

# Aus aller Welt in die Schweiz – aus der Schweiz in alle Welt

**Neben heimischen Saaten verarbeitet der Schweizer Marktführer für Bio- und Spezialeiseöle Nutriswiss die unterschiedlichsten Rohöle aus der ganzen Welt. Ein ausgeklügeltes Sourcing ist dabei die Grundlage für die Herstellung von massgeschneiderten Öl- und Fettkomponenten in höchster Qualität.**



Abb. 1: Über 30 verschiedene sogenannte Fettkennzahlen eines Ölprofils geben Auskunft über die Vorbelastung eines Rohöls und die Kontaminationen, die dann durch Raffinationsschritte beseitigt werden.

Am Unternehmenssitz von Nutriswiss in Lyss werden über 20 verschiedene Rohöle aufgereinigt und auf vielfältige Weise modifiziert. Zum Standardsortiment gehören dabei aus heimischem Anbau unter anderem Raps-, Sonnenblumen-, und Sojaöl. Ein Teil der Öle wird vom Schwesterunternehmen Grüninger zu Margarine mit hoher Plastizität für Schweizer Handwerksbäcker und die Backindustrie verarbeitet. Eine Vielzahl von Produkten wie Bratcremes finden unter dem Markennamen BELFINA ihren Weg in den Detailhandel und in die Gastronomie, auch laurische Fette gehören zum Portfolio von Nutris-

wiss. Der grösste Teil der jährlich 55'000 Tonnen wird jedoch im Kundenauftrag raffiniert: Neben der Optimierung der Eigenschaften der Komponenten für ihren spezifischen Einsatz im Lebensmittel gehört es zum Tagesgeschäft, Rohstoffe in möglichst optimaler Qualität zu beschaffen und diese mit anspruchsvoller Logistik bis zur Verarbeitung in der Raffinerie wirksam gegen Kontaminationen zu schützen. Wird dennoch eine Belastung festgestellt oder kontaminierte Rohware zur Lohnraffination vom Kunden beigestellt, verfügt Nutriswiss über wirksame Verfahren zu Reduktion oder Entfernung dieser Verunreinigungen.

Beim Sourcing sind langjährige Vertragspartnerschaften auch weit über die Schweizer Grenzen hinaus ein Schlüsselement.

## Kein Kontakt: sicher transportiert

Die Mehrheit der Öle wird direkt von den Ölmühlen in aller Welt bezogen. Direkt nach dem ersten Verarbeitungsschritt werden die Rohöle in ISO-Container nach Food-Grade-Standard verladen. Diese werden verplombt und erst im Schweizer Werk wieder geöffnet, der Transport kann per Satellit in Echtzeit getrackt werden. Eine Kontamination der Nutriswiss-Rohstoffe entlang der Lieferkette vom Ursprungsland bis zum Verarbeitungswerk in Lyss ist somit so gut wie ausgeschlossen. Es findet kein Kontakt mit dem Sauerstoff aus der Umgebungsluft oder Fremdmaterial statt, zudem kontrolliert Nutriswiss selbst die Reinheit der Container und Tanks.

## Risiko des konventionellen Transportwegs

Üblicherweise erreichen tropische Produkte wie Kokosfett, Palmöl, Shea- und Kakaobutter und Co. Europa auf dem Seeweg, meist ist Rotterdam der Umschlagshafen. Bis zum Eintreffen wurden die Rohwaren bereits mehrfach in andere Tanks und Schiffe umpumpt. Durch offene Verladevorgänge und Kontakt mit Leitungen, Umgebungsluft und anderen

Transportgütern können sich Schadstoffe im Rohmaterial anreichern. Aufgrund ihrer chemischen Struktur und lipophilen Eigenschaften akkumulieren sich zum Beispiel MOSH/MOAH (Mineralölrückstände) leicht, der Kontakt mit Sauerstoff lässt Öl oxidieren und ranzig werden. Zudem müssen gesetzlich nur die letzten drei Vorladungen dokumentiert sein, Rückstände im Tank sind damit nicht komplett auszuschliessen.

## Individuelle Behandlung

Der Erfolg dieser Sourcing-Strategie ist messbar: Im Qualitätslabor der Raffinerie wird für jedes frisch eingetroffene Rohöl als erstes ein umfangreiches Kennzahlenprofil erstellt (Abb. 1). Das Material aus eigenem Sourcing ist im Vergleich zu beigestellter Ware deutlich weniger belastet, bei MOSH/MOAH liegen die Werte nicht selten um ein Drittel niedriger, selbst Pestizidrückstände fallen geringer aus. Für jeden Anwendungsbereich wird jeweils ein individueller Prozessplan erstellt. Für hochreine Spezialprodukte wie beispielsweise Babynahrung nutzt Nutriswiss seit Kurzem das Verfahren der Kurzwegdestillation, um auch hochmolekulare Pestizide besonders schonend zu entfernen. Auch extrem sensitive Fisch- und Algenöle können zukünftig bei Bedarf mittels Kurzwegdestillation veredelt werden. *pd*



Nutriswiss bietet ein breites Sortiment von Ölen an.