



# Rapso®

100 % reines Rapsöl



September 2012

## 15 Jahre Rapso in Deutschland

Die Anuga 1997 war der Startschuss zu einer außergewöhnlichen Erfolgsgeschichte in Deutschlands Markenlandschaft. Vor 15 Jahren präsentierte die österreichische VOG AG in Köln dem deutschen Lebensmittelhandel ihr Rapsöl Rapso. Die ersten Reaktionen fielen verhalten bis skeptisch aus: Zum ersten Mal wagte es ein Produzent, ein Rapsöl als solches zu deklarieren, anstatt es wie üblich hinter dem Namen „Speiseöl“ zu verstecken. Man befürchtete Negativ-Assoziationen wie „Biodiesel“ oder „schmeckt nicht“ – früher enthielt Raps die bitter schmeckende Erucasäure, durch Züchtung längst aus der Saat verschwunden, aber in vielen Köpfen noch präsent.

Die VOG vertraute jedoch auf ihr sorgfältig durchdachtes Qualitätskonzept. 1995 wurde gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Österreich und der Saatbau Linz das Rapso-Projekt gegründet mit dem Ziel, ein Premiumprodukt zu entwickeln, das sich in vielerlei Hinsicht von der Konkurrenz im Speiseölsegment abhebt:

1. Bewusst wurde der **Rohstoff Rapsöl** in den Mittelpunkt gerückt – denn aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Rapsöl aufgrund seines Fettsäurespektrums das für den menschlichen Organismus am besten geeignete Speiseöl.
2. Der Raps, der zu Rapso verarbeitet wird, stammt ausschließlich **aus österreichischem Vertragsanbau** mit strengen Auflagen. Nur so kann eine **gentechnikfreie Produktion** sichergestellt werden, die der VOG von der Prüfstelle Agrovet zertifiziert wurde. Die Garantie ist über eine geschlossene Kontrollkette vom Landwirt bis zur Ölmühle gewährleistet.
3. Die Ölgewinnung erfolgt durch einen einfachen Pressvorgang der angequetschten und erwärmten Saatkörner. Die Raffination bzw. Reinigung des Öles findet nicht auf chemischer Basis statt, sondern durch ein speziell entwickeltes **physikalisches Destillationsverfahren**. Dank dieser schonenden Verarbeitung bleibt der hohe natürliche Vitamin E-Gehalt erhalten, künstliche Additive sind daher bei Rapso nicht erforderlich.
4. Die **grüne Lichtschutzflasche** schützt die wertvollen Inhaltsstoffe und sorgt für längere Haltbarkeit.
5. Rapso ist **geschmacksneutral und hoch erhitzbar** und dadurch für alle Zwecke in der kalten und warmen Küche zu verwenden.

Dieses Konzept überzeugte binnen kurzer Zeit Handel und Verbraucher. Rapso hat das Segment „Rapsöl“ im deutschen Speiseölmarkt begründet und schnell viele Nachahmer gefunden, die jedoch das Original nicht einholen konnten.

Inzwischen hat sich Rapso längst im Speiseölsegment etabliert und ist hier unter großer Konkurrenz herkömmlicher Marken zum zweiterfolgreichsten Produkt aufgestiegen – eine sehr beachtliche Leistung nach wenigen Jahren am deutschen Markt.