

## REGION



Die Rapsblüten zeigen sich von der schönsten Seite. «Jetzt müssen die Körner nur noch kräftig wachsen», sind sich Helen und Herbert Schmid einig.

# Goldgelb VOM RAPS ZUM ÖL

♦ **Wittnau** Raps sei eine Wundertüte, aber im Anbau und in der Pflege recht unkompliziert. Davon ist Herbert Schmid (56) nach jahrzehntelanger Erfahrung auf dem Erlenhof überzeugt. ——— SILVIA SIFFERT

Impressum: Coop Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach 2575, 4002 Basel; Tel. 061 327 75 00; Redaktionsleitung: Stephanie Weiss



### DRESSING: APFEL MIT RAPSÖL

#### Fein aromatisch

Rapsöl eignet sich hervorragend für die kalte Küche. Besonders gut schmeckt es mit dem leicht säuerlichen Aroma des Apfels. Für eine feine Salatsauce einfach 2 EL Apfelessig mit 3 EL Rapsöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. «Das Dressing passt mit etwas mildem Senf auch wunderbar zu Wurst-Käsesalat mit Apfelwürfelchen und Nüssen», verrät Helen Schmid.



Foto: Markus Hessig

#### Rätseln bis zur Ernte

Seit Jahrzehnten wird auf dem Erlenhof jeweils Ende August Raps ausgesät. «Raps bleibt von allen einjährigen Kulturpflanzen am längsten im Boden», weiss Herbert Schmid. «bis zu 350 Tage dauert die Vegetationszeit.» Gleichzeitig braucht er aber nicht so viel Wärme und fängt im Frühling als Erstes an zu wachsen. Vom Beginn der Blüte bis zur Reife der Schote lässt sich kaum erkennen, wie die Ernte ausfallen wird: «Raps ist und bleibt eine Wundertüte, die Fülle und Grösse der Körner ist nur schwer abschätzbar», so der gelernte Landwirt, der den Erlenhof zusammen mit Frau Helen seit 25 Jahren führt.

#### Pressen bis zur Vollendung

Nach dem Dreschen müssen die Körner in der Regel noch etwas nachtrocknen, bis sie nur noch sechs Prozent Wasseranteil haben. Nach und nach werden diese anschliessend in der Mühle von Werner Fricker in Auenstein schonend verarbeitet. «So ist unser Rapsöl immer ganz frisch beim Kunden», sagt Herbert Schmid stolz. Zwar ergibt diese Kaltpressung weniger Ausbeute, dafür ist das hochwertige Rapsöl besonders schmackhaft und behält seine natürlichen Aromastoffe und wertvollen Omega-3- und -6-Fettsäuren. ●

## BASEL

### Neue Mitglieder Museums-Pass-Musées

Rund 300 Museen, Schlösser und Gärten in Deutschland, Frankreich und der Schweiz zählen zum Museums-Pass-Musées. Vor Kurzem wurden zwei neue Mitglieder aufgenommen: Die Brasilea Stiftung in Basel und das Stadtmuseum Aarau. Die Stiftung Brasilea im Basler Rheinhafen fördert den Kunst- und Kulturaustausch zwischen Brasilien und Basel durch Ausstellungen zeitgenössischer Kunst und Veranstaltungen. Das neue Stadtmuseum Aarau wurde im April 2015 wiedereröffnet und umfasst in seiner Sammlung rund 60 000 Objekte, hauptsächlich vom 18. bis 20. Jahrhundert. Mit dem von Coop unterstützten Museums-Pass-Musées ist der Eintritt gratis.

► [www.museumspass.com](http://www.museumspass.com)

## REGION

### Neue Tchibo-Shops



Immer wieder neue Themenwelten und ständig wechselnde Sortimente, dafür steht die Marke Tchibo. Die attraktiven und preisgünstigen Non-Food-Artikel ergänzen in grösseren Coop-Verkaufsstellen das Angebot. Neu können Sie auch bei **Coop Aesch, Bachletten** und ab nächster Woche bei **Coop Basel Bäumlhof** von den ausgewählten Tchibo-Produkten profitieren.