. „Zugleich haben wir erreicht, dass davon viele Menschen in Sri Lanka profitieren. Sie haben sichere Arbeitsplätze, werden angemessen bezahlt und bekommen

Fair-Prämien, mit denen beispielsweise Schulen aufgebaut und die Lebensverhältnisse verbessert werden können.“

Bis zum Ende durchdacht

Raps und Leinsamen aus dem Weserbergland, Oliven aus Palästina, Sesam aus Paraguay oder Kokosnüsse aus Sri Lanka: In vielen Regionen der Welt fördert und begleitet Familie Baensch Öko-Anbauprojekte, aus denen sie Naturland zertifizierte Rohstoffe oder Halbfertigprodukte bezieht. Mit den Jahren ist so ein außergewöhnlich vielseitiges Sortiment entstanden. Der überwiegende

Henning Niemann (re.) hat Erfahrung mit den Herausforderungen des Leinanbaus in Deutschland. Quelle: Ölmühle Solling





Auch Etikettierung und Verpackung finden in der Ölmühle Solling statt.
Quelle: Ölmühle Solling

Teil gelangt über den Großhandel in Naturkostläden und Bio-Supermärkte. Gleichzeitig hat das Familienunternehmen über die Mühlenlä-

den in Boffzen und Köln sowie über den eigenen Online-Handel direkten Kontakt zum Endkunden. „Diese Nähe schätzen wir sehr, denn sie ermög-

licht direktes Feedback und inspiriert uns bei Produktneuentwicklungen“, meint Sebastian Baensch. „Gleichzeitig müssen wir aber auch immer wieder hinterfragen, wie wir die Bestellungen auf möglichst ökologische Weise zu den Kunden bringen. Verpackungsmaterial aus Maisstärke ist noch nicht das Nonplusultra“, räumt er ein. „Aber immerhin ist es besser als Styropor und ein Weg in die richtige Richtung.“ Wichtig ist dem jungen Geschäftsführer auch, dass unterm Strich wenig Abfall beim internen Papierverbrauch und den Resten der Ölproduktion entsteht. Das Sediment, das beim Pressen von Nussöl anfällt, kann beispielsweise zu Nussmus und Mehl verarbeitet werden, und auch der Presskuchen findet als Rinderfutter seine Abnehmer. So entstehen sinnvolle Wertschöpfungsketten, die von Anfang bis Ende durchdacht sind.

Claudia Mattuschat,
freie Journalistin, Martina Romanski,
Naturland Zeichen GmbH

BIO-HOF ERHÄLT ENTSCHÄDIGUNG FÜR PESTIZIDABDRIFT

Ein niedersächsischer Bio-Hof ist durch eine Pestizidwolke des konventionellen Nachbarn geschädigt worden. Jetzt hat dessen Versicherung den Schaden beglichen – aber nicht den zusätzlichen Aufwand.

Der Bio-Hof im niedersächsischen Marlin war im April dieses Jahres Opfer einer Pestizidabdrift geworden. Ein Sturm hatte Erde eines benachbarten Ackers auf die Bio-Felder geweht – und diese enthielt das Bayer-Herbizid Bandur mit dem Wirkstoff Aclonifen. Eine Woche später bemerkten die drei Bauern des Bio-Hofes Schäden an ihren Gemüsepflanzen. „Drei Viertel der für den Mai gedachten Ernte ist verlorengegangen“, zitierte die taz damals einen der Bauern, die ihren Hof als solidarische Landwirtschaft organisiert haben und 60 Verbraucher direkt versorgen.

Die Unterstützung dieser Verbraucher hat den Betrieb gerettet, denn die bezahlte Entschädigung alleine hätte nicht gereicht, den Schaden zu decken, berichtete die taz jetzt. 2900 Euro hätten die Landwirte für die geschädigten und nicht vermarktbar erhalten, berechnet nach Großhandelspreisen. Doch zu so niedrigen Preisen könne ein mit rund zwei Hektar sehr kleiner Betrieb kaum produzieren. Übernommen habe die Versicherung auch die 3.500 Euro für die Gutachterin, die den Schaden im Auftrag des Hofes ermittelt hatte. „Das Prozedere nach dem Schaden zwar für uns sehr

ANZEIGE



Dünger

für den Bio-Anbau

Horngrieß GOLD
(11 % N + 1 % P₂O₅ + 1 % K₂O)

Gleichmäßige, schnell einsetzende und lang anhaltende Nährstoffabgabe.
Sehr gute Ertragswirkung.
Horngrieß ergänzt durch den bewährten, rein pflanzlichen Dünger Phytogran GOLD.



Pflanz-Kali-Pellets
(5 % N + 3 % P₂O₅ + 8 % K₂O)

Dieser universelle Volldünger versorgt Ihre Pflanzen mit den Hauptnährstoffen in einem pflanzenbaulich sinnvollen Verhältnis. Ideal für phosphatarme Standorte und Pflanzkulturen.



BECKMANN & BREHM





Hauptstraße 4 / 27243 Beckeln
Telefon: 0 42 44 / 92 74-0
Fax: 0 42 44 / 92 74-11
info@beckhorn.de

Titelthema