



*Im Frühjahr sind die leuchtend gelben Felder eine Augenweide, im Herbst werden die schwarzen Samen zu Öl verarbeitet. Auf ihrem Hof in Schwanheim stellt Familie Schweickert kaltgepresstes Rapsöl her.*

*Text: Barbara Cimander*

# SCHWARZE SAMEN, GELBES ÖL

**E**in lautes Brummen erfüllt den Innenhof des landwirtschaftlichen Betriebs von Familie Schweickert in Schwanheim. Die Ölmühle ackert. Es ist Ende September, und seit einer Woche läuft die Maschine auf Hochtouren, presst aus unzähligen winzigen schwarzen Rapssamen das goldgelbe Öl heraus. 24 Stunden am Tag. Ein Abschalten zwischendurch wäre unrentabel und aufwendig. „Heute Abend ist es geschafft“, sagt Jörg Schweickert zufrieden – und auch ein bisschen erleichtert. Seit er die Mühle angeworfen hat, hat er nicht mehr durchgeschlafen. Auch nachts schaut er – im Wechsel mit seinem Sohn Christoph – regelmäßig nach dem Rechten. „Wir müssen immer ein Auge auf die Mühle haben.“

**Seit über zehn Jahren produziert Familie Schweickert auf ihrem Hof kaltgepresstes Öl**, das unter gesundheitsbewussten Verbrauchern viele Fans gefunden hat. Regionaler kann ein Produkt kaum hergestellt werden: Der Raps wächst auf den Feldern der Schweickerts rund um Schwanheim. Im Frühjahr, zur Blütezeit, sind die leuchtend gelben Flächen vor der Kulisse der Bergsträßer Hügellinie eine Augenweide und beliebtes Fotomotiv.

An den grünen Stängeln reifen längliche Schoten heran, die sich im Sommer braun färben. In ihnen befindet sich der eigentliche Schatz: die dunklen Rapssamen. „Man spricht auch vom ‚schwarzen Gold‘“, sagt Beate Schweickert, während sie einige der kleinen Körnchen durch ihre Finger rieseln lässt.

**In diesem Jahr war die Ernte bereits Anfang Juli – wegen des heißen und trockenen Sommers so früh wie selten zuvor.** Bereit zur Verarbeitung sind die Samen, wenn die Restfeuchte weniger als sieben Prozent beträgt, erklärt Christoph Schweickert. Der 19-Jährige studiert an der Uni Hohenheim bei Stuttgart Agrar-

**„Wir müssen immer ein Auge auf die Mühle haben – auch nachts“, sagt Jörg Schweickert.**

wissenschaften. In den Semesterferien und wann immer es der Stundenplan des jungen Mannes zulässt, arbeitet er auf dem Hof seiner Eltern mit.

Rund 35 Prozent weniger Ertrag hat den Schweickerts das tropische Wetter beim Raps beschert. Insgesamt wurden 2018 30 →



Vom Feld in die Flasche: Familie Schweickert produziert in Schwanheim kaltgepresstes Rapsöl. | Bilder: Thomas Neu



Geschmackstest: Beate, Christoph und Jörg Schweickert (v.l.) nehmen gemeinsam das frische Rapsöl unter die Lupe. | Bilder: Thomas Neu

→ Tonnen geerntet. In guten Jahren verkauft der Schwanheimer Betrieb weitere 20 Tonnen an externe Abnehmer. Darauf musste in diesem Jahr komplett verzichtet werden. Stattdessen landet die komplette Ernte in der Ölmühle.

**Vier Tonnen Raps ergeben eine Tonne Öl und drei Tonnen sogenannten Rapskuchen.** Letzterer sieht ein bisschen aus wie grünlicher Getreideschrot – „ein hochwertiges Tierfutter“, erklärt Jörg Schweickert. „Sehr energie- und eiweißhaltig.“ Den Rapskuchen verfüttern die Schweickerts an ihre Jungbullen. „Sie haben dadurch 100 Kilo mehr Schlachtgewicht als mit herkömmlichen Futter“, so der Landwirt.

Während des Pressvorgangs wird der Rapskuchen direkt in die Scheune transportiert, das Öl hingegen läuft durch einen Zellulose-Filter, der Fremdstoffe herausfiltert, in einen großen Kanister. Von dort

wird das goldgelbe Öl in Flaschen abgefüllt. Alles per Hand, versteht sich.

**Rapsöl made in Schwanheim. Jörg Schweickert hält ein Gläschen mit Öl ins Licht.** „Sehr farbintensiv“, stellt er fest - wegen der vielen Sonnenstunden in diesem Jahr. Und der Geschmack? Ein leicht nussiges Aroma zeichnet kaltgepresstes Rapsöl aus, das sich nicht nur für Salate und kalte Speisen, sondern auch zum Dünsten und Braten von Fleisch oder Gemüse verwenden lässt. „Erhitzbar bis 180 Grad“, betont Beate Schweickert.

Während die Flaschen mit frischem Öl direkt in den Hofladen wandern, wird bei Schweickerts schon längst an den „Jahrgang“ 2019 gedacht. Bereits zwei Wochen zuvor wurde der neue Raps gesät. „Er hält uns das ganze Jahr in Atem“, sagt die diplomierte Agrartechnikerin lachend. Raps ist sehr pflegeintensiv – und leider auch anfällig für Krankheiten. Rein biologischer Anbau sei sehr schwierig, so



Eine Schaufel voller Rapssamen. | Bild: Thomas Neu

**Die schwarzen kleinen Rapssamen stecken in braunen Schoten.**



Voller Einsatz: Jörg Schweickert an seiner Ölmühle, mit der das Öl aus den Samen gepresst wird. | Bild: Thomas Neu

→ Schweickert. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel geht es also nicht. „Wir verwenden so viel wie nötig, aber so wenig wie möglich“, betont die Familie.

### Im Regal stehen auch Kräuter-, Chili- oder Pfefferöl – und auch Rapshonig.

Als die Schweickerts vor rund 15 Jahren mit dem Rapsanbau begannen, produzierten sie zunächst in erster Linie einen Treibstoff als Dieselerersatz. Das erwies sich allerdings als wenig rentabel – auch wegen der hohen Besteuerung.

**Also setzte der Familienbetrieb auf Speiseöl. Eine Entscheidung, die sich ausgezahlt hat.** Mittlerweile vermarkten die Schweickerts ihr Öl nicht nur im Hofladen neben Eiern und Fleisch aus eigener Schlachtung, sondern auch in einigen Supermärkten in der Region.

Neben dem klassischen Rapsöl ganz ohne Zusätze stellt Beate Schweickert Kräuter-, Chili-, Pfeffer- und Knoblauchöl her. Und sogar Schwanheimer Rapshonig ist im Angebot. Ein Heppenheimer Imker stellt seine Bienenstöcke dafür zur Blütezeit in die gelben

Rapsfelder. Beliebt sind auch die Rapssamenkissen – kleine Stoffbeutelchen, die mit den schwarzen Samen gefüllt sind. Angewärmt bringen sie Linderung bei Rheuma und Gelenksbeschwerden, dank der enthaltenen ätherischen Öle. Der Raps ist eben ein echtes Multitalent.



Das Öl wird nach der Pressung direkt abgefüllt. | Bild: Thomas Neu

### Rund ums Rapsöl

Als **Speiseöl** hat Rapsöl erst in den vergangenen Jahrzehnten an Bedeutung gewonnen. Ursprünglich hatte das Öl einen zu hohen Anteil an Bitterstoffen und der für den Menschen schädlichen Erucasäure. Deshalb wurde es **früher vor allem als Lampenöl** und in der Industrie eingesetzt.

In den 1970er und 80er Jahren gelang die **Züchtung** von Rapssorten mit nur noch sehr geringen Anteilen an unerwünschten Stoffen. Der Raps hat sich seither zu **einer der wichtigsten Ölpflanzen** weltweit entwickelt.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Rapsöl als Speiseöl **sehr empfehlenswert**. „Es enthält eine optimale Kombination der gesunden **Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren**“, erklärt Ernährungswissenschaftlerin Heide Weishäupl, die Schwester von Beate Schweickert. Die Schwanheimerin ist an der Darmstädter Akademie für Gesundheit und Sport der TU Darmstadt beschäftigt.

Der Verzehr von Rapsöl kann helfen, das schädliche LDL-Cholesterin im Körper zu senken, **Antioxidantien** schützen zudem die Zellen vor freien Radikalen. Und noch dazu wird das Rapsöl **regional angebaut** und produziert – „eine tolle Sache“, findet auch Heide Weishäupl.