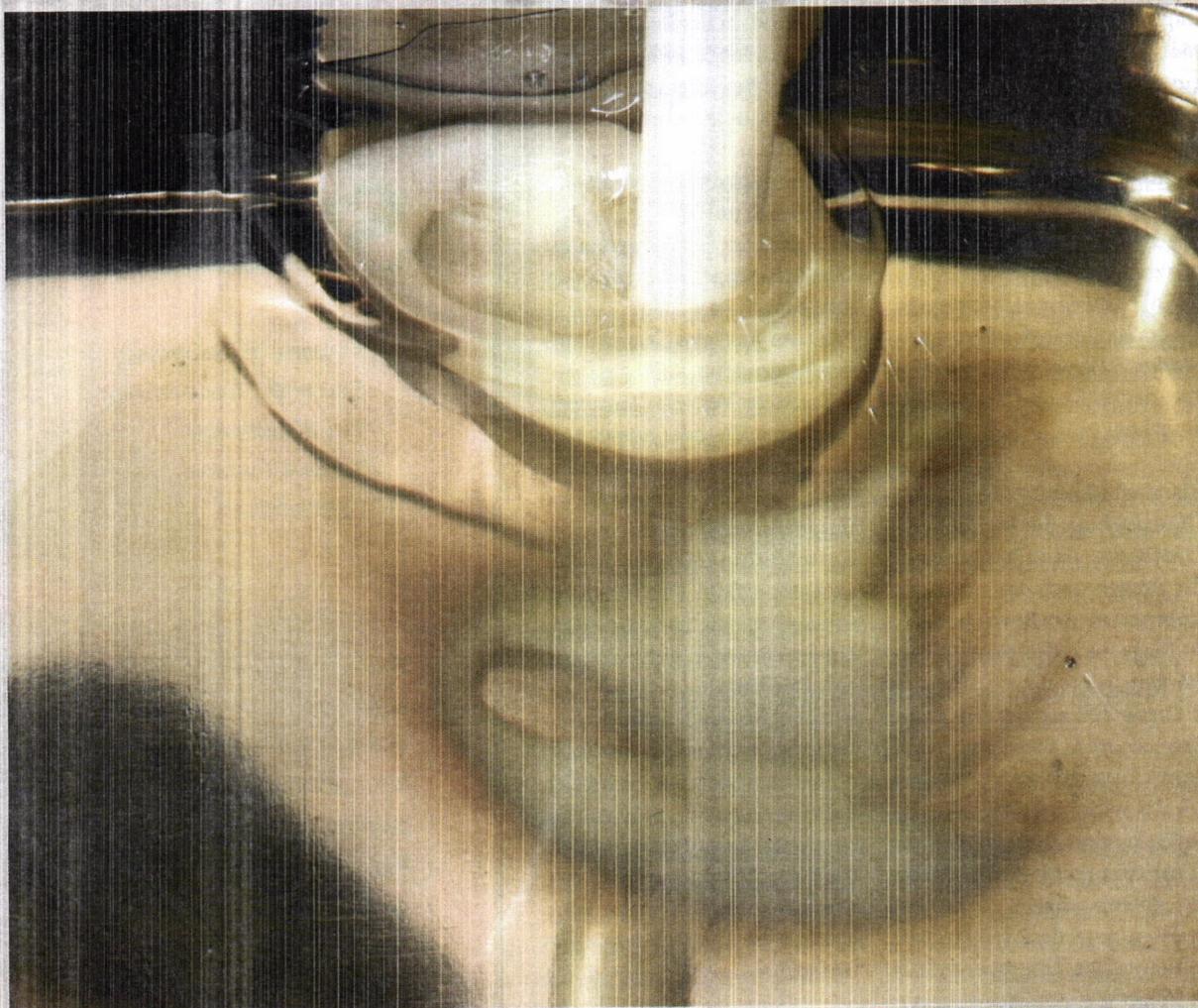


Eine neue Sonne

Es ist milchigweiß, schmilzt, wenn man es erhitzt, ist lange haltbar, geschmacksneutral und der Steigschmelzpunkt liegt bei 20 bis 26 °C. Das neue Sonnenblumenfett der Walter Rau Neusser Öl und Fett AG ist in vieler Hinsicht auf die Bedürfnisse des Backgewerbes maßgeschneidert.



Das Produkt wird im Kreis gepumpt, erhitzt und unter Vakuum getrocknet. Wasserstoff wird intensiv eingemischt, sodann wird die Reaktion durch Katalysatorengabe eingeleitet. Mittels Druck, Durchflussmenge und Temperatur werden die Reaktionsparameter exakt gesteuert.

Auf der iba in München war es zu sehen und zu schmecken. Auf dem Stand der Dietrich Reimelt KG arbeitete die große Fettbackanlage mit einem neuen Fett aus Sonnenblumen. Das Fett, das von der Walter Rau Neusser Öl und Fett AG stammt, ist ein Sonnenblumenöl, das im Loop-Reaktor zu einem „dynamischen Gleichgewicht“ gehärtet wurde. Als Resultat verbleiben in dem Fett viele ungesättigte Fettsäuren, auch zweifache (die mehrfachen

werden im Reaktor mit Wasserstoff abgesättigt). Trotzdem, so Dirk Kappes, als Key Accounter für das Fettgeschäft zuständig, zeige das Fett mit dem blumigen Namen „Sonetta“ eine Stabilität im Ranzimat, die besser liege als bei festem Sojafett und fast die Werte von Kokosfett erreiche. Und dabei, so Kappes, sei das Fett temperaturstabil und spritze nicht.

Der eingestellte Steigschmelzpunkt von 20 bis 26°C Sorge dafür, dass das Fett besser abtropfe und die Fettaufnahme durch die Gebäcke bis zu 10% unter der eines Erdnussfetts liege.

Zu denen, die das Fett inzwischen in zahlreichen Anwendungen getestet haben, gehört Ulrich Gerhard. Nach seinen Erfahrungen hält das neue Sonnenblumenfett in einer Frittieranlage, die vorher alle 6 Tage einen

WALTER RAU NEUSSER ÖL UND FETT AG

Die Verhältnisse sind nicht verworren, sie klingen nur so. Das liegt vor allem an der Namensgleichheit mit der Walter Rau Margarinefabrik aus Hilter. Zu der gehörte das Unternehmen auch rund 70 Jahre lang. Anfang 1999 trennte sich allerdings die Familie Rau von der Kapitalmehrheit und die Neusser Fraktion wurde an die Peter Cremer Holding in Hamburg verkauft. Die Holding treibt Handel mit Stahl, Getreide, Futtermittel, ist in Schifffahrt und Fettchemie engagiert.

Die Walter Rau Neusser Öl und Fett AG unterscheidet aber nicht nur die Besitzverhältnisse von der einstigen Schwester in Hilter. Die Neusser sind

1) spezialisiert auf Fette und geben sich mit Ölen nur insoweit ab, als diese als Rohstoffbasis gebraucht werden. Öle werden schon deshalb nicht verkauft, weil man so den technischen Vermischungen aus dem Weg geht, die Salatöle in Flaschen opak erscheinen lassen könnten. Ansonsten findet die ganze Linie

der Fettherstellung in Neuss statt:

► **Pressen** (von Kokosöl aus Copra)

► **Neutralisation** (zur Entfernung kaputter Fettsäuren)

► **Umesterung** (Trennung und Neuvernetzung von Triglyceriden, um neue Eigenschaften zu erreichen und beispielsweise plastische Fette ohne Härtung herstellen zu können)

► **Härtung** (Erhöhung der Schmelztemperatur durch Anlagerung von Wasserstoff an den ungesättigten Doppelbindungen)

► **Raffinierung** (Entsäuern, Bleichen, Dämpfen, Desodorieren)

Produziert wird 6 Tage die Woche, 24 Stunden, macht pro Jahr 220.000t (Vergleich: weltweit liegt die Produktion bei rund 80 Mio. t/Jahr).

2) Sind sie der einzige Kokosfettpezialist Europas, der selber presst. Der Rohstoff Copra (getrocknetes Fruchtfleisch der Kokosnuss) wird direkt aus den Ursprungsländern importiert und in Neuss verarbeitet.

PFLANZLICHE ÖLE UND FETTE (IN %)

	Gewinnung	Verarbeitung
	weltweit	Walter Rau Neuss
Kokos	4	45
Raps	16	20
Palmöl	22	15
Soja	30	10
Palmkern	3	5
Andere	-	5
Sonnenblumen	11	-
Erdnuss	6	-
Baumwollsaat	5	-
Oliven	3	-

3) Stellen die Neusser keine Fette für den Endverbrauchermarkt her, sondern sind ausschließlich Zulieferanten für Weiterverarbeiter. Hauptabnehmer sind bislang:

► **Süßwarenindustrie** (Schokolade/Füllungen/Kuvertüre)

► **Eiskremindustrie** (Centerfett/Überzugsmassen)

► **Dauerbackwarenindustrie** (Waffelfüllungen)

► **Milchindustrie** (Fettcremes, Toppings, Grundstoffe für Kaffeeweißer)

► **Backgewerbe** (Fette für die Teigherstellung und die Verarbeitung wie z.B. Fettbacken)

► **Frittier-Anwendungen**

► **Margarineindustrie.**

Fettwechsel brauchte, rund 2 Wochen, mit Filtration sogar länger. Doch nicht nur das. Der Produkt- und Verfahrensoptimierer hat das Fett längst auch in anderen Zusammenhängen ausprobiert. Gerhard: „In Streußel lassen sich problemlos 50% der Butter durch Sonetta ersetzen, ohne dass der Buttergeschmack verringert wird. Bei Ciabatta, Kuchen, überhaupt bei Hefe- und Mürbeteigen habe ich gute Er-

gebnisse erzielt und durch den tiefen Schmelzpunkt, der übrigens dem von Butter ähnelt, kann ich das Fett sogar zum Aufschlagen von Massen verwenden.“

Für den Verkauf der neuen Fettspezialität baut Rau derzeit ein Containersystem auf, mit dem gleichzeitig das alte Frittierfett abtransportiert werden kann. Jeder Container besteht dazu aus einem Doppelkammersystem, dessen Einfüllstutzen mit einem „Verwechslungs-

schutz“ ausgestattet sind. Die Altfette gehen an ein Schwesterunternehmen aus der Cremer-Holding, die „Pregitzer Chemie“, die in Wittenberge eine Fettsäureverwertung betreibt. Der Preis des neuen Fetts liegt im 1.000-l-Container laut Kapes unter 2 DM/kg. Sonetta ist auch mit Butteraroma erhältlich. ■ hk