

Gelbe Felder, viel Gewinn? Raps ist die wichtigste Sorte für Landwirte

Vorpommerns blühendes Gold

Ernte und Öl werden in Region und auf Weltmarkt verkauft / Landwirte profitieren von Hafennähe

Von Alexander Müller

Rothenkirchen/Stralsund. Wenn Cindy Remien von Raps redet, denkt sie dabei nicht zuerst an gelbe Felder, sondern an schwarze Körner. Aus einer Kiste, verstaut in einem Karton im Büro der Ölmühle in Rothenkirchen auf Rügen, holt sie drei Gläser hervor. Das erste ist randvoll mit den kleinen dunklen Kugeln, der Rapssaat. Sie sind der wahre Rohstoff hinter der gelben Postkarten-Idylle auf Vorpommerns Äckern. Mit ihr stellen Cindy Remien und ihr Mann Rico das her, was sich in den anderen beiden Gläsern befindet. Das goldene Rapsöl und der Rapskuchen, der aussieht, wie zusammengepresste kleine Röhrchen. „Ich wusste von Anfang an, die Verpackung für unser Speiseöl, das Rügener Rapsöl, muss schwarz sein. Gelbe Felder unter blauem Himmel gibt es schon genug“, sagt die 38-Jährige.

In ganz Vorpommern ist der Raps ein entscheidender Wirtschaftsfaktor. Nichts ist auf unseren Feldern so häufig zu finden, wie die derzeit in leuchtendem Gelb blühenden Pflanzen. Nach Zahlen des Staatlichen Amtes für Landwirtschaft und Umwelt in Stralsund wurden 2016 rund 75 700 Hektar Acker in den Landkreisen Vorpommern-Rügen und Vorpommern-Greifswald mit Winterraps bepflanzt. Das ist mit Abstand die Nummer eins auf den Feldern und fast ein Fünftel dessen, was die Bauern insgesamt an Anbausorten für das ganze Jahr an die Behörde gemeldet haben.

Cindy Remien und ihr Mann Rico verarbeiten in ihrem Unternehmen, dem Rügener Landhandel, der zur APV Samtens gehört, jährlich zwischen 3000 und 4000 Tonnen der schwarzen Rapssaat. Sie pressen daraus bis zu 1,5 Millionen Liter Rapsöl, das sie als Speise- und Futteröl in der Region weiterverkaufen oder



Die Spuren der Traktoren haben Muster auf einem Rapsfeld bei Löbnitz im Kreis Vorpommern-Rügen hinterlassen.

FOTOS: ALEXANDER MÜLLER

für das Futter der eigenen Milchkühe verwenden. Ein großer Teil geht zudem per Makler auf den Weltmarkt, wo er unter anderem von großen Konzernen aufgekauft und zu Kraftstoff weiterverarbeitet wird.

Der Rapskuchen, ein Nebenprodukt bei der Pressung, wird ebenfalls zu Tierfutter verarbeitet. Die Ölmühle läuft deswegen 24 Stunden am Tag, wenn es gut läuft das ganze Jahr über. Die Rapssaat dafür kommt zum Großteil von den eigenen Feldern. „Es gibt nur noch ganz wenige Betriebe, die den gesamten Kreislauf komplett selbst bewirtschaften“, sagt Rico Remien. Laut Christian Ehlers vom Bauern-

verband Nordvorpommern ist die Region prädestiniert für den Rapsanbau. „Durch die Hafennähe und damit dem direkten Zugang zum Weltmarkt und durch die Ölmühle der Getreide AG im Rostocker Hafen werden bei uns überdurchschnittliche Preise erzielt, auch weil die Transportwege relativ kurz sind“, erklärt er. Die Betriebe erzielen damit oft mehr als 20 Prozent der Gesamteinnahmen.

Die Ernte werde in der Regel bei den Landwirten eingelagert, bis sie bei regionalen Mühlen weiterverarbeitet wird oder bis große Schiffe sie in Häfen wie Sassnitz, Rostock, Wismar aber auch Vierow östlich

von Greifswald abholen und auf dem Weltmarkt verteilen.

Milde Winter und das maritime Klima in der Region sind laut Ehlers weitere Vorteile für den Rapsanbau hier. Die Pflanze habe zudem eine gute sogenannte Vorfruchtwirkung für alles, was danach auf dem jeweiligen Feld angebaut wird. „Es sind Vorteile für die Folgefrucht von 100 bis 200 Euro pro Hektar möglich“, sagt Ehlers. Flächenmäßig weiter ausdehnen lasse sich der Rapsanbau jedoch nicht, andernfalls würde man Krankheiten und Schädlinge begünstigen. Die Ertragskraft sei in den vergangenen Jahren aber durch züchterische Ar-

beit enorm verbessert worden. „Eventuell sind hier noch Steigerungen möglich“, meint Ehlers.

Allerdings sind die derzeit blühenden Felder eher eine Investition in die Zukunft, denn die Preise sind im Keller. Weil die Felder trotzdem voll sind, ist der Konkurrenzkampf entsprechend groß, auch für den Rügener Landwirt Rico Remien. „Gegen die Großen in der Speiseöl-Branche können wir preislich kaum mithalten. Wir bestehen durch den Namen ‚Rügener Rapsöl‘ und durch das Design unserer Flaschen“, sagt er. Die sind eben nicht gelb, sondern tiefschwarz wie der wahre Raps.



Bei uns werden durch Hafennähe und damit direkten Zugang zum Weltmarkt überdurchschnittliche Preise erzielt.

Christian Ehlers
Bauernverband Nordvorpommern



In der Ölmühle des Rügener Landhandels wird die Rapssaat zu Öl gepresst. Geschäftsführer Rico Remien (42) zeigt die schwarzen Körner.

Cindy Remien (38) zeigt eine Flasche „Rügener Rapsöl“, das aus den Pflanzen der umliegenden Feldern ihres Betriebs in Rothenkirchen gewonnen wird.