

## purea®: Teutoburger Ölmühle weckt Rapsölmarkt aus dem Dornröschenschlaf

(Ibbenbüren, Oktober 2019) – Ob braten, kochen oder backen – Speiseöle sind aus der Küche nicht wegzudenken. Die Krux: 70 Prozent der handelsüblichen Speiseöle kommen während der Herstellung mit Chemikalien in Kontakt und werden einer intensiven Heißraffination unterzogen, die sie erst genussstauglich macht. Dieser Praxis setzt die Teutoburger Ölmühle mit Sitz in Ibbenbüren jetzt mit ihrer neuen Marke purea® ein Ende. „Fast jedes zweite verkaufte Öl in Deutschland ist Rapsöl – ganze 76,1 Millionen Liter davon landeten 2018 in deutschen Küchen.<sup>1</sup> Den Löwenanteil stellen die raffinierten Billigöle. Höchste Zeit also für einen Ölwechsel und eine echte Alternative für das mit Abstand beliebteste Speiseöl am Markt“, unterstreicht Gerd Beilke, Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle. Mit purea® ist genau das gelungen. Das neue Rapsöl wird mithilfe eines speziellen, dreistufigen Verfahrens gewonnen, das den neutralen Geschmack komplett ohne Chemie und Raffination erreicht. Damit will das Unternehmen, das bereits Marktführer für hochwertige, schonend kalt gepresste Raps- und Sonnenblumenkernöle ist, den Ölmarkt aus dem Dornröschenschlaf wecken und passend zum steigenden Gesundheitsbewusstsein eine echte Alternative im Einstiegssegment bieten.

Nahezu jeder Deutsche kennt Rapsöl, 65 Prozent nutzen es – bei Familien mit Kindern greifen sogar fast 80 Prozent zum Rapsöl.<sup>2</sup> Mit purea® verwirft die Teutoburger Ölmühle etablierte Verfahren und greift den großen Markt der raffinierten Speiseöle an. „Wir wollen den Speiseölmarkt aus dem Dornröschenschlaf wachrütteln und Verbrauchern, die ein neutral schmeckendes Öl bevorzugen, eine echte Alternative bieten – und zwar ohne Chemie“, betont Gerd Beilke. Der beliebte Raps wurde 2017/2018 in Deutschland auf einer Fläche von rund 1,4 Millionen Hektar angebaut, wobei etwa 4,3 Millionen Tonnen Rapssaat erzeugt worden sind. Insgesamt wurden in Deutschland ganze 3,85 Millionen Tonnen Rapsöl produziert.<sup>3</sup>

### **Einzigartiges Verfahren: sanft schälen, kalt pressen, mild dämpfen**

Bei der Herstellung von gewöhnlich raffinierten Rapsölen entsteht aus schwarzem Raps nach intensiver Heißpressung und Extraktion mit Chemikalien

<sup>1</sup>[www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemittelungen/rapsoel-seit-10-jahren-auf-platz-1/](http://www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemittelungen/rapsoel-seit-10-jahren-auf-platz-1/)

<sup>2</sup>[www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemittelungen/ufop-verbraucherumfrage-rapsoel-deutschland/](http://www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemittelungen/ufop-verbraucherumfrage-rapsoel-deutschland/)

<sup>3</sup>[https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/OeleFette/Versorgung/2019/BerichtOele.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/OeleFette/Versorgung/2019/BerichtOele.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

mehr >>



[Download Bildmaterial](#)



purea® – neutraler Geschmack  
ganz ohne Chemie



Der Raps für purea® kommt ausschließlich aus Deutschland



Gerd Beilke, Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle

## Presseinformation

wie technischem Hexan, das sonst in Lacken oder Klebstoffen eingesetzt wird, ein ungenießbares Rohöl. Dieses Rohöl wird erst durch die anschließende, strapaziöse Heißraffination genusstauglich. Nicht so bei purea®. Beim einzigartigen Aqua-Soft-Verfahren muss purea® nicht aufwendig mit Chemikalien gereinigt werden. Sanft schälen, kalt pressen und mild dämpfen – das genügt, um purea® seinen neutralen Geschmack zu verleihen. Denn statt den schwarzen Raps zu nutzen, wird die Saat erst aufwändig geschält. Die goldenen Kerne werden im zweiten Schritt schonend kalt gepresst und abschließend sanft mit Wasserdampf veredelt. Der letzte Schritt sorgt für den neutralen Geschmack von purea® und damit für die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten des gesunden Rapsöls.

### Kick-off-Distribution mit großer Werbeoffensive

Die Teutoburger Ölmühle setzt bei der Distribution von purea® auf den konventionellen Lebensmitteleinzelhandel und ermöglicht mit dem überzeugenden Preis von 2,99 € jedem Verbraucher den Umstieg auf ein geschmacksneutrales Öl, das ohne den Einsatz von Chemie auskommt. Parallel setzt der Öl-Spezialist auf eine groß angelegte Werbekampagne rund um purea®. Der aktuelle Spot ist seit Mitte Juli auf den Sendern der ProSiebenSat.1 Group zu sehen, u. a. in der Primetime, und erreicht mittelfristig rund 80 Prozent der haushaltsführenden Personen zwischen 20 und 59 Jahren. Insgesamt investiert das mittelständische Unternehmen ein Brutto-Spending von 20 Millionen Euro. „Der Ölmarkt ist hart umkämpft – wir haben nur wenige Sekunden für die Kaufentscheidung, daher muss unsere Botschaft sitzen“, unterstreicht Beilke. „Ziel ist es, den Verbraucher aufzuklären, da hält uns auch der Gegenwind aus der Raffinatslobby nicht auf.“

### Mehr Wertschöpfung für den Handel

Die meisten chemisch gereinigten Raffinate werden in günstigen 1-Liter-PET-Flaschen verkauft. Reale Markttests haben gezeigt, dass purea® nachweislich diese günstigen Produkte kannibalisiert und mit deutlich höherem Stücknutzen punktet. Das hochwertige POS-Material verdeutlicht den Produktmehrwert „ohne Chemie“, den der Konsument durch die Qualitäts-750ml-Leichtglasflaschen auch haptisch erleben kann. Dazu wird der Handel durch die hohen Mediainvests der Marke beim Abverkauf unterstützt. Deutschlandweit ist purea® bei rund 6.500 Lebensmittelhändlern, darunter auch einigen bekannten Ketten wie zum Beispiel EDEKA, familia, Globus, Kaufland, Metro, penny, real, REWE oder WASGAU, erhältlich.<sup>4</sup>

Weitere Informationen über purea® sind auf der Website <https://purea-oel.de> verfügbar.

#### Über purea®:

purea® wird produziert von der Teutoburger Ölmühle, dem Spezialisten für nachhaltige, aus geschälter Saat hergestellte Rapskernöle. Die im Jahr 2000 gegründete mittelständische Ölmühle beschäftigt an ihrem Sitz in Ibbenbüren ca. 85 Mitarbeiter und ist mittlerweile der führende Anbieter von kalt gepresstem Raps- und Sonnenblumenkernöl sowie von Leinölen sowohl in konventioneller als auch in Bioqualität. Das Produktsortiment der innovativen Ölmühle aus dem Teutoburger Land ist zu 100 Prozent gentechnikfrei. Für purea® nutzt das Unternehmen ausschließlich Raps aus Deutschland.

<sup>4</sup>Hinweis: Außer in den aufgeführten Verkaufsorten ist purea® in vielen anderen Lebensmittelgeschäften erhältlich, aber nicht zwangsläufig in allen Filialen.



Der erste TV-Flight zu purea® läuft noch bis Mitte Oktober

### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

#### Florian Hirt

E-Mail: [f.hirt@public-star.de](mailto:f.hirt@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-10

#### Laura Trost

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN