

abo+ ÖLPRESSE

Sabo-CEO: «Ende Sommer wird auch bei uns das Speiseöl teurer» – hohe Energiepreise machen der Horner Oleificio zu schaffen

Die Ukraine und Russland sind wichtige Herkunftsländer für Ölsaaten. deshalb steigen weltweit auch die Preise für Speiseöl. Die Schweiz ist davon noch nicht so stark betroffen. Ein grosser Teil des hier verbrauchten Öls wird aus einheimischem Raps gewonnen. Und unter anderem bei der Oleificio Sabo in Horn gepresst.

Kaspar Enz

24.06.2022, 05.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



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

Bild: PD

Der Krieg in der Ukraine hat die Ölpreise in die Höhe schnellen lassen. Doch nicht nur Erdöl ist knapp. In Deutschland ist auch das Speiseöl schon 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 verwunderlich: 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.»



Lorenzo Centonze, CEO der Oleificio Sabo in Horn.

Bild: Reto Martin

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 kommen 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 gerade Unternehmen wie der Sabo auch Chancen bringen könnte. Das zeige auch 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.»

Schweizer Raps deckt einen hohen Teil des Speiseölverbrauchs.

Bild: PD

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.»

Marktführer bei Bio-Öl

Dass die Sabo Chancen nutzen könne, habe das Unternehmen 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 Bordoni übernahm, weiterführen.

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 Ölpressung 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 jetzt auch den Presskuchen von Sonnenblumenöl. Das kommt an, gerade bei Leuten, die den Erbsen-Geschmack von Soja nicht mögen.»

Ein Mitarbeiter der Oleificio Sabo bedient die Extruderanlage für Sojaprodukte im Werk Horn.
Bild: Reto Martin

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

SPEISEÖL

Schweiz braucht mehr Olivenöl - und neue Lieferanten

Kaspar Enz · 24.06.2022



KONJUNKTUR

Inflation in den USA steigt auf höchsten Stand seit über 40 Jahren

10.06.2022

abo+ UKRAINE-KRIEG

Energie, Hypotheken, Lebensmittel: Neue Zahlen zeigen, wie teuer uns Putins Grössenwahn zu stehen kommt

Niklaus Vontobel · 13.06.2022

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.