



Ausgezeichnet für besten Geschmack DGF-Rapsöl-Medaille für 26 native Rapsspeiseöle

(Mynewsdesk) Berlin, 22. Januar 2015 ? Rapsöl ist die klare Nummer eins unter den Speiseölen in Deutschlands Küchen. In raffinierter Form kennt es so gut wie jeder, aber auch als schonend gewonnenes natives, kaltgepresstes Öl wird es immer beliebter und offenbart dann seine wahren Geschmacksqualitäten. Da der Geschmack je nach Wetterbedingungen und Saatqualität variiert, prüfen ihn jedes Jahr von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) ausgebildete und akkreditierte DGF-Rapsölpanels. Die besten nativen Rapsspeiseöle erhalten als Auszeichnung die DGF-Rapsöl-Medaille, die heute während der Internationalen Grünen Woche in Berlin verliehen wurde. Die aktuell 26 für ihren herausragenden Geschmack prämierten Rapsöle dürfen nun ein Jahr lang das Qualitätssiegel der DGF tragen und so dem Verbraucher ihren ausgezeichneten Geschmack kenntlich machen. ?Da mit der DGF-Rapsöl-Medaille eine kompetente und unabhängige Qualitätsprüfung verbunden ist, ist sie ein Gütesiegel, das beim Einkauf den Weg weist?, betont Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), bei der Verleihung.

Insgesamt 33 Produkte waren zum Wettbewerb eingereicht worden, von denen die besten 26 nativen Rapsöle von Herstellern aus Deutschland, der Schweiz und Dänemark mit der DGF-Rapsöl-Medaille 2015 prämiert wurden. Die DGF vergibt ihr Gütesiegel in diesem Jahr zum neunten Mal. Wie bereits in den Jahren zuvor waren zwei geschulte Prüfergruppen für die sensorische Prüfung der nativen Rapsspeiseöle verantwortlich. Sie verkosteten unabhängig voneinander die eingereichten Öle und bewerteten ihren Geschmack.

Das Besondere an nativen Rapsölen ist, dass sie durch eine schonende Pressung ohne Wärmezufuhr gewonnen werden. Dadurch bleiben charakteristische Eigenschaften wie der leicht rapssaartige, nussige Geschmack, die honiggelbe Farbe, der typische Geruch sowie wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe erhalten.

Rapsöl ist reich an Vitamin E und enthält Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren in einem ausgewogenen Verhältnis. Eine aktuell von Wissenschaftlern des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung (DIfE) veröffentlichte Studie liefert nun auch erste Hinweise darauf, dass Rapsöl erhöhte Blutfettwerte zu senken vermag, was auf eine Schutzwirkung für unser Herz-Kreislauf-System hindeutet. Die zahlreichen gesundheitsfördernden Eigenschaften von Rapsöl sind auch ein Grund, warum der Berufsverband Oecotrophologie (VDOE) sich auch in diesem Jahr wieder als Partner an der Verleihung der Medaillen beteiligte.

Für alle Feinschmecker sind es hingegen eher der feine Geschmack des nativen Rapsöls und seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche, warum es immer mehr verwenden. Natives Rapsöl eignet sich besonders gut zur Verfeinerung von kalten Speisen und verleiht Salaten, Dips und Marinaden eine besondere Note. Das wissen auch Spitzenköche für ihre kulinarischen Kreationen zu schätzen.

Bei der Auswahl von nativen Rapsspeiseölen mit hervorragendem Geschmack gibt die DGF-Rapsöl-Medaille Verbrauchern zuverlässig Orientierung. Und: Bei den damit ausgezeichneten Ölen ist Genuss garantiert.

Kontakt für die Presse:

DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
Dr. Frank Amonet
Postfach 90 04 40
60444 Frankfurt/Main
Tel: 069/ 7917 529
Fax: 069/ 7917 564
amonet@dgfett.de

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/8malrr>

Permanente Link zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/ausgezeichnet-fuer-besten-geschmack-dgf-rapsoel-medaille-fuer-26-native-rapsspeiseoele-61561>

=== DGF-Rapsöl-Medaille 2015 (Bild) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/z6nj0v>

Permanente Link:

<http://www.themenportal.de/bilder/dgf-rapsoel-medaille-2015>

=== Gewinner der DGF-Rapsöl-Medaille 2015 (Infografik) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/3kf8wg>

Permanente Link:

<http://www.themenportal.de/infografiken/gewinner-der-dgf-rapsoel-medaille-2015>

Pressekontakt

DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Herr Frank Amonet
Postfach 04 40 90

60444 Frankfurt am Main

amoneit@dgfett.de

Firmenkontakt

DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Herr Frank Amoneit
Postfach 04 40 90
60444 Frankfurt am Main

shortpr.com/8malrr
amoneit@dgfett.de

-