

# Pressespiegel

Zeitung: Frankenerger Zeitung

Datum: 24.01.2012

## Hauberger Rapsöl ausgezeichnet

Gourmet-Rapsöl schreibt Erfolgsgeschichte des „Rapsöl Vital“ fort

Das Hauberger Rapsöl ist bei der „Grünen Woche“ in Berlin zum fünften Mal in Folge mit der Rapsölmedaille der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft ausgezeichnet worden.

**Frankenberg-Haubern.** Das Qualitätssiegel für herausragende Geschmacksqualität ging an

17 Hersteller aus Deutschland und der Schweiz. „Diese Auszeichnungen bahnen hochwertigem nativem Rapsöl den Weg sowohl in die gehobene als auch in die Alltagsküche der Menschen“, betonte Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium.

Rapsöl ist mittlerweile das beliebteste Speiseöl in Deutschland. Seinen Spitzenplatz mit 1,6 Litern pro Haushalt und Jahr verdankt es den vielfältigen Ein-

satzmöglichkeiten in der Küche und den gesundheitlichen Vorzügen. Die Zusammensetzung der Omega-Fettsäuren sei bei Rapsöl besonders gut, erklärten der Vorsitzende der Gesellschaft für Fettwissenschaften, Klaus Schurz, und die Präsidentin des Deutschen Ökotrophologenverbandes, Dr. Andrea Lambeck. „Sie schmecken leicht rapssaatig und nussig und sind von honiggelber Farbe“, sagte Schurz.

Das Gourmet-Rapsöl von der Hauberger Rapsmühle wurde

am Wochenende bei der „Grünen Woche“ als einziges hessisches Öl ausgezeichnet.

Die Vorstandsmitglieder des Hauberger Vereins für nachwachsende Rohstoffe, Detlef Möbus, Armin Hesse, Martin Schmidtman und Dr. Armin Feulner, freuten sich über den fünften Erfolg seit 2008. Zuvor waren die Hauberger mit der Marke „Rapsöl Vital“ erfolgreich. An der Verleihung nahm die hessische Rapsblütenkönigin Monika Allendörfer teil. (sr)



Zum fünften Mal in Folge wurde das Hauberger Rapsöl bei der „Grünen Woche“ in Berlin ausgezeichnet; von links: Dr. Andrea Lambeck, Peter Bleser, Dr. Armin Feulner, die hessische Rapsblütenkönigin Monika Allendörfer, Martin Schmidtman, Detlef Möbus, Armin Hesse und Klaus Schurz.

Foto: Frank Seumer