

## Medienmitteilung

Bern, 20. Januar 2021

### Schweizer Rapsöl gehört zu den Top-Ölen der Schweiz

**Der Verein Schweizer Rapsöl VSR engagiert sich seit mehr als 15 Jahren für das einheimische Rapsöl und macht auf dessen Vorzüge aufmerksam. Die Kommunikation über Schweizer Rapsöl wirkt: In einer Studie, die im Oktober 2020 durchgeführt wurde, kannten 97% der Befragten Rapsöl. Spontan als erstes Öl (Top of mind) wird es von 28% der Studienteilnehmenden genannt. Ein Drittel (33%) der Befragten kennt die unterschiedlichen Rapsölsorten «kaltgepresst», «raffiniert» und «HOLL». Ein Wert, der seit 2019 signifikant angestiegen ist.**

Schweizer Rapsöl ist bekannt und steht bei den Konsumentinnen und Konsumenten auf dem zweiten Platz nach Olivenöl. 28% der Studienteilnehmenden nennen als erstes Speiseöl Rapsöl, bei Olivenöl sind es 47%, bei Sonnenblumenöl 16%. Gesamthaft (Top of mind, gestützt und ungestützt) kennen 97% der Teilnehmenden Rapsöl.

Dass Schweizer Rapsöl gemäss Studie noch nicht die Nummer eins in der Küche der Schweizerinnen und Schweizer ist, hat weniger mit belastbaren Argumenten zu tun, sondern mehr mit alten Gewohnheiten und Fehlinformationen in Sachen Speiseöl. Rapsöl gibt es in drei verschiedenen Sorten, welche sich im Verwendungszweck unterscheiden. Das wissen aktuell ein Drittel der Befragten. Die Verwendung von Schweizer Rapsöl steigt bei allen Anwendungen in der Küche (kalte, warme und heisse Küche) langsam aber stetig. Die Aufgabe der Kommunikation wird es weiterhin sein, die Konsumentinnen und Konsumenten über Fehlinformationen aufzuklären und zu informieren, dass sich mit Schweizer Rapsöl vielseitig kochen und sogar backen lässt.

#### Das Image von Schweizer Rapsöl

Raps gehört zu den wichtigsten Nutzpflanzen unserer Landwirtschaft und ist der wichtigste einheimische Lieferant von qualitativ hochwertigem Speiseöl. Die Qualitätssicherung vom Feld bis in die Ölfflasche wird in der Schweiz unter anderem dank einem Qualitätssicherungskonzept der Branche garantiert. Hierzulande werden nur erstklassige Rapsorten angebaut. 60% der im Herbst befragten Personen haben zu Recht eine gute Meinung über Rapsöl und 40% der Befragten würden Schweizer Rapsöl weiterempfehlen. Eine hohe Qualität, ein guter Geschmack und Natürlichkeit sind gemäss Studie die wichtigsten Kaufkriterien bei Speiseölen, dicht gefolgt vom gesundheitlichen Aspekt. Schweizer Rapsöl schneidet bei allen Kriterien gut ab: 51% der Befragten stufen Schweizer Rapsöl als qualitativ hochwertig ein, 38% schätzen den Geschmack, 77%, dass es ein natürliches Produkt ist und 51% schätzen es als gesund ein. Die Nachhaltigkeit ist auf Platz 7 der Rangliste der Kaufkriterien für Speiseöle. 51% der Befragten schätzen die Produktion von Schweizer Rapsöl als nachhaltig ein.

#### Eine neue Kampagne für Schweizer Rapsöl

Der VSR plant für das Jahr 2021 eine neue Kommunikationskampagne mit zielgerichteten Begleitmassnahmen. Als Basis wurde die Kommunikationsstrategie zusammen mit den Partnern in der Wertschöpfungskette überarbeitet. Hauptziel der Kampagne wird es weiterhin sein, das Image von

Schweizer Rapsöl zu festigen und Gewohnheiten beim Kauf von Speiseöl zu brechen. Schweizer Rapsöl soll in jeder Schweizer Küche gefunden werden und positioniert sich neu mit den Kernwerten «Natürlichkeit», «Sicherheit» sowie «Ausgewogenheit und Gesundheit». Die Sicherheit und Rückverfolgbarkeit von Produkten ist Konsumentinnen und Konsumenten aber auch Gastronomen sehr wichtig. Das kann Schweizer Rapsöl 100%ig gewährleisten, nicht zuletzt, weil Schweizer Rapsöl die Richtlinien von «Suisse Garantie» verfolgt. Die «Natürlichkeit» kommt aus der Tatsache heraus, dass Schweizer Rapsöl ein Produkt aus Schweizer Boden ist. Es wird in der Schweiz gesät, geerntet, gesammelt und gepresst ohne den Einsatz von chemischen Verfahren. Aktuell werden in der Schweiz, auch aufgrund der Nachhaltigkeit, generell einheimische Produkte bevorzugt. Die gesundheitlichen Qualitätsmerkmale von Schweizer Rapsöl sind zudem unbestritten: im Vergleich mit anderen Speiseölen besitzt es den niedrigsten Anteil an gesättigten Fettsäuren und den höchsten Anteil an ungesättigten Fettsäuren, einen ausgewogenen Anteil an Omega-6-Fettsäuren (Linolsäure) und viele Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure). Rapsöl ist ausserdem reich an Vitamin E und wird von Fachleuten wie von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE explizit empfohlen. Schweizer Rapsöl sorgt für Ausgewogenheit in der Ernährung und in der Vorbereitung der Speisen, weil es ein gesundes und leichtes Öl ist und in der Küche nicht dominiert.

## Die Arbeiten im Hintergrund

Der VSR engagiert sich aber nicht nur in der Kommunikation der Vorzüge von Schweizer Rapsöl. Informationen und Argumente, die kommuniziert werden, basieren auf der Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Branche und auf Studien, die der VSR in Auftrag gibt oder mitunterstützt. Seit dem letzten Jahr läuft eine umfassende und aussagekräftige Nachhaltigkeitsanalyse zum Vergleich von Schweizer Rapsöl mit ausgewählten marktkonkurrierenden pflanzlichen Ölen aus dem Ausland. Die Thematik rund um die Nachprodukte von Raps/Rapsöl bzw. der Kreislauf der gewonnenen Produkte allgemein wird ebenfalls untersucht. Die Resultate sollen eine Standortbestimmung für die einheimische Produktion und Verarbeitung von Rapsöl ermöglichen, allfälliges Verbesserungspotential aufzeigen und eine Weiterentwicklung für die gesamte Wertschöpfungskette ermöglichen. Diese Studie ist Bestandteil der Mehrwertstrategie der Ölsaatenbranche der Branchenorganisation swiss granum. Diese hat zusammen mit verschiedenen Marktakteuren und der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) das Forschungsprojekt «Nachhaltiger Rapsanbau» lanciert. Im Rahmen des dreijährigen Projekts wird auf Praxisbetrieben ein Massnahmenpaket untersucht, um das Anbausystem zu optimieren. Die Aktivitäten sind ebenfalls in die Mehrwertstrategie der Branche eingebunden.

### Der Verein Schweizer Rapsöl

Der Verein Schweizer Rapsöl (VSR) ist im Auftrag der Ölsaatenbranche zuständig für die Marketingkommunikation «Schweizer Rapsöl», welche im Rahmen der landwirtschaftlichen Absatzförderung des Bundes umgesetzt wird. Hierzu betreibt der VSR Informationsarbeit zu den Produkten sowie deren Anbau und Verarbeitung.

Der VSR setzt sich aus Organisationen entlang der Wertschöpfungskette von Schweizer Rapsöl zusammen: dazu zählen Produzenten und Verarbeiter der ersten und zweiten Stufe inkl. Detailhandel. Aktuell verfügt der VSR über 10 Mitglieder und hat damit eine national organisierte Trägerschaft, welche für die Koordination der Kommunikationsmassnahmen sorgt.

Die Geschäftsführung wird durch die Branchenorganisation swiss granum wahrgenommen. Fragen zum Markt, zu Preisen oder auch zu politischen Themen werden ebenfalls innerhalb der Branchenorganisation diskutiert. Somit ergibt sich eine klare Aufteilung resp. Abgrenzung der Zuständigkeiten.

## Downloads

Das Dokument ist in elektronischer Form unter [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch) verfügbar.



**Kontaktpersonen**

Stephan Scheuner, Geschäftsführer Verein Schweizer Rapsöl

Angela Scalese, Marketing und Kommunikation Verein Schweizer Rapsöl

Telefon 031 385 72 72

E-Mail [info@raps.ch](mailto:info@raps.ch)