



Dr. Rüdiger Weißhaar im Weingut Kuhnle in Strümpfelbach. Öle sind sein Geschäft. Er verkauft sie aber nicht, sondern muss sie beurteilen: Im Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamt Stuttgart ist er für die Analyse von Fetten und Ölen zuständig. „Man kennt mich in der Fachwelt.“ Bild: Habermann

Es muss nicht immer teuer sein

Lebensmittelchemiker Dr. Rüdiger Weißhaar gibt Tipps rund ums Speiseöl

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
BERND KLOPPER

Weinstadt-Strümpfelbach.

Beim Öl ist es ein bisschen wie mit dem Wein: Wer immer nur eine Sorte zu sich nimmt, verpasst was. Dr. Rüdiger Weißhaar vom Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamt beschäftigt sich beruflich viel mit Speiseölen. Beim Strümpfelbacher Wengerter Werner Kuhnle, mit dem er befreundet ist, hat er nun Tipps für jedermann gegeben.

Wer es teuer und exquisit mag, kommt am Arganöl nicht vorbei. Es wird aus der Frucht des Arganbaums gewonnen, der in bestimmten Gebieten in Marokko wächst. Laut Lebensmittelchemiker Dr. Rüdiger Weißhaar werden die Früchte gern von Ziegen gefressen, die dafür sogar auf den Baum klettern. Allerdings behält die Ziege nicht alles für sich: „Die Samen gehen dabei unverdaut durch den Darm.“ Und früher zumindest haben die Menschen diese Samen, die bereits im Magen der Ziegen waren, vom Boden aufgesammelt. „Inzwischen macht man den Umweg über die Ziegen nicht mehr – das ist für die Qualität nicht förderlich“, sagt Rüdiger Weißhaar und lächelt. Heute kostet Arganöl viel Geld. „Mir persönlich schmeckt es aber nicht“, gesteht der Experte. Überhaupt muss aus seiner Erfahrung ein gutes Öl nicht teuer sein. Gar vierstelligen Summen dafür auszugeben hält er für übertrieben. „Ein Wein ist auch keine 2000 Euro wert. Da zahlt man dann auch nur noch den Namen.“

Mit Speiseölen kennt sich Rüdiger Weißhaar beruflich gut aus. Er ist beim Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamt (CVUA) Stuttgart in Fellbach beschäftigt und dort seit mehr als zehn Jahren auf Fette

und Öle spezialisiert. Dazu kümmert er sich noch um prozessbedingte Kontaminanten – also unerwünschte Stoffe, die beim Erhitzen entstehen.

Den Strümpfelbacher Wengerter Werner Kuhnle hat Rüdiger Weißhaar vor rund sechs Jahren kennengelernt – in der Kommission für die Qualitätsweinprüfung. Die wird über die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg organisiert. „Da war ich drei Jahre mit dem Rüdiger Weißhaar zusammen“, erinnert sich Werner Kuhnle. Seither sind die beiden Männer befreundet. Als Werner Kuhnle mal am Tag der offenen Tür beim Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamt vorbeigeschaut hat, ist eine Idee entstanden: warum nicht mal in Strümpfelbach über Speiseöle aufklären? Rüdiger Weißhaar hat vor ein paar Tagen seine Zusage erfüllt. Mehr als 300 Anmeldungen hat es gegeben. Im Weingut, im Alten Rathaus und im Gewölbekeller von Karl Ulrich Nuss und Herbert Wilhelm haben sich die Leute versammelt. Werner Kuhnle hat natürlich seinen Wein präsentiert und Rüdiger Weißhaar hat über Speiseöle aufgeklärt.

Populäre Irrtümer

Es gibt populäre Irrtümer. Viele denken, sie müssten ein Öl im Kühlschrank lagern. „Leinöl ist das einzige Öl, das ich im Kühlschrank aufbewahre.“ Bei allen anderen Ölen sei es schlicht nicht nötig. Wichtig für die Qualität sei dagegen, ein Öl gut zu verschließen und es dunkel zu lagern. Ist die Flasche offen, gilt: zügig aufbrauchen. Eine genaue Zeitangabe kann Rüdiger Weißhaar nicht geben. „Verbraucher haben eine höhere Toleranz, wo Öl ihnen noch schmeckt – obwohl es für den Fachmann schon ranzig ist.“ Beschwerden gibt es dagegen öfter über junges, bald nach der Ernte abgefülltes Olivenöl. Denn das schmeckt meist bitter und richtig scharf, fast wie eine Pepero-

ni. „Da denken viele Verbraucher, dass was nicht in Ordnung ist.“

Nur ausschließlich ein Öl zu verwenden ist oft nicht richtig. Das beliebte Olivenöl enthält nicht alle essenziellen Fettsäuren. Sehr empfehlen kann Rüdiger Weißhaar das Leinöl. „Das hat viele Omega-3-Fettsäuren.“ Die sind für den Menschen lebensnotwendig und können vom Körper nicht selbst hergestellt werden. Beim Braten rät der Lebensmittelchemiker zum raffinierten Rapsöl – ein klassisches Basisöl. „Das hat alle essenziellen Fettsäuren.“

Die größte Vielfalt an Aromen bietet das Olivenöl

Wer nur Basisöle verwendet, verpasst indes was. Asiatisches Essen und Sesamöl passen laut Rüdiger Weißhaar gut zusammen, aus der mediterranen Küche ist das Olivenöl nicht wegzudenken. Feinschmecker sollten darauf nicht verzichten. „Die größte Vielfalt an Aromen, an Geschmacksvarianten, die bietet auf jeden Fall das Olivenöl.“ Der Geschmack hängt davon ab, wo es angebaut wird: Von Australien bis Italien gibt es viele Gebiete. Bei ganz grünen Oliven wird das Öl anders als bei überreifen – und auch das Verarbeitungsverfahren spielt eine Rolle. Es gibt Öle, die sind so neu, dass sie in Eu-

ropa noch gar nicht als Lebensmittel zugelassen sind. Granatapfelkernöl zum Beispiel. „Öl kann man im Prinzip aus allen Samen machen“, sagt Rüdiger Weißhaar.

Nun gibt es ja Empfehlungen, zu bestimmten Weinen einen bestimmten Käse oder eine bestimmte Schokolade zu essen. Für Speiseöle, sagt Rüdiger Weißhaar, kann das aber keiner sagen. Letztlich ist es Geschmackssache.

Auch für Traubenkernöl gibt es einen Markt. Um einen Liter davon herzustellen, sind zweieinhalb Tonnen Trauben nötig. Die liefern laut Rüdiger Weißhaar rund 50 Kilo Kerne, aus denen das Öl gewonnen wird. „Es gibt auch raffinierte Traubenkernöle, die man gut erhitzen kann.“

Wengerter Werner Kuhnle ist vom Arganöl angetan

Werner Kuhnle hat indes laut eigenem Bekunden keine Ambitionen, aus seinen Traubenkernen Öl zu machen. Er probiert es lieber als Privatmann. Sein Favorit? „Auf den ersten Schluck war es das Arganöl.“ Bei dem, wir haben es bereits gelernt, früher mal der Magen von Ziegen eine Rolle gespielt hat. Werner Kuhnle lächelt. „Ob das ein bisschen von der Ziege angehaucht war, kann ich nicht sagen.“

Chemisches und Veterinär-Untersuchungsamt

■ Das Chemische und Veterinär-Untersuchungsamt Stuttgart (CVUA) beschäftigt rund **200 Mitarbeiter**. Hier arbeiten Lebensmittelchemiker, Chemiker, Tierärzte und Biologen.

■ Rüdiger Weißhaar hat an der Uni Stuttgart **Lebensmittelchemie** studiert, an der Uni Hohenheim promoviert und danach relativ bald beim CVUA angefangen.

■ Rüdiger Weißhaar hat in seinem Labor drei Mitarbeiter. **Vom Spitzenöl bis zum vergammelten Frittierfett** werden alle möglichen Proben aus dem Einzugsbereich des Regierungspräsidiums Stuttgart und des Regierungspräsidiums Tübingen untersucht und ausgewertet. Die meiste Zeit verbringt Rüdiger Weißhaar allerdings ganz klassisch im Büro am Schreibtisch.