

Gylden bornholmsk rapsolie fra Lehnsgaard

Driftig bornholmsk landmand fra Østerlars producerer den reneest tænkelige bornholmske spiseolie hos det tidligere BIORAF på Lykkesvej i Aakirkeby

Af BODIL HARILD

På Lykkesvej 11 b i Aakirkeby i en anseelig fabriksbygning bliver der fremstillet gyldne dråber. Det er rapsolie, der som spiseolie er ved at indtage det danske marked, og som er baseret udelukkende på bornholmsk raps. Det er gårdejer, fabrikant Hans Hansen, Lehnsgaard ved Gudhjem, der har lejet det tidligere BIORAF, som ejes af Sparekasse-Fonden Bornholm. BIORAF startede i 1991 som et forsøgscenter, hvor tre amter gik sammen, Viborg Amt, Storstrøms Amt og Bornholms Amt.

Målet var at produktudvikle - med forsøg med biomasse til såvel fødevarer som ikke fødevarer, f.eks. indtræk til biler og foliebakker. Mange forsøg blev lavet, og det sidste var rapsolie. Gårdejer Hans

Hansen havde i nogle år presset rapsolie på et lignende anlæg på sin egen gård til fyringsolie og dyrefoder, men ønsket om at producere ægte bornholmsk spiseolie af høj kvalitet har spiret siden en studietur til Sverige i 1999. Det var Niels Jespersen fra Bornholms Valsemølle, Finn Harild fra Frennegård og Hans Hansen, der var på ekspedition for at se på dyrkning af durumhvede og rapsolie hos en landmand i Sydskåne. Det var en meget inspirerende tur arrangeret af Hans Jørgen Jensen fra Leader Plus kontoret på Kannikegård (Landboforeningen Aakirkeby). Det endte med, at Hans Jørgen Jensen som sparringspartner og Hans Hansen senere rejste til Tæby ved Øre-

bro i Sverige for at se på en oliepresse og købte en med hjem. - Udvidelsesmuligheder på vores egen gård var desværre begrænsede, især til en fødevareproduktion - så da tilbudet fra Sparekasse-fonden kom, tøvede jeg ikke længe. Det var jo den oprindelige drøm jeg brændte for, siger Hans - at kunne producere et helt igen bornholmsk produkt - fra bornholmske landmænd - forarbejdet, produceret, tappet og solgt fra Bornholm.

Hvordan fremstiller man en rapsolie af en så fin og ren kvalitet?

Rapsoliens renhed fremstår af processen ved presningen. Rapsfrøene tørres ned til lav vandprocent, renses igennem sigter, hvor luft blæser urenheder væk, og val-



I tapperummet er Bjarne Jørgensen ved at sætte den sidste etiket på flaskerne samt pakke dem i kasser.

ses igennem for at få frøskallerne slået af, således at det kun er selve kernen der presses til olie. Deraf kommer denne klare rene gyldne olie – rapskimolie. Olien står i tanke og bundfælder i ca. en måned, og kan derefter tappes på flasker. Affaldet - skaller og rapskager - kan sælges som dyrefoder, det er rigt på proteiner.

Hans Hansen fortæller, at han startede i Aakirkeby i efteråret 2003, hvor han havde stoppet med produktionen hjemme i februar. Jeg lejede bygningen og købte de maskiner, der var indrettet til rapsproduktion, samtidig med at jeg genudlejede noget af fabrikken til et svensk firma, Biovelop, som også kunne se, at der var perspektiver i den store fabriksbygning. Da jeg satser på økologisk rapsolie, har det betydet en del nye produktionsmaskiner, og jeg har haft megen hjælp fra Bornholms Erhvervsfond.

Allerede nu kan jeg fornemme, at vi har fået gang i salget. Målet er naturligvis på et tidspunkt at blive landsdækkende. Til daglig er det Bjarne Jørgensen, Østerlars, der går og sysler med at færdiggøre flaskerne, og sætte etiketter på.

Det er en dobbelt fordel at have en mand som Bjarne, der er mekanikeruddannet og i stand til at klare de maskinelle problemer, som måtte opstå undervejs. I øjeblikket er han ved at færdiggøre flasker med rapsolie tilsat hvidløgssmag eller basilikum til pensling af grillretter. Af de særlige krav, der stilles til produktionen af økologisk rapsolie er bl.a. kravet til de landmænd, der påtager sig dette, at de afstår fra at sprøjte rapsen i hele vækstperioden. Blandt de interesserede aftagere er Irma, EDEKA-kæden og ISO, men der har også været interesserede forespørgsler fra bl.a. Nettokæden. Her skal man blot være opmærksom på, at kommer der nye til, risikerer man, at andre forsvinder, fordi de vil insistere på eneforhandling. Hans Hansen har uden besvær bevæget sig ind i produktionsjunglen af kommerciel konkurrence. Og det har måske kostet søvnløse nætter undertiden, men han elsker sit arbejde. - Lige nu i juli og august



Hans Hansen viser sit produkt frem - midt ude i en blomstrende rapsmark.

måned er vi nødt til at kigge lidt hjemover da høsten skal i hus, det er også en dejlig side af det at være landmand, siger han

At fabrikken ligger så langt fra gården betyder intet. Her på Bornholm er afstandene trods alt små.

Jeg har intet imod at køre frem og tilbage mellem Østerlars og Aakirkeby dagligt for at tilse virksomheden., fortæller Hans Hansen, den første, der fremstiller bornholmsk rapsolie baseret udelukkende på bornholmske produkter.



Den 14. maj, i anledning af kronprinseparrets bryllup, serverede landbruget morgenmad til københavnere på Rådhuspladsen i København. Hans Hansen sponserede olie til at spejle æggene i.