

Vom Raps zum flüssigen Gold der Insel

Rügener Landhandel setzt auf Regionales und Wertschätzung der Mitarbeiter



Anika Schude und Julia Wojciechowski im kleinen Genuss-Lädchen. Hier gibt es leckere regionale Produkte. Findet auch Hund Ellie. Sie mag besonders die Salami.

Hätten Sie es gewusst? Für einen Liter Rapsöl braucht man etwa 584.000 Rapskörner. Nun, einer, der zwar persönlich sicher nicht nachzählt, es aber dennoch wissen muss, ist Rico Remien. Er ist Geschäftsführer der Rügener Getreide- und Dienstleistungs GmbH. Unter seiner und der Obhut seines Arbeiterteams surrt und rattert auf dem Gelände des Rügener Landhandels in Rothenkirchen nämlich eine Ölmühle. Sie produziert seit 2009 eines der besten deutschen Rapsöle – das flüssige Gold der Insel. „Unser Öl wird kaltgepresst, ist regional, gesund und schmeckt herrlich mild und nussig“, schwärmt Rico Remien. Viele Prämierungen, die sein Öl seit 2010 bereits gewann, geben dem Unternehmer Recht.

Jetzt im Mai erstrahlt Rügen wieder goldgelb. Prachtvolle Rapsfelder erstrecken sich über die Insel. Die kleinen schwarzen Rapskörner entwickeln sich langsam in den Fruchtschoten, werden im August geerntet, dann noch einige Monate gelagert, bevor sie durch ein besonders schonendes Verfahren zu Öl gepresst werden. Faustregel:



Etikettiert liebevoll mit der Hand: Mitarbeiterin Katharina Redemann.



Geschäftsführer Rico Remien hat gut lachen: Sein Rapsöl wurde schon mehrfach prämiert.

Aus 5 Kilo Rapssaat entstehen 2 Liter Rapsöl. Die Mühle verarbeitet bis zu 4000 Tonnen im Jahr. Das ergibt eine stattliche Summe von bis zu 1,5 Millionen Litern. Per Hand wird das Öl – je nach Bedarf - in die typischen schlanken schwarzen Weißblechdosen abgefüllt. Die sehen nicht nur formschön aus, sondern schützen vor allem die wertvollen Inhaltsstoffe. „Dann etikettiere ich jede einzelne Flasche“, erzählt Katharina Redemann.



Alles wird verwertet. Der sogenannte Rapskuchen. Nebenprodukt in der Ölmühle, wird anschließend verfüttert.

Das Öl wird anschließend einzeln oder in hölzernen Geschenk-Kisten unter anderem im kleinen eigenen Genuss-Lädchen verkauft, das sich ebenfalls in Rothenkirchen befindet. Es gibt aber auch viele weitere Abnehmer auf der Insel und darüber hinaus.

Honig, Salami & Käse

Das Genuss-Lädchen im Bürogebäude bietet einige weitere regionale Produkte. Seit April 2021 wird auch Rügener Fleisch angeboten. „Unsere Rinder werden regional und stressfrei in Stahlbrode geschlachtet“, erklärt Anika Schude. Sie schwört übrigens auch auf die vielen verschiedenen Gewürze, deren Herstellung nach eigener Rezeptur in Auftrag gegeben wird. Ihr Favorit ist „Feines für Alles“. Bei meinem Besuch macht sie auch auf die verschiedenen Rohmilchkäsesorten im Kühlregal aufmerksam. „Alle aus eigener Herstellung“, erzählt sie. „Wir kooperieren seit drei Jahren mit einer mobilen Käserei. Die Milch kommt von unseren Kühen hier in

Rothenkirchen.“ Eine weitere schöne Geste: Viele Käsesorten tragen die Namen jener Mitarbeiter, die am Prozess der Herstellung beteiligt sind, hinter den Kulissen fleißig, aber nahezu unsichtbar für die Kundschaft arbeiten. Da gibt es den „Olli“, einen Weichkäse in Salzlake, die „Laura“ oder „Bärbel“ – alle Stücke individuell im Geschmack und in der Charakteristik. Der ‚Roland‘ zum Beispiel: Dieser leckere Hartkäse ist mit sechs Monaten einer der am längsten gereiftesten und der Renner bei vielen Kunden. Er trägt den Namen eines jenen Mitarbeiters, der zum Urgestein der Firma gehört und ihr bisher auch am längsten die Treue gehalten hat. „So erfahren unsere Mitarbeiter eine ganz besondere Wertschätzung und bei den Kunden kommt das super an“, erzählt Anika Schude fröhlich. Im kleinen Genuss-Lädchen, das 2021 seine Pforte öffnete, kommen sie und die anderen Mitarbeiter vor Ort mit vielen Gästen ins Gespräch. „Die schätzen unsere regionalen Produkte sehr“, so Mitarbeiterin Julia Wojciechowski aus der Buchhaltung. Dazu gehören auch Rapshonig, Bücher, Lippenpflegestifte mit Rapsöl und Seifen.

„Vor allem nach Schlachttagen ist unser Lädchen stark frequentiert“, ergänzt Anika Schude. Ihr Tipp: Ab 10. Mai gibt es wieder frisches Fleisch vom Rind. Bestellungen gern über das Internet, Abholung nur vor Ort.

Ina Schwarz

Genuss-Lädchen: Rothenkirchen 24, 18573 Ramin
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag
10 bis 12 Uhr und 13 bis 16 Uhr
Infos und Anfragen für
Führungen (ab 10 Personen) unter:
www.ruegener-rapsol.de