



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

DGF-Rapsöl-Medaille 2011/2012



in Kooperation mit „Der Feinschmecker“ und dem
Verband der Oecotrophologen e.V. (VDO_E)

**DER
FEINSCHMECKER**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

VDO_E
VERBAND DER
OECOTROPHOLOGEN E.V.

Die bewährte DGF-Rapsöl-Medaille wird 2011/2012 zum sechsten Mal von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft für sensorisch einwandfreie, native Rapsspeiseöle vergeben und ist damit das älteste Qualitätssiegel dieser Art.

Dabei kooperiert die DGF mit dem internationalen Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ als Pressepartner. Die Zeitschrift wird die Preisvergabe intensiv redaktionell begleiten. Darüber hinaus können prämierte Öle über den Webshop der Zeitschrift vertrieben werden und mit dem Logo des „Feinschmeckers“ werben. Weiterer Kooperationspartner ist der Verband der Oecotrophologen e.V. (VDO_E). Der VDO_E vertritt die berufspolitischen Interessen von rund 4.000 Oecotrophologen, Haushalts- und Ernährungswissenschaftlern, die sich unter anderem mit Aspekten einer gesunden Ernährung und der Qualitätssicherung befassen.

Die DGF-Rapsöl-Medaille richtet sich auch an kleinere Hersteller, die damit eine preiswerte Möglichkeit erhalten, die Qualität ihres Produktes unabhängig überprüfen zu lassen.

Für die Qualitätsbewertung nativer Rapsspeiseöle sind besonders die sensorischen Eigenschaften wichtig. Hochwertige Öle zeichnen sich dabei durch ein frisches, grün-saatiges Aroma mit einem leicht nussigen Nachgeschmack aus.

Fehler bei der Produktion oder beim Saatmanagement wirken sich unmittelbar negativ auf den Geschmack des Öles aus. Solche Fehler können von erfahrenen Prüfern oft im Detail identifiziert werden. Geschmacklich fehlerfreie Öle deuten hingegen auf fehlerlose Produktion mit hochwertigen Rohstoffen hin. Solche Öle sind nicht nur schmackhaft, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Spitzenköche verwenden diese Öle deshalb zunehmend auch im Bereich der gehobenen Küche.

Um diesen Trend weiter zu fördern ist es wichtig, dem Verbraucher durch Kenntlichmachung von hochwertigen nativen Rapsspeiseölen mit der DGF-Rapsöl-Medaille die Möglichkeit zu geben, diese Produkte gezielt auszuwählen. Die Öle werden von einer geschulten Prüfergruppe verkostet, bewertet und bei Erfüllung der Qualitätskriterien mit der DGF-Rapsöl-Medaille ausgezeichnet. Die Auszeichnung der Sieger erfolgt im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung. Teilnehmer, deren Öle eine Auszeichnung erreichen, dürfen mit der Auszeichnung für ihr Produkt ein Jahr werben.





Grußwort von Bundesministerin Ilse Aigner für Rapsölmedaillen-Wettbewerb 2011/2012

Die Geschichte des Rapsanbaus in Deutschland ist eine lehrreiche Erfolgsgeschichte. Denn Raps ist ein konkretes Beispiel dafür, wie Innovationen aus der Landwirtschaft die Lebensqualität aller Menschen in unserem Land erhöhen. Das geschieht auf zwei Wegen: der Einführung neuer Produkte auf der einen Seite und ihrer ständigen Verbesserung und Optimierung auf der anderen Seite.

Raps fand im ausgehenden Mittelalter seinen Weg zu uns. Das aus ihm gewonnene Öl wurde zunächst in Lampen und als technisches Öl eingesetzt. Für die Lebensmittelproduktion war Raps lange Zeit aufgrund seiner bitteren Inhaltsstoffe nur beschränkt verwendbar. Der somit auf den technischen Bereich fokussierte Rapsanbau verlor nach einer ersten Blüte besonders durch die Konkurrenz fossiler Öle wieder an Bedeutung. Erst ab Mitte der 1970er Jahre gelang es, die unerwünschten Bitter- und Begleitstoffe herauszuzüchten. Für Rapsöl war damit der Weg frei für die Lebensmittel- und Futtermittelproduktion. Mit der wieder stärkeren Nutzung dieses nachwachsenden Rohstoffes wurde Raps zu einer festen Größe unter den Ackerkulturen in Deutschland. Seit einigen Jahren dient er zudem als Bioenergieträger und stellt damit seine vielfältige Nutzbarkeit weiter unter Beweis.

Augenfällig wird Raps, wenn im Mai ganze Landschaften gelb vor blühendem Raps erleuchten. Aber auch der Gaumen kommt auf seine Kosten. So besticht das „Olivenöl des Nordens“ zum einen durch seine wertvollen Inhaltsstoffe. Ernährungsexperten sind überzeugt: Rapsöl muss in Zukunft eine noch größere Rolle als Baustein gesunder Ernährung spielen. Für die Verbraucherin und den Verbraucher ist dabei jedoch entscheidend, dass es auch schmeckt.

Die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft prämiert jedes Jahr die besten Kaltgepressten Rapsöle. Die Initiative zeigt Wirkung. Die Rapsölmedaillen bahnen hochwertigem nativem Rapsöl den Weg sowohl in die „Haute Cuisine“ als auch in die Alltagsküchen der Menschen. Ob für die Verbraucher oder für die Teilnehmer am Wettbewerb 2011/12 – Qualität und Geschmack machen den Unterschied. Viel Erfolg!

Ilse Aigner
Bundesministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Prüf-Panel für natives, kaltgepresstes Rapsspeiseöl

Die sensorische Bewertung der eingesandten Proben übernimmt das DGF-Rapsöl-Panel:

DGF-Rapsöl-Panel

c/o Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Varrentrappstraße 40–42

60486 Frankfurt am Main

Tel.: 069 7917-529/-533

Fax: 069 7917-564

E-Mail: info@dgfett.de

Teilnehmer

Teilnehmen kann jeder Hersteller und Vermarkter von nativen, kaltgepressten Rapsspeiseölen. Die Produkte müssen regelmäßig im Handel vertreten sein.

Teilnahmeberechtigte Rapsöle

Es sind nur native, kaltgepresste Rapsspeiseöle zur Teilnahme berechtigt. Diese Öle dürfen nur durch schonende Pressung aus nicht vorgewärmter Rohware gewonnen werden und eine Reinigung der Trübole hat gegebenenfalls durch Sedimentation, Filtration oder Zentrifugation zu erfolgen. Eine weitere Behandlung, z. B. durch Wasserdampf ist nicht zulässig. Die Öle müssen den entsprechenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sowie den Leitsätzen für Speisefette und -öle des Deutschen Lebensmittelbuches genügen. Teilnahmeberechtigt sind ebenfalls naturtrübe Öle. Die eingesandten Proben müssen in Originalgebinden vorliegen.

Es können beliebig viele Proben eingeschickt werden.

Zeitablauf

bis zum 1. Oktober 2011	Verbindliche Anmeldung bei der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft
bis 14. Oktober 2011	Begleichung der Gebühren und Einsendung der Proben
Ende November 2011	Benachrichtigung der Teilnehmer über das Ergebnis
Voraussichtlich Januar 2012	Verleihung der DGF-Rapsöl-Medaillen

Von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft wird die Anmeldung schriftlich bestätigt und eine Rechnung über die Gebühren zugeschickt, die bis zum **15. Oktober 2011** beglichen sein muß. Bei der Beurteilung der Proben können nur Proben berücksichtigt werden, für die die Anmeldegebühr bezahlt worden ist.

Einsendung der Proben

Die angemeldeten Proben müssen bis zum **14. Oktober 2011** eingesandt werden.

Später eintreffende Proben können nicht mehr berücksichtigt werden.

Für die sensorische Prüfung der Rapsöle reichen Sie bitte 4 Flaschen (Mindestgebindegröße je 500 ml) ein an:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Varrentrappstraße 40–42

60486 Frankfurt am Main

Gebühren

Für die Teilnahme werden folgende Gebühren erhoben:

pro Rapsöl: 250 Euro zzgl. MWSt. für die ersten drei Öle
220 Euro zzgl. MWSt. ab dem 4. Öl

Die Gebühren werden für die folgenden Leistungen erhoben:

- Verkostung und Beurteilung der Rapsölproben durch das DGF-Rapsöl-Panel im Rahmen des Auswahlverfahrens für die DGF-Rapsöl-Medaille
- Mitteilung der Ergebnisse an die Teilnehmer
- Bekanntgabe der Ergebnisse und Auszeichnung der Sieger
- Veröffentlichung der Ergebnisse in der Tages- und Fachpresse sowie im Internet

Beurteilung der Rapsöle

Die Beurteilung der Rapsöle erfolgt auf der Grundlage der DGF Einheitsmethode C II-1 (09).

Die Verkostung erfolgt nach Anonymisierung der Proben und das Ergebnis der Verkostung setzt sich aus den Ergebnissen von 4 bis 5 Prüfern zusammen. Die saartigen und nussigen Aromakomponenten gehören zu den positiven Attributen und müssen in einem hochwertigen Öl feststellbar sein. Hingegen sind Attribute wie ranzig, röstig, verbrannt, modrig und stichig Fehleraromen, die in den Ölen nicht auftreten dürfen. Die Attribute „holzig“ und „adstringierend“ sollten nur in einer Intensität von maximal 1 auftreten.

Grundlage der DGF-Rapsöl-Medaille

Grundlage für die Verleihung der DGF-Rapsöl-Medaille ist das Ergebnis der Beurteilung durch ein DGF-Rapsöl-Panel. Dabei wird die Medaille nur für Öle vergeben, die sich durch einen intensiven saartigen Geruch und Geschmack, zusammen mit einem nussigen Nachgeschmack auszeichnen. Ein Fehlgeschmack darf nicht feststellbar sein.

Teilnehmer mit prämierten Ölen erhalten über das Ergebnis ein Zertifikat und sind berechtigt, für ihr prämiertes Öl auf dem Etikett durch einen von der DGF vorgegebenen Aufdruck ein Jahr lang zu werben. Teilnehmer, deren Öle nicht prämiert wurden, werden über das Ergebnis und die Gründe für die Nichtberücksichtigung informiert. Eine Veröffentlichung des Ergebnisses findet in diesem Fall nur in anonymisierter Form statt.

Mit der Anmeldung erkennen die Teilnehmer den Ablauf und die Bestimmungen an. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Veranstalter

Die DGF-Rapsöl-Medaille wird von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft verliehen:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Postfach 90 04 40

60444 Frankfurt am Main

Tel.: 069 7917-529/-533

Fax: 069 7917-564

E-Mail: info@dgfett.de

Informationen und Anmeldung

Zur Anmeldung füllen Sie bitte das beigefügte Anmeldeformular aus und schicken es an die DGF-Geschäftsstelle.

Verleihung der DGF-Rapsöl-Medaille 2010/2011



Ausgezeichnet mit der DGF-Rapsöl-Medaille 2010/2011 wurden folgende native Rapspeiseöle (in alphabetischer Reihenfolge):

Bimbacher Ölmühle, Großenlüder-Bimbach	Kaltgepresstes Rapsöl
Bliesgau Ölmühle, Homburg-Einöd	Rapsöl kaltgepresst
Erich & Jochen Hörner GbR, Wertheim-Dertingen	Hörner's kaltgepresstes Rapsöl
Henry Lamotte Oils GmbH, Bremen	Rapsöl kaltgepresst
Hersteller für GLOBUS SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG	Globus Rapsöl, nativ, kaltgepresst
Kleeschulte GmbH & Co. KG, Büren	Moritz, das westfälische Rapsöl
Kunella Feinkost GmbH, Cottbus	Kaltgepresstes Rapsöl
Nachwachsende Rohstoffe Haubern e. V., Frankenberg-Haubern	Gourmet Rapsöl
Naturoel GmbH, Lanzenneunforn, Schweiz	Thurgauer Delikatess Rapsöl
NORMA, Fürth	BIO SONNE – Natives Raps Bio-Öl kaltgepresst
Ölmühle Donaueschingen GmbH, Donaueschingen	Baar Gold Gutes vom See
Ölmühle Lehen GmbH	Bellasan Raps Vitalöl Bellasan Rapsöl (Hofer AG, Aldi Suisse)
Ölmühle Reinhard Weinmann, Ipsheim	Rapspeiseöl kaltgepresst + filtriert
Ölmühle Sainbach, Sainbach	Rapsöl kaltgepresst
Raiffeisen Waren GmbH Borken, Borken	Feines Kurhessisches Rapsöl, kaltgepresst, nativ
Rapskernoel Info, Berlin	Rapskernöl „Organic“ Rapskernoel.info
Rügener Landhandel, Rambin	Rügener Rapsöl
St. Gallische Saatzucht, Flawil, Schweiz	Kaltgepresstes St. Galler Rapsöl
Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG, Ibbenbüren	Teutoburger Ölmühle Raps-Kernöl Vielseitig Bio Teutoburger Ölmühle Raps-Kernöl Vielseitig Classic Teutoburger Öle/Neuform Raps-Kernöl Vielseitig Bio
Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH, Wels, Österreich	Frisan Rapsöl kaltgepresst
VGS Vertriebsgesellschaft für gesunde Speiseöle mbH, Bottrop	Buttella Raps Vitalöl
Volksverein Mönchengladbach, Mönchengladbach	Rapsöl, kaltgepresst
VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft Ltd., Bonn	BIO-Rapsöl, kaltgepresst Rapsöl, nativ, kaltgepresst (Markant)

