

Ölmühle der Nutriswiss AG jetzt biozertifiziert

Flexible Kapazitäten für die Verarbeitung schweizerischer und importierter Bio-Erzeugnisse

Lyss/Schweiz, Juli 2025 – Mit der erfolgreichen Biozertifizierung ihrer Ölmühle stellt die Nutriswiss AG die Weichen für eine flexible Erweiterung des Geschäfts mit pflanzlichen Speiseölen in Bioqualität. Heimische Ölsaaten aus schweizerischem Anbau können dadurch erzeugernah und chargenrein verarbeitet werden, ebenso wie hochwertige Bio-Saaten aus der EU.

Rund 85 % der von der Nutriswiss raffinierten und gelieferten Öle und Fette sind pflanzlicher Herkunft mit einem Anteil an biologischen Produkten, der kontinuierlich zunimmt. Sie werden größtenteils auf dem lokalen und internationalen Markt eingekauft oder von Nutriswiss-Kunden für die Raffination beigestellt. Mit der Biozertifizierung der eigenen Ölmühle in Wohlen im Kanton Aargau schließt die Nutriswiss eine Lücke in ihrem Bio-Portfolio.

Pierre Nording, Einkaufsleiter der Nutriswiss AG, setzt die Bio-Strategie des Unternehmens vor Ort um und berichtet: «In der Ölmühle wurde bereits seit 2008 Speiseöl für die Nutriswiss gepresst. 2022 übernahmen wir die Anlage vollständig in eigene Regie und beschlossen unser Bio-Angebot auf die gesamte Wertschöpfungskette auszuweiten. So erfolgte bereits im Herbst 2023 das erste Bio-Audit für Ölsaaten.»

Verarbeitet werden in Wohlen vorwiegend Raps sowie Sonnenblumen aus der Schweiz, beide auch als High-Oleic-Qualitäten (HO-Öle). Diese enthalten einen hohen Anteil hitzeresistenter Ölsäure und eignen sich entsprechend besonders gut als Brat- oder Frittieröle. Weitere Saaten sind Soja- und Leinsaat. Ergänzend wird importierte Bio-Rohware verarbeitet.

Vor Ort stehen zwei Produktionslinien zur Verfügung: Die größere, bestehend aus Vor- und Hauptpresse, verarbeitet vorwiegend Raps mit einer Kapazität von etwa 3,5 Tonnen pro Stunde. Ergänzend ermöglicht eine kleinere, einstufige Presse für rund 500 kg pro Stunde die flexible Produktion kleinerer Ölchargen. Neben lückenloser Dokumentation aller Chargen und Produktionsschritte erfolgt die Lagerung der Bio-Saaten und -Öle in Silos und Tanks vor Ort. Bei Produktumstellungen werden Mischphasen entsprechend den Vorschriften separat ohne Bio-Label

weiterverwertet. In neun Tanks können insgesamt etwa 1900 Tonnen Rohöl zwischengelagert werden, bevor sie mit der Tankwagenflotte der Centravo-Gruppe zur Raffination nach Lyss gebracht werden. Die Silozellen des angeschlossenen biozertifizierten Getreidezentrums Freiamt bieten insgesamt Lagerkapazität für 24000 Tonnen Getreide und Ölsaaten.

Der Anteil der Bio-Saaten im schweizerischen Anbau ist derzeit noch gering, einen großen Teil der Bio-Saaten bildet daher Importware. Nutriswiss erwartet hier ein nachhaltiges Geschäft und hofft auf ein weiteres Wachstum. Dank der durchgehenden Bio-Zertifizierung aller Produktionsstufen im eigenen Unternehmen sieht Pierre Nording die Ölmühle für den Bio-Markt gut aufgestellt: «Neben dem Bio Suisse-Siegel haben wir auch das EU-Biosiegel und erfüllen den China National Organic Standard. Die jeweiligen Chargen werden entsprechend den Vorschriften genauso streng voneinander getrennt wie konventionelle und Bio-Öle.»

Bildunterschrift



Mit der erfolgreichen Biozertifizierung ihrer Ölmühle stellt die Nutriswiss AG die Weichen für eine flexible Erweiterung des Geschäfts mit pflanzlichen Speiseölen in Bioqualität.

(Copyright: AdobeStock_65864604)

Über Nutriswiss

Die **Nutriswiss AG** ist spezialisiert auf die Raffination von hochwertigen, massgeschneiderten Speisefetten und in der Schweiz führend bei Spezial- und Bioprodukten. Mehr Infos finden Sie unter

<https://www.nutriswiss.ch/de/home>

Unternehmenskontakt:

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Pressekontakt:

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com