

Besichtigung der Rapsölmühle Bayola in Schwaighausen.

Am Samstag, den 03.06 2023 trafen sich zahlreiche KAB- Mitglieder sowie viele Gäste bei der Familie Auburger in Schwaighausen auf dem Betriebsgelände. Der Geschäftsführer Herr Rupert Schmid begrüßte die Gruppe und erklärte die Herstellung von Rapsöl.

Das Bayola® Rapsöl wird besonders schonend und umweltgerecht in der eigenen Ölmühle der Erzeugergemeinschaft in Schwaighausen bei Lappersdorf hergestellt. Sieben bäuerliche Familienbetriebe gehören zu der Erzeugergemeinschaft.



Die Besuchergruppe

Die Körner werden von den Vertragslandwirten aus der Regensburger Umgebung geerntet, gereinigt und bis zur Verarbeitung in Schwaighausen gelagert. Nur aus guten, gesunden, unbeschädigten Samen mit einem hohen Ölgehalt kann ein hochwertiges Öl hergestellt werden.

In der kleinen Ölmühle in Schwaighausen werden die Rapssamen gepresst und das Öl vom Kuchen (die Reste aus der Pressung) getrennt. Dies geschieht mit Hilfe einer Schneckenpresse. Dabei darf sich das Öl auf maximal 40°C erwärmen, um kaltgepresst und nativ zu sein. Der Kuchen und die ersten Liter einer neuen Pressung dienen als wertvolles Eiweißfuttermittel in der Tierernährung. Das so gewonnene Rapsöl wird in einer Filterpresse von feinen Trübstoffen befreit und ohne zusätzliche Behandlung in Flaschen bzw. Kanister abgefüllt. Durch dieses schonende Verfahren bleiben alle natürlichen Inhaltsstoffe erhalten und werden auch nicht geschädigt. Die Abfüllung in Flaschen à 0,25 l oder 0,75 l bzw. in 3-Liter-Kanister erfolgt in Schwaighausen noch per Hand. Jede einzelne Flasche wird einzeln versiegelt und per Hand etikettiert. Ab diesem Zeitpunkt ist das Rapsöl mindestens ein Jahr haltbar.

Mittels der durchsichtigen Flasche des Bayola® Rapsöls soll die klare Farbe des Öls in den Vordergrund gestellt werden. Die Erzeugergemeinschaft will damit zeigen, dass kalt gepresstes, natives Rapsöl nicht trüb sein muss.

Außerdem ist das Bayola® Rapsöl ohne Gentechnik hergestellt, besitzt einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und verfügt über natürliches Vitamin E. Das Rapsöl ist geeignet zum Kochen, Backen und Braten (bis zu 180°C), aber auch für Salate und kalte Gerichte. Bei nativem, kaltgepresstem Rapsöl findet keine chemische Extraktion und keine Raffination statt. Dadurch ist es sehr ergiebig und kann sparsam verwendet werden.

Nach der ausführlichen Erklärung und Herstellung von Rapsöl erkundeten die Teilnehmer/innen dann die Betriebsgebäude. Anschließend ging es in einen alten Pferdestall, der zu einem gemütlichen Cafe umgebaut wurde.

Frau Auburger verwöhnte die Gruppe mit einer großen Auswahl an leckeren und selbst gebacken Kuchen, die mit Rapsöl zubereitet wurden.

Viele nutzten die Gelegenheit, einige Rapsölflaschen für sich zu erwerben.

Die stellv. Vorsitzende Marion Zirkelbach bedankte sich im Namen der KAB Zeitlarn bei Familie Auburger und Herrn Rupert Schmid für die sehr lehrreiche Besichtigung und die gute Bewirtung.

Text: Marion Zirkelbach