

Das Geschäft mit dem goldenen Öl

Die Ölmühle Florin in Muttenz bietet heute eine breite Produktpalette für den Schweizer Markt. Und will nun mit Spezialitäten und mit Service auch das nahe Ausland erobern.

Kathrin Cuomo-Sachsse. Beim Betreten des Firmengeländes sticht das sattgelbe Logo mit der Blüte ins Auge. Gleichzeitig steigt dem Besucher ein spezieller Geruch in die Nase. «Dieser Geschmack nach Geröstetem entsteht beim Abdämpfen der Fettsäuren vom Öl», erklärt Christian Florin, Vorsitzender der Geschäftsleitung beim gleichnamigen Unternehmen.

Die Gewinnung von Öl und Fett ist eine Wissenschaft für sich: Zunächst wird die Ölseed gepresst, anschliessend wird das gewonnene Öl gereinigt, gefiltert, raffiniert beziehungsweise veredelt oder zu Margarine verarbeitet.

Zuvor wird die Saat angeliefert, der grösste Teil davon stammt aus der Schweiz, der Rest wird von internationalen Märkten wie Rotterdam angeliefert. Mit einem der grössten Güterbahnhöfe Europas und mit seinem Umschlagplatz am Rhein ist Muttenz auch verkehrstechnisch der ideale Standort für die Rohstoffversorgung. Bestechende Vorteile, die bereits den Grossvater Florins 1930 dazu bewogen hatten, seine Futtermühle in Thurgau aufzugeben und sich mit der Familie in Muttenz niederzulassen. Dort wagte der ge-



*Geschäftsleiter
Christian Florin*

lernte Käser und Tüftler, der einst in Argentinien Motoren entwickelt hatte, einen Neubeginn. Im Laufe der Jahre wurde der Betrieb laufend erweitert und modernisiert.



Im eigenen Labor entwickelt Florin Produkte, die speziell auf die Bedürfnisse ihrer Kunden zugeschnitten sind.

Alles an einem Standort

Heute ist mit Christian Florin bereits die dritte Generation im Einsatz. Mittlerweile beschäftigt der Familienbetrieb 125 Mitarbeiter. Jährlich werden ca. 71 000 Tonnen Speiseöl und -fette und Margarinen sowie 42 000 Tonnen Tierfuttermittel produziert und ein Umsatz von 240 Millionen Schweizer Franken generiert. Damit ist Florin der grösste Hersteller, aber auch der einzige Anbieter in der Schweiz, der von der Rohstoffgewinnung bis zur Auslieferung alle Schritte selbst abdeckt. Auf dem 21 000 m² grossen Areal befinden sich die Mühle, Fabrikhallen mit Tanks, Pressen, Raffinerien und Abfüllanlagen, Silos und Hochregallager, Büros sowie Laborräume für die Entwicklung und Forschung. «Damit ist die gesamte Produktion und sämtliches

Know-how an einem Ort konzentriert», sagt Florin. Moderne Technologien und Automation begünstigen zudem eine zeitgerechte Lieferung samt Frischegarantie. All dies schätzen die Abnehmer aus dem Detailhandel, aus der Gastronomie sowie aus der verarbeitenden Nahrungsmittel- und Pharmaindustrie. So führen Migros, Coop, Volg und Denner Florin-Produkte – teilweise unter ihrem eigenen Namen – im Sortiment. Die Waren der umliegenden Bäckereien, aber auch Wernli- und Kambly-Biscuits werden mit Margarine von Florin hergestellt. Schokolade, Brotaufstrich und Kindernahrung enthält dessen Öl ebenso wie Glacé und Suppen/Saucen von Unilever oder Chips von Zweifel. Und das bei der Produktion gewonnene Kuchenmehl geht zum grossen Teil wieder an die umliegenden

Landwirtschaftsbetriebe zurück oder wird von Mischfutterwerken wie UFA oder Provimi Kliba übernommen.

«Öle, Fette und frische Ideen», dieses Motto hat sich das Unternehmen auf die Fahne geschrieben. Hier ist Christian Florin vom selben Pioniergeist beseelt wie seine Vorfahren. So wurde 2002 unter der Leitung des Bundes das HOLL-Rapsöl entwickelt. Dieses eignet sich dank seinem hohen Ölsäure- und tiefen Linolensäuregehalts (High Oleic, Low Linolenic) gut zum Braten und Frittieren und ist mit seinen Omega-3 und -6-Fettsäuren zudem sehr gesund. Das HOLL-Öl stammt aus einer neuen, natürlich gezüchteten Rapsorte. Es trug wesentlich dazu bei, die Beliebtheit und den Umsatz dieser Nutzpflanze in der Schweiz in den letzten zehn Jahren um rund ein Drittel auf 77 000 Tonnen zu erhöhen. Heute arbeitet Florin an vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von HOLL-Öl in der Industrie und hat zusammen mit der Kommission für Technologie und Innovation, KTI, zwei weitere Forschungsprojekte in der Pipeline.

Mit seinen hochwertigen und massgeschneiderten Lösungen hebt sich Florin als Schweizer KMU von den meist grösseren europäischen Mitbewerbern ab. Zunehmend sind Abnehmer in Deutschland und in Frankreich bereit, auch mehr dafür zu bezahlen. Deshalb plant Florin, die Exporte in diese Länder kontinuierlich auszubauen. Seine Nischenstrategie hält er auch dem verstärkten Druck auf die inländischen Preise entgegen, der durch die nahenden agrarpolitischen Öffnungen droht (siehe Kasten).

Politisch engagiert

Neben einem sorgfältigen Qualitätsmanagement bildet die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe einen weiteren wichtigen Pfeiler. Die Frage der Herkunft hat hinsichtlich der mit Dioxin verseuchten Futtermittel aus Deutschland an Bedeutung gewonnen. Wo immer möglich, setzt Florin unter dem Siegel «Swiss Garantie» auf Swissness, das Florin-Rapsöl stammt zu 100 Prozent aus dem Inland. Als Vizepräsident im Verband SwissOlio macht sich Christian Florin ausserdem für den Anbau von Ölsaaten und für die Versorgungssicherheit in der Schweiz stark (siehe Kasten).

Fett bringt Schokolade zum Schmelzen

Zusammen mit den Kunden erarbeiten die Lebensmittelingenieure und Labormitarbeiter von Florin massgeschneiderte Lösungen – egal, ob diese aus nachhaltigen Rohstoffen, aus biologischem Anbau oder kosher sein sollen. Dazu richten sie sich nach den Bedürfnissen der Konsumenten und den Anforderungen der Industrie. So ist das gut erhitz- und haltbare Frittieröl von McDonalds eine eigens entwickelte Rezeptur. Neue Produkte werden in der haus-eigenen Versuchsküche und Backstube getestet. «Wichtig ist die Abstimmung auf die jeweiligen Produktionsprozesse und -anlagen der Kunden», betont Christian Florin. Beispielsweise sollte die Margarine eine bestimmte Konsistenz haben, um sich in der Teigmaschine optimal kneten zu lassen. Auch ist zu beachten, dass Öle, Fette und Margarinen bestimmte Eigenschaften wie zum Beispiel den

Geschmack oder die Oxidation von Lebensmitteln entscheidend beeinflussen: Bei Pralinés wirkt sich die Fettmischung auf den Schmelzgrad aus, wie das Beispiel der Lindor-Kugel zeigt.

Neben der Vielfalt der Ausgangsprodukte und den hohen Ansprüchen an deren Beschaffenheit werden auch gesundheitliche Kriterien zu einer immer grösseren Herausforderung: So enthalten die gehärteten Fettstoffe sogenannte Transfettsäuren, die zu Fettablagerungen im Blut führen können. An ihre Stelle treten immer mehr ungehärtete Fette und Öle, die sich aber technologisch weniger gut verarbeiten lassen. Da seit 2009 nur noch Fettstoffe mit einem Transfettsäuregehalt von weniger als zwei Prozent verwendet werden dürfen, mussten vor allem bei den Süswaren und Chips neue Lösungen entwickelt werden. *kcs*

SwissOlio zu den Folgen eines Agrarfreihandelsabkommens

Rund ein Drittel des Bedarfs an pflanzlichen Ölen deckt die Schweiz mit der inländischen Produktion von Ölsaaten ab. Heute profitiert der Schweizer Ölsaatenanbau unter anderem noch von hohen Grenzabgaben auf pflanzlichen Ölen. Bei Einführung eines Freihandelsabkommens mit der EU im Agrar- und Lebensmittelbereich (FHAL) könnten jedoch Ölsaaten und die daraus gewonnenen Speiseöle zollfrei in die Schweiz importiert werden. Der Inlandpreis würde sich dann am Niveau der EU ausrichten und um rund die Hälfte zurückgehen. Laut dem Verband Schweizer Hersteller von Speiseölen, -fetten und Margarinen, SwissOlio, würden die Schweizer Bauern damit Erlöse von rund 1200 Franken pro Hektar einbüßen und sich je nach Alternativen aus dem Ölsaatenanbau zurückziehen.

Kaum besser würde es bei einer Öffnung der Grenze den inländischen Ölwerken ergehen. Ihre Kapazitäten sind zehn bis zwanzig Mal kleiner als jene der Mühlen der EU. Sie weisen dadurch wesentlich weniger günstige Skalenerträge auf.

Würde unter einem FHAL der Zollschatz ganz wegfallen, stünden auch die Schweizer Ölmühlen in direkter Konkurrenz zu den EU-Wer-

ken und könnten unter den vergleichsweise ungünstigen Umständen kaum bestehen bzw. müssten sich in Nischenmärkten zu behaupten versuchen.

SwissOlio setzt sich mit seinen acht Mitgliedern, darunter Florin und die Tessiner Sabo, dafür ein, dass der Anbau und die Verarbeitung von Ölsaaten in der Schweiz auch unter den sich ändernden Rahmenbedingungen erhalten bleiben. Mit einer vollständigen Öffnung der Märkte gegenüber der EU ist im Moment nicht zu rechnen, da das FHAL eher in weitere Ferne gerückt ist. Sollte ein solches Abkommen doch noch zustande kommen, fordert SwissOlio Begleitmassnahmen, unter anderem staatliche Investitionsbeihilfen, wie sie die Konkurrenzbetriebe in der EU schon heute erhalten.

Wichtige Entscheide werden auch im Rahmen der «Agrarpolitik 2014–17» zu treffen sein. Das künftige Konzept für die Direktzahlungen sieht u.a. «Versorgungssicherheitsbeiträge» vor, die dem Ackerbau und damit auch den Ölsaaten zugute kommen. «Je nach der Preissituation zum EU-Markt müssen diese allenfalls durch zusätzliche Beiträge zugunsten des Ölsaatenanbaus ergänzt werden», so Beat Hodler von SwissOlio. *kcs*