

Das geht runter wie Öl: Bio Gourmet Knospe mit Sonderauszeichnung

Grosse Mengen, prämierte Qualität: Bei Oleificio Sabo wird das Knospe-Sonnenblumenöl für Coop produziert.

In Horn am Bodensee liegt der Produktionsstandort der Ölmühle Sabo. 17 000 Tonnen Speiseöl stellt das Unternehmen hier jedes Jahr her, einen beachtlichen Teil davon in Bioqualität. «25 Prozent unseres Umsatzes erwirtschaften wir mit Bioprodukten», berichtet Sabo-CEO Lorenzo Centonze und ergänzt, dass das Unternehmen bereits in den frühen 1980er-Jahren begonnen habe, Biosaaten zu verarbeiten. «Heute sind wir marktführend in der Schweizer Bioölproduktion.» So verwundert es nicht, dass Sabo eine breite Palette an Bioölen im Angebot hat – neben den Klassikern aus Raps, Oliven und Sonnenblumenkernen auch zahlreiche Spezialitäten wie Lein-, Sesam- oder Sojaöl.

Öl mit Auszeichnung

Für ihr Biosonnenblumenöl verarbeitet die Ölmühle in Horn pro Jahr 350 bis 400 Tonnen Schweizer Knospe-Sonnenblumenkerne, «schonend im Kaltpressverfahren», erläutert Lorenzo Centonze. Etwa 60 Prozent des Öls gehen unter der Bioeigenmarke «Naturaplan» über den Ladentisch von Coop – jährlich 150 000 bis 180 000 Halbliterflaschen. 2017 erhielt das Naturaplan-Sonnenblumenöl die Bio Gourmet Knospe von Bio Suisse sowie – neben vier weiteren Produkten – zusätzlich eine Sonderprämierung für die herausragende Qualität. «Sauberes, leuchtendes Gelb; kerniger, nussiger Geruch; frisches, intensives Aroma; lang anhaltender Abgang», so lautete das Juryurteil.



Sonniger Herbst ist gut für die Qualität

Doch wie lässt sich eine so gute Qualität erreichen? Für Lorenzo Centonze sind neben der Kaltpressung die möglichst schnelle Verarbeitung nach der Ernte und eine hohe Qualität der Ölsaaten entscheidend. «Nicht zuletzt brauchen wir für ein optimales Reifen der Kerne einen sonnigen Herbst», ergänzt er. Vieles in der Qualitätssicherung lässt sich jedoch besser steuern als das Wetter und so finden vor und nach der Pressung zahlreiche Qualitätskontrollen statt und es wird viel Wert auf eine optimale Lagerung gelegt.

Bei der Rohstoffbeschaffung kooperiert die Ölmühle mit Fenaco, die mit Knospe-Landwirten entsprechende Abnahmeverträge geschlossen hat. Die Reste aus der Ölgewinnung gehen zurück in die Landwirtschaft: Der proteinreiche Presskuchen wird zu Pellets für die Tierfütterung verarbeitet. *Theresa Rebholz*



Sabo-Mitarbeiterin Besjana Mazreku kontrolliert das korrekte Abfüllen des Knospe-Öls. Bild: Marion Nitsch



Sonnenblumenöl

Wertvolle Inhaltsstoffe in kaltgepresstem Sonnenblumenöl sind ungesättigte Fettsäuren und Vitamin E. Es hat ein intensives Aroma und ist für die kalte Küche und das Dünsten bei niedrigen Temperaturen geeignet. Milder ist Sonnenblumenkernöl aus geschälten Kernen. Sabo plant, dieses in Bioqualität auf den Schweizer Markt zu bringen. Zum starken Erhitzen eignet sich Öl aus High-Oleic-Sorten oder raffiniertes Öl. Beim Raffinieren gehen jedoch Geschmack, Farbe, Vitamine und weitere Inhaltsstoffe verloren.

Oleificio Sabo in Kürze

1845 von der Familie Bordonni gegründet.

2017 Verkauf des Unternehmens an Sabo-CEO Lorenzo Centonze und Unternehmensberater Alessandro Cavadini durch Management-Buy-out/-Buy-in.

Standorte: Hauptsitz in Lugano TI, Produktion in Horn TG. Partnerschaft mit Sabo Italien und Soloverde in Rumänien, die weiter im Besitz der Familie Bordonni sind.

Mitarbeiter: 85, davon 20 in Lugano und 65 in Horn.

Jahresumsatz: 75 Mio. Franken, 25 Prozent des Umsatzes mit Bioprodukten.

Absatz: 90 Prozent im Schweizer Markt