

PRESSEINFORMATION

Innovationen für Mensch und Umwelt als Unternehmensmission

Teutoburger Ölmühle bringt mit Raps-Kernmehl aus nachhaltiger Produktion eine neue Zutat für die Lebensmittelindustrie auf den Markt und stößt auf großes Interesse aus der Branche



Ibbenbüren, Juni 2010 – Als Marktführer für kaltgepresstes Rapsöl produziert die Teutoburger Ölmühle im Münsterland in einem patentierten Verfahren hochwertige Raps-Kernöle aus geschälter Saat. Das Unternehmen gilt als Musterbeispiel für nachhaltiges Wirtschaften: Die Nebenprodukte aus der Speiseölproduktion werden in einer Kreislaufwirtschaft wertschöpfend weiterverarbeitet zu regenerativen Energieträgern, Industrierohstoffen und Tierfutter. Nun bringt das Unternehmen eine neue Entwicklung auf den Markt: Raps-Kernmehl aus nachhaltiger Produktion, als allergenfreie, würzige und

ernährungsphysiologisch wertvolle Alternative zu Senfmehl. Die geschmacksgebende Zutat wird in Saucen, Marinaden, Gewürzmischungen und Backerzeugnissen verwendet.

Mut zu unkonventionellen Ideen und Verantwortungsbewusstsein für Mensch und Umwelt prägen die Teutoburger Ölmühle seit Gründung im Jahr 2001. Die an der Universität Essen von den Firmengründern entwickelte, patentierte Technologie zur Herstellung naturbelassener Raps-Kernöle aus geschälter Saat wurde 2007 mit dem Deutschen Gründerpreis prämiert. Nun hat der Wissenschaftler und Geschäftsführer Dr. Michael Raß eine neue Idee bis zur Marktreife entwickelt und patentiert: Die Vermahlung des Raps-Kernkuchens zu einem Mehl, das für die Lebensmittelindustrie unter anderem eine Alternative zu Senfmehl darstellt. „Die Idee besitzt Potenzial, weil Rapsmehl im Vergleich zu Senfmehl keine allergischen Reaktionen hervorruft. Ernährungsphysiologisch und verarbeitungstechnisch hat es viele Vorteile. Außerdem wird damit ein weiteres Nebenprodukt aus dem CO₂-Emissionen reduzierenden Herstellungsprozess wertschöpfend verarbeitet“, erklärt der engagierte Unternehmer.



Der gelbe, proteinreiche und öltreduzierte Raps-Kernkuchen, der bei der Speiseölherstellung entsteht, ist durch die Schälung der Saat und die schonende, gekühlte Pressung besonders rein und hochwertig. Das naturbelassene Raps-Kernmehl verfügt über sehr gutes Wasserbindungsvermögen, Emulgierbarkeit und antioxidative Eigenschaften durch die enthaltenen Senföolverbindungen. Es enthält Rapsöl mit idealem Fettsäurespektrum und Proteine mit einem biologisch wertvollen Aminosäurespektrum und ist dadurch auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Zudem ist es allergenfrei und damit eine gute Alternative für Menschen, bei denen Senf und senfhaltige Lebensmittel allergische Reaktionen hervorrufen. „Die Industrie hat bislang durchweg positiv reagiert. Wir haben Interesse aus der gesamten Lebensmittelbranche. Es gibt zahllose Anwendungsmöglichkeiten, die wir selber noch gar nicht alle kennen. Regelmäßig kommen neue Verwendungsmöglichkeiten, die von unseren Kunden entwickelt werden, hinzu“, erklärt Raß.

Die Teutoburger Ölmühle zeichnet sich neben der Herstellung kaltgepresster, naturreiner und nussig-feiner Raps-Kernöle durch ihre umweltfreundliche Kreislaufwirtschaft vom Anbau bis zur Entsorgung aus. Die Rapssaat stammt ausschließlich aus kontrolliert-zertifiziertem Vertragsanbau oder biologischem Anbau. Abfall- und Nebenprodukte der Speiseölproduktion werden weiterverarbeitet: Aus den Pressrückständen werden Rohstoffe für Bio-Waschmittel, Treibstoffe und proteinhaltiges Tierfutter gewonnen, das Öl aus den abgetrennten schwarzen Schalen dient als regenerativer Energieträger für das hauseigene Blockheizkraftwerk. Für die Logistik werden so weit möglich, Lastkraftwagen eingesetzt, die mit dem selbst hergestellten Pflanzenöl fahren.

Text und druckfähiges Bildmaterial erhalten Sie im Internet unter www.modemconclusa.de/presseservice/kunden/teutoburger-oelmuehle.

Wir freuen uns über einen Beleg.

Pressestelle Teutoburger Ölmühle:

modem conclusa public relations gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

Kontakt: Sandra Wilcken; T. 089 746308-35, wilcken@modemconclusa.de