Ansturm auf Ölmühlen

Lieferengpässe bei Speiseöl sorgen für eine hohe Nachfrage bei regionalen Herstellern. Die Bestellungen haben sich teilweise vervierfacht.

Von Axel Büssem

Cornelia Müller beim Abfüllen von Öl in der Ostseemühle in Langenhanshagen: „In der Woche produzieren wir ca. 150 Liter Sonnenblumenöl. Aufgrund der gestiegenen Nachfrage haben wir zwei Paletten Sonnenblumenkerne bestellt." FOTO: MARTIN BÖRNER

Rostock. Die Lieferengpässe bei Speiseöl infolge des Ukrainekrieges sorgen bei den Ölmühlen in MV für einen regelrechten Ansturm. Seit einigen Tagen gingen die Bestellungen geradezu durch die Decke, berichten mehrere kleinere Anbieter im Land. Nicht nur das knapp gewordene Sonnenblumenöl sei gefragt, auch andere Sorten würden gut gekauft.

Russland und die Ukraine sind die weltweit wichtigsten Lieferanten für Sonnenblumenöl. Wegen des Krieges stockt der Nachschub. In der vergangenen Woche war in zahlreichen Handelsketten die Abgabe von Speiseöl an Kunden begrenzt worden, um Hamsterkäufe zu vermeiden. Die Mühlen in MV können dagegen noch liefern.

„Wir sehen seit etwa einer Woche eine erhöhte Nachfrage", sagt etwa Sabine Zaepernick, Geschäftsführerin der **Ostseemühle in Langenhanshagen** (Kreis Vorpommern-Rügen). „Kunden, die sonst eine Flasche kaufen, nehmen jetzt zwei oder drei." Viele würden auch vorher anrufen und fragen, ob noch ausreichend Ware auf Lager sei.

Allerdings bemerken die Mühlen in MV ebenfalls die Verwerfungen auf dem Weltmarkt. „Die Preise für die Saaten, aus denen die Öle gepresst werden, haben sich teilweise verdoppelt", so Zaepernick. Das treffe etwa für die jüngste Lieferung von Leinsamen zu: „Wir werden wohl die Preise anheben müssen. Bei Leinöl sind es zwei Euro mehr pro Flasche."

Gefragt ist auch das **Rügener Rapsöl**. „Die Online-Bestellungen haben sich fast vervierfacht", sagt Geschäftsführer Rico Remien. Gekauft würden auch viele 5-Liter-Kanister. „Darauf waren wir nicht vorbereitet. Wenn das so weitergeht, könnte irgendwann das Verpackungsmaterial knapp werden", warnt Remien. Die Preise seien bereits gestiegen, „aber das war ohnehin geplant", so der Geschäftsführer.

Bei der **Inselmühle Usedom** in der gleichnamigen Stadt haben die Bestellungen in den letzten zehn Tagen deutlich zugenommen, sagt Betriebsleiter Torsten Peters. „Wir haben sogar die Anfrage einer großen Handelskette zur Lieferung größerer Mengen erhalten."

Er könne sich vorstellen, dass der neue Boom auch über die aktuelle Krise hinaus anhalten werde, sagt Peters: „Der Kunde achtet mehr auf regionale Produkte." Allerdings wolle die relativ junge Inselmühle eine kleine Manufaktur bleiben. „Unsere hochwertigen kalt gepressten Öle sollen keine Ramschprodukte werden", betont Peters.

Geschäftsführer Rico Remien zeigt die Rapssaat, die in der Ölmühle in Rothenkirchen auf Rügen zu Rapsöl verarbeitet wird. FOTO: ALEXANDER MÜLLER

Kerstin Löhrmann ist Angestellte bei der Ostseemühle in Langenhanshagen. Hier wird eine Vielzahl an verschiedenen Ölen produziert. FOTO: MARTIN BÖRNER

Eine weitere Ölmühle im Nordwesten von MV wollte in diesem Artikel gar nicht genannt werden – aus Angst, es könnten noch mehr Kunden Öl bestellen wollen. „Wir pressen schon rund um die Uhr und verschicken hundert Pakete am Tag", sagte eine gestresste Mitarbeiterin am Telefon.

Die handwerklichen Ölmühlen können natürlich die Massen an industriell hergestelltem Speiseöl, die derzeit ausfallen, nicht wettmachen. Doch für bestimmte Bereiche in der Küche seien sie durchaus eine zwar teurere, aber hochwertige Alternative, betont Ostseemühlenchefin Zaepernick.

„Das Sonnenblumenöl für einen Euro pro Flasche wird heiß raffiniert, wodurch der ganze Geschmack weggenommen wird. Unser Öl schmeckt, als würde man Sonnenblumenkerne knabbern." Als Salatöl eigne es sich unter anderem für viele klassischen Salate der deutschen Küche, wie Möhren- oder Krautsalat.

> Wir sehen seit etwa einer Woche eine erhöhte Nachfrage. Kunden, die sonst eine Flasche kaufen, nehmen jetzt zwei oder drei.
>
> **Sabine Zaepernick**
> Geschäftsführerin der Ostseemühle in Langenhanshagen

„Zum Frittieren ist es viel zu schade." Frittieren sei ohnehin eine Verschwendung. Als Alternative schlägt Sabine Zaepernick vor, Kartoffelstäbchen in der Pfanne zu braten. „Mein drei Jahre alter Enkel merkt den Unterschied nicht." Man könne auch Kartoffeln im Ofen backen und mit einem guten Öl beträufeln.

Wegen der Kaltpressung seien viele handgemachten Öle nicht dafür geeignet, hoch erhitzt zu werden. Ausnahmen seien Erdnuss- und Kokosöl. Letzteres schmecke auch nach Kokos und eigne sich daher vor allem für asiatische Gerichte. „Erdnussöl schmeckt dagegen milder."

Auch das Rügener Rapsöl sollte nicht über 180 Grad erhitzt werden, rät Chef Remien. „Viele nehmen es zum Backen, weil es einen kräftigen nussigen Geschmack hat." Aber auch für Dips und Salatdressings eigne sich das ausschließlich aus Rügener Raps gepresste Öl.

Inselmühlen-Betriebsleiter Peters rät zu einem Klassiker: „Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl." Die Würzöle aus seinem Sortiment eigneten sich gut zum Marinieren von Steaks. Er hat aber auch einen Geheimtipp: „Probieren Sie mal ein paar Tropfen Schwarzkümmelöl zum Sauerkraut."