

Rapsöl, das Thurgauer Gold

Das «Thurgauer Delikatess Rapsöl» der Familie Kressibucher aus Lanzenneunforn TG ist unter Gesundheitsbewussten wie unter Feinschmeckern schon länger ein Geheimtipp. Es wurde schon von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) mit der Rapsölmedaille 2008/09 ausgezeichnet und am Wettbewerb der Regionalprodukte 2009 gewann es die Goldmedaille!

Lanzenneunforn. Ein kleines Dorf inmitten einer intakten Landschaft auf der südlichen Flanke des Thurgauer Seerückens, zwischen Frauenfeld und Steckborn. Grosse Felder dominieren das Bild und bei schönem Wetter zeigt sich ein einzigartiges Alpenpanorama. Kein Mensch würde vermuten, dass hier auch eine wertvolle, einheimische «Ölquelle» sprudelt – in Form von Rapsöl.

Die Familie Kressibucher lebt etwas ausserhalb des Dorfes. Der Schwerpunkt des Familienbetriebes ist die Schweinekernzucht. Weniger gut wird sichtbar, dass sich die Kressibuchers seit mehreren Jahren intensiv mit dem Rapsanbau und der Rapsölgewinnung beschäftigen und darin inzwischen regelrechte Profis geworden sind.

Familie spielt Stärken aus

Die Kressibuchers, das sind die Brüder Daniel und Thomas, und ihre Frauen Veronika und Ewa. Im Familien-Team können alle ihre Fähigkeiten optimal ausspielen: Während Daniel der Anbau-Spezialist ist, der die Felder bewirtschaftet und den Maschinenpark instand hält, kümmert sich Thomas

um den Kernzuchtbetrieb. Veronika hilft in der Produktion mit. Ewa, die ebenfalls drei Kinder hat, kümmert sich um Administration, Werbung und Verkauf. Doch auch die pensionierten Eltern packen mit an: Sie übernehmen die Auslieferung an den Detailhandel oder besuchen Messen. «Ohne Familienzusammenhalt und



die Mithilfe von unseren Mitarbeitern könnten wir nicht alles unter einen Hut bringen», so Ewa Kressibucher.

In Frankreich auf den Raps gekommen

Die Idee, die Rapsernte nicht einfach zu verkaufen, sondern selber zu veredeln, brachte Daniel Kressibucher

aus Frankreich mit, wo er jahrelang einen Betrieb führte. Die ersten, selbst gewonnenen Rapsöle wurden im Familien- und Freundeskreis ausgiebig getestet und aufgrund der Rückmeldungen laufend verbessert. «Heute haben wir ein Produkt, das stimmt», gibt sich Ewa Kressibucher überzeugt, «Das zeigen uns auch die begeisterten Kundenstimmen und die steigende Zahl unserer Wiederverkäufer.»

Angefressen von Qualität

Der Rohstoff Raps wird nicht biologisch angebaut. Eigentlich passt die Anbauweise in kein Schema! «Bei uns fängt die Qualität beim Boden an. Durch laufende Bodenanalysen wissen wir, dass unsere Böden sehr gesund und nachhaltig gepflegt sind. In dieser Hinsicht sind wir ein Vorreiter in der Schweizer Landwirtschaft und viel weiter als Bio oder Euro-Bio. Jährliche Laboranalysen bestätigen das. Unsere Öle weisen keinerlei Pestizidrückstände auf!».

Für ihr Rapsöl verwenden die Kressibuchers Raps aus eigenem Anbau, oder Raps aus näherer Umgebung.

Um das Qualitätsniveau hoch halten zu können, pflegt Daniel einen engen Kontakt zu den anderen Produzenten und pflegt die Felder dieser grösstenteils selber. Der ständige Austausch mit Spezialisten geht weit über die Schweizer Grenze hinaus.

«Kalt gepresst» – ein dehnbare Begriff

Was aber macht denn nun die hohe Qualität des Thurgauer Delikatess Rapsöls aus? Einerseits ist es der Boden, andererseits das Pressverfahren. «Wir pressen unser Öl sehr kalt, nämlich fast bei Zimmertemperatur», erklärt Ewa Kressibucher. Ausserdem werde ihr Öl nicht filtriert. «Die dadurch zurückbleibende, leichte Trübung nehmen wir gerne in Kauf», ergänzt sie noch. Rapsöl ist ein natürliches Produkt, das in keiner Küche fehlen darf.

Das optimale Verhältnis der Omega 3 zu Omega 6 Fettsäuren kann sich sehr positiv auf Ihre Gesundheit auswirken. Im Yoghourt, Birchermüsli oder Kinderbrei, zum Dünsten oder Backen! Ein bis zwei Esslöffel täglich genügen. Doch überzeugen Sie sich selber. Im Hofladen zur Rapsodie finden Sie eine kleine aber feine Palette von auserlesenen Schweizer Produkten, wunderschöne Geschenkideen für jeden Anlass und jedes Budget. «Sie sind herzlich eingeladen! Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie sehr gerne!»



Thurgauer Delikatess-Rapsöl





Naturoel GmbH
Familie Kressibucher
CH-8506 Lanzenneunforn

Tel. +41 52 747 13 33
www.naturoel.ch

Kressibucher
www.naturoel.ch
Kaltgepresst und kerngesund