

«Ende Sommer wird das Speiseöl teurer»

Dank Raps ist Speiseöl in der Schweiz noch nicht knapp. Das dürfte sich ändern, weiss der CEO der Sabo, die in Horn Öl presst.

KasparENZ

Der Krieg in der Ukraine hat die Preise für Öl in die Höhe schnellen lassen – betroffen sind aber nicht nur Heizöl oder Benzin. In Deutschland ist auch das Speiseöl knapp. So gab es Berichte über Hamsterkäufe, leere Regale – und einen heftigen Preisaufschlag: Um knapp 38 Prozent sind die Preise binnen Jahresfrist gestiegen, fast so stark wie Treibstoffe. Nicht ganz wunderbarlich: Die Ukraine produzierte 2019 5,8 Millionen Tonnen Sonnenblumenöl, Russland 5,4 Millionen Tonnen. Die beiden Kriegsparteien sind damit mit Abstand die grössten Produzenten von Sonnenblumenöl weltweit, sie liefern über die Hälfte des weltweiten Bedarfs.

Sonnenblumenöl aus Südamerika und Afrika

«Wer die Ukraine in der Lieferkette hatte, hat ein Problem», sagt Lorenzo Centonze. Er ist CEO der Oleificio Sabo. Das Unternehmen mit Sitz in Lugano konzentrierte 2014 die Produktion im ehemaligen Sais-Werk in Horn. «Wir beziehen Sonnenblumenöl aber in erster Linie aus anderen europäischen Ländern, aus Afrika und Südamerika», sagt er. Von dort bezieht Sabo meist gepresstes Rohöl, das dann in Horn raffiniert wird. «Deshalb hatten wir wenig Probleme, die benötigten Mengen zu beschaffen», sagt Centonze. «Die gestiegenen Preise haben wir aber auch gespürt.»

Fast noch mehr belasten die Sabo aber die gestiegenen Öl- und Gaspreise. «Das Pressen und Verarbeiten von Ölsaaten ist energieintensiv», sagt Centonze. Rund 17 Gigawattstunden Energie aus fossilen Brennstoffen und knapp 5,5 Gigawattstunden Strom verbraucht der Betrieb des Werks jedes Jahr. «Unsere Energieausgaben dürften dieses Jahr um 1,5 Millionen Franken höher liegen als sonst.» So müsse die Sabo auch jetzt schon gewisse Preise erhöhen. «Wenn wir das nicht könnten, hätten wir ein Problem.»

Noch steht die letztjährige Rapsernte in den Läden

So stiegen auch die Preise für Speiseöl auch in der Schweiz, aber bislang noch im einstelligen Bereich. Dabei hilft auch, dass rund 30 Prozent des Schweizer Speiseölbedarfs mit Rapsöl gedeckt wird. Im Vergleich zum Sonnenblumenöl ist der Marktanteil des Rapses gestiegen. Und die Rohstoffe kom-



Im Werk der Oleificio Sabo in Horn werden Rapsöl-Flaschen abgefüllt.

Bild: PD

men dabei zu 90 Prozent aus der Schweiz. Die Sabo selbst presst rund einen Viertel der einheimischen Rapsernte – vor wenigen Wochen wurden die letzten Mengen der letztjährigen Ernte zu Öl verarbeitet.

«Das Rapsöl, das noch bis Ende Juli auf dem Markt ist, wurde aus der letzten Ernte gewonnen», sagt Centonze. Auch die Preise richten sich noch danach. Aber mit der nächsten Ernte dürfte sich das ändern, sagt Centonze. Deshalb rechnet er auch in der Schweiz ab Ende

des Sommers deutlicheren Preisaufschlägen für Speiseöl.

Versorgungssicherheit wird wieder wichtig

Doch Lieferengpässe und Teuerung seien auch die Quittung für die letzten Jahrzehnte. «Die Schweiz und Europa haben möglichst alles ausgelagert, ohne an die Versorgungssicherheit zu denken», sagt Centonze. Das räche sich jetzt. «Es wird wohl ein Umdenken geben.» Ein Umdenken, das für Unternehmen wie der Sabo auch

Chancen bietet. Das zeige die Erfolgsgeschichte des Rapsöls – dieses kommt zu rund 90 Prozent aus Schweizer Anbau. «Seit

den 1960er-Jahren hat man den Raps und die Ölgewinnung gezielt aufgebaut. Solche Ansätze werden wieder wichtiger.»

Auch in Sachen Energieverbrauch will Centonze über die Bücher. «Mit einer Solaranlage sind unsere Probleme nicht gelöst», dafür brauche die Produktion zu viel Energie. «Wir überprüfen aber alle Anlagen darauf, wie wir die Energieeffizienz verbessern können. Da können auch neue Ideen entstehen.» Dass die Sabo Chancen nutzen könne, habe das Unternehmen



Lorenzo Centonze, CEO der Oleificio Sabo in Horn. Bild: Reto Martin

Neues Olivenöl braucht das Land

KasparENZ

«Olivenöl ist ein ausgezeichnetes Öl», sagt Lorenzo Centonze, CEO der Oleificio Sabo. Das habe man auch nördlich der Alpen bemerkt, sagt der Tessiner den tunesischen Gästen: «Die mediterrane Küche wird in der Deutschschweiz immer beliebter.» Tatsächlich legt der Olivenölkonsum in der Schweiz seit Jahren zu. 2021 stieg er von etwas über 10 Prozent auf 12,6 Prozent des gesamten Pflanzenölverbrauchs. Das scheint auf den ersten Blick nicht viel zu

sein. Doch darin eingerechnet sind auch die raffinierten Öle, meist aus Raps- oder Sonnenblumen, welche die Lebensmittel- oder Kosmetikindustrie braucht.

Im Detailhandel gehört das Olivenöl aber zu den Topsellern. Das eröffnet Chancen für neue Lieferanten. Auf Einladung des Schweizer Importförderungsprogramms Sippo besuchte deshalb eine tunesische Delegation die Schweiz. «Wir haben schon verschiedene Detailhändler besucht, um zu erfahren, wie der Markt in der Schweiz funktio-

niert», sagt Hichem Neji von Tunisia Export. Und die Tour führte die Delegation auch nach Horn, ins Werk der Oleificio Sabo.

Mildes und fruchtiges Olivenöl

Dass sie hier offene Türen vorfinden, kommt nicht ganz von ungefähr. Bereits heute vertreibt Sabo tunesisches Olivenöl. Immer mehr davon. Über 290 000 Flaschen verkaufte man 2021. Dieses Jahr dürften die Zahlen übertroffen werden. Tunesisches Olivenöl Extravergine sei

von guter Qualität, sagt Centonze. «Es ist mild und fruchtig», sagt er. «Das ist genau das, was die Schweizer Konsumenten wollen.»

Zweitgrösster Produzent

Das freut auch Hichem Neji. «Wir sind der zweitgrösste Olivenölproduzent weltweit. In Tunesien stehen über eine Million Olivenbäume und die Produzenten haben in den letzten Jahren sehr viel in die Qualität investiert.» Im Mittelmeerraum, aber auch nach Übersee wird be-

in seiner 177-jährigen Geschichte mehrfach bewiesen. «Wir waren die Ersten, die bei der Ölraffination Zentrifugen einsetzten. Und wir setzten schon früh auf Bio – hier sind wir in der Schweiz heute Marktführer.» Diese Tradition will Centonze, der das Unternehmen mit seinem Partner Alessandro Cavadini 2017 von der Familie Bordini übernahm, weiterführen.

Presskuchen als Fleischersatz

So begann die Sabo schon vor über 20 Jahren mit der Herstellung von Sojaprodukten. Gewonnen wird es aus dem Presskuchen – der Masse, die nach der Ölpresung übrig bleibt. Mit der zunehmenden Verbreitung vegetarischer und veganer Ernährung ist das Geschäft wichtiger geworden und 2018 baute die Sabo in Horn die Kapazitäten deutlich aus. Das habe sich gelohnt, sagt Centonze heute.

Denn gerade als Fleischersatz sind die Produkte gefragt. Nicht mehr nur in Italien und Deutschland, wohin die Sabo schon lange Sojaprodukte liefert. «Wir freuen uns, dass auch die einheimischen Grossverteiler das fleischlose Angebot ausgebaut haben.» Dabei verwertet die Sabo nicht mehr nur Soja. «Wir nutzen auch den Presskuchen von Sonnenblumenöl. Das kommt an, gerade bei Leuten, die den Erbsen-Geschmack von Soja nicht mögen.»

So stehen die Zeichen auf Wachstum. Das Tanklager wird erweitert. «So können wir mehr verschiedene Öle lagern und auch Lohnproduktion für Dritte anbieten. Deshalb müssen wir die Kapazitäten ausbauen.»

ANZEIGE

Shoppingvielfalt unter einem Dach

65 SHOPS

1.300 GRATIS PARKPLÄTZE

BETREUTER KINDI

Freuen Sie sich auf ein Einkaufserlebnis mit vielen Vorteilen: Rückerstattung der MwSt. bei Einkauf über 75 Euro (es können Gebühren anfallen) · Abgabefreie Wareneinfuhr in die Schweiz bis zu 300 Franken pro Person und Tag · Vignettenfreie Anfahrt über die Grenze Au und Diepoldsau · Sensationeller Frankenkurs

Ich freu mich drauf! · www.messepark.at

