



In der Teutoburger Ölmühle in Ibbenbüren wird Speiseöl aus den geschälten Kernen der Rapssamen gewonnen.

Aus dem Kern

Ringsherum vibrieren die Maschinen. In der Luft liegt ein leicht würziger Geruch. Er erinnert an Senf. Hier in der Teutoburger Ölmühle wird in einem außergewöhnlichen Verfahren Rapsöl gewonnen.

Getrennt in Schale und Kern

Rund ums Jahr liefern die Landwirte ihren Raps an die Ölmühle. Vor der Verarbeitung werden die Samen getrocknet – so lange, bis die dunkle Schale spröde wird und sich mithilfe von Walzen aufbrechen lässt.

Anschließend werden die Schalen von den Kernen getrennt. In die Ölpresse kommen allein die ölhaltigen gelben Kerne. Dieses Verfahren ist einzigartig. „In der Außenhülle stecken Bitterstoffe und andere Komponenten, die den Samen in der Natur davor schützen, gefressen zu werden. Der gelbe Kern enthält den Großteil des wertvollen Öls“, erläutert Firmengründer Dr. Michael Raß.

In größeren Ölmühlen ist es dagegen üblich, aus dem gesamten Rapsamen unter Wärmeeinwirkung Öl

Im gelben Kern steckt das nussige Öl.



Goldgelbes Rapsöl entsteht in der Ölmühle in Ibbenbüren. Zuerst werden die schwarzen Schalen von den gelben Kernen getrennt.



Der gesamte Rapssamen wird genutzt.

In der Schneckenpresse wird mit Druck
das Öl aus den Rapskernen gewonnen.

Firmengründer Dr. Michael Raß
prüft eine Fuhre Rapssamen. Diese
werden zuerst getrocknet.

zu pressen. Dezentrale Ölmühlen
stellen meistens kalt gepresstes
Öl aus den ganzen Samen her.

Kalt gepresst

Auch in der Teutoburger Ölmühle
wird das Öl kalt gepresst. In der
sogenannten Schneckenpresse
wird es mit Druck aus den Kernen
gewonnen. Goldgelb rinnt es aus
dem Gewinde der Presse, wird
filtriert und in Tanks gefüllt. Sein
Aussehen, Geruch und Geschmack
des Öls einwandfrei, wird Flasche
um Flasche damit befüllt und
anschließend in den Handel
gebracht. „Etwa 20 Stunden
vergehen zwischen dem Trocknen
der Samen und dem Moment, in
dem das Öl in die Flaschen läuft“,
sagt Michael Raß.

Neben dem kalt gepressten Kernöl
entstehen in der Teutoburger Öl-
mühle noch weitere Produkte aus
den Rapssamen. Hierzu werden die
Kerne noch ein weiteres Mal
gepresst. Das nun gewonnene Öl
dient größtenteils als Treibstoff
für Lkw. Die dunklen Schalen und
die ausgepressten Kerne werden
vermischt und von Landwirten
verfüttert. ■

Text: Viola Jung
Fotos: Heinz Duttmann



Bevor das Öl in Flaschen abge-
füllt wird, werden Aussehen,
Geruch und Geschmack geprüft.



GESCHICHTE DER ÖLMÜHLE

Vor knapp elf Jahren gründete Dr. Michael Raß in Ibbenbüren die Teutoburger Ölmühle. Das spezielle Verfahren zur Ölge-
winnung aus den geschälten Rapskernen entwickelten
Dr. Michael Raß und Dr. Christian Schein im Rahmen einer
Forschungsarbeit an der Universität Essen und ließen es sich
patentieren. 2001 begann die Firma mit vier Mitarbeitern
und verarbeitete täglich 10 Tonnen Raps. Heute gibt es 75 Mit-
arbeiter und es werden 130 Tonnen Raps pro Tag verarbeitet.

KONTAKT Teutoburger Ölmühle,
Gutenbergstraße 16a, 49477 Ibbenbüren,
Tel.: 054 51/995 90, www.teutoburger-oelmuehle.de