



HENRY LAMOTTE
OILS

Upcycling



Food Upcycling:
Was es im Allgemeinen und bei Henry Lamotte Oils
im Besonderen bedeutet

Wir erhalten regelmäßig Anfragen nach „Upcycling-Produkten“. Ein Trendthema: Google findet für „Food-Upcycling“ rund 20.000 Ergebnisse.

Upcycling bedeutet im Allgemeinen, dass aus Überschüssen etwas Neues entsteht. Mit diesem Neuen ist eine Aufwertung verbunden. Recycling steht hingegen „nur“ für Wiederverwertung.

Food-Upcycling bezeichnet die Verarbeitung von Lebensmitteln, die üblicherweise nicht mehr gegessen werden. Die Leitidee dahinter: **Alle Bestandteile einer Rohware werden verwendet** – so leben Unternehmen gemeinsam mit Endkundinnen und Endkunden **Wertschätzung für die Natur und einen achtsamen Umgang mit ihren Ressourcen**.

Zahlreichen Produkten von Henry Lamotte Oils wohnt seit jeher diese Idee inne – beispielsweise Nussölen, Fruchtkernölen oder proteinhaltigen Mehlen. Dank ihnen werden Rohwaren ganzheitlich verwendet.

2017 traten die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen in Kraft, die Sustainable Development Goals (SDGs). **Produkte mit Upcycling-Bezug tragen zu Ziel 12 bei:** Nachhaltiger Konsum bedeutet, die Ressourcen der Natur ganzheitlich zu nutzen und wertzuschätzen.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



1. Nussöle und Mandelöl

Für die Herstellung von (Lebensmittel-) Ölen gilt: Großer Geschmack hängt weder von der Größe der Nuss oder Mandel ab noch von ihrer kompletten Unversehrtheit. Ausschlaggebend für ein hochwertiges Öl sind die Qualität der Rohware und ihre Verarbeitung. Hierin liegt ein Unterschied etwa zu Snacknüssen -mandeln: Dafür werden nur ganze und vorzugsweise große Nüsse oder Mandeln eingesetzt.

Die Pressung von Nüssen und Mandeln ergibt Öle und Presskuchen. Die Presskuchen mit einem Restölgehalt von fünf bis zehn Prozent können zu proteinhaltigen Mehlen in Lebensmittelqualität

vermahlen werden. Je nach Rohware verfügen die Mehle über eine Vielzahl ernährungsphysiologisch wertvoller Inhaltsstoffe – beispielsweise essenzielle Aminosäuren. Bei entsprechender Einsatzkonzentration verleihen die Mehle Ihren Endprodukten außerdem ein feines Aroma. Die Mehle eignen sich auch als Peeling in Kosmetikprodukten sowie als meist protein- und ballaststoffreiche Komponenten in der Tierernährung. Dies gilt in Grundzügen für alle nachfolgend genannten Öle. Zusätzlich ist uns Folgendes zu einzelnen Ölen bekannt:



✓ Erdnussöl

Für Snackprodukte werden nur helle Nüsse verwendet. Alle dunklen Nüsse können zu Öl verpresst werden.

✓ Haselnussöl

✓ Macadamianussöl

Die Schalen der Nüsse werden teilweise als Heizmaterial verwendet oder in Holzkohle verarbeitet.

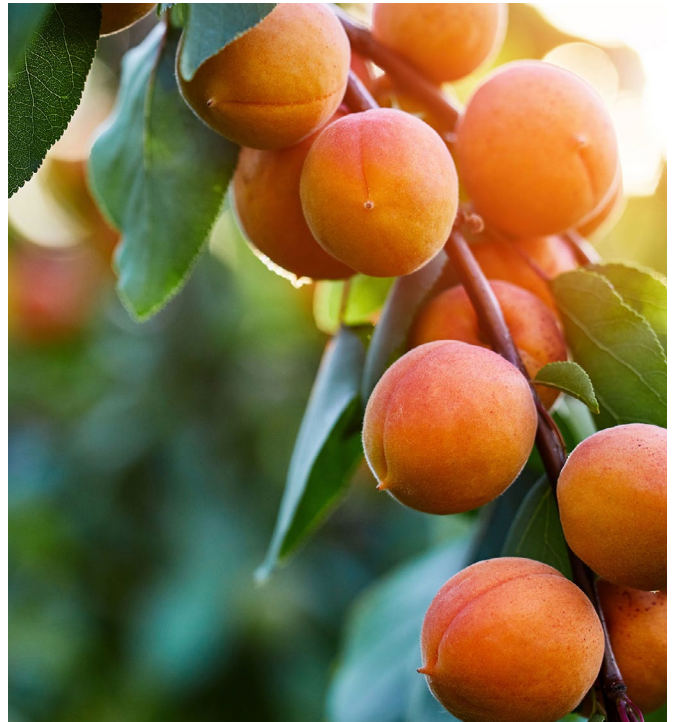
✓ Mandelöl

✓ Walnussöl

2. Öle und Butter aus Fruchtfleisch oder Fruchtkernen

Der Samen einer Pflanze braucht Energie zum Keimen und Wachsen, bis diese Energie durch Photosynthese erzeugt werden kann. Dafür enthalten die Samen Öl. Die Natur hat vorgesehen, dass die Samen die besten Voraussetzungen für das Fortbestehen der Pflanzenart bieten. Essen wir Früchte zu Hause als Obst, können wir die Kerne (etwa eines Pfirsichs) schwerlich nutzen. **Hersteller von Öl verarbeiten hingegen zusammen etwa mit Marmeladen-, Eis- oder Safterstellern gesehen nahezu alle Bestandteile einer Frucht in sorgsam aufeinander abgestimmten Verarbeitungsschritten.** Die mit dem Öl entstehenden Presskuchen finden je nach Rohware unterschiedliche Einsatzgebiete.

Dies gilt in Grundzügen für alle nachfolgend genannten Öle. Zusätzlich ist uns Folgendes zu einzelnen Ölen bekannt:



✓ Aprikosenkernöl

- Hauptverwendungen der Früchte: getrocknet oder pur als Frucht sowie beispielsweise in Marmeladen und Säften
- Der Presskuchen findet als Lebensmittelzutat Verwendung, beispielsweise in Persipan oder als glutenfreie Backzutat. In der Tierernährung ist er ebenfalls geschätzt.

✓ Cupuaçubutter

- Hauptverwendungen der Früchte: Sie werden als kulinarische Delikatesse geschätzt und für Marmeladen, Eis und ähnliche Produkte verwendet. Gern setzt man sie auch in Form von Püree als Teil von Shakes ein, etwa in True Fruit Smoothies.

✓ Granatapfelkernöl

- Hauptverwendung der Früchte: Granatapfelsaft
- Der Presskuchen dient hauptsächlich als Futtermittel. In Einzelfällen kann auch Granatapfelprotein und Granatapfelschrot hergestellt werden. Zudem können getrocknete Schalen und Lamellen in Kosmetik und Pharmazie eingesetzt werden.

✓ Johannisbeersamenöl, raffiniert

- Hauptverwendung der Früchte: Saft
- Der Presskuchen kann als Futtermittel dienen oder z. B. in Form von Mehl als Lebensmittel konsumiert werden.

✓ Passionsfruchtkernöl

- Hauptverwendungen von Passionsfrüchten (Mara-cujas): pur als Frucht sowie etwa in Säften, Marmeladen und Eiscremes
- Der Presskuchen wird zu einem Peeling-Rohstoff aufgearbeitet. Er ist ein natürlicher Ersatz für Mikrokunststoff in Kosmetikprodukten.

✓ Pfirsichkernöl, raffiniert

- Hauptverwendungen der Früchte: pur sowie beispielsweise in Marmeladen und Säften

✓ Pflaumenkernöl, gepresst, bio

- Hauptverwendungen der Früchte: Pflaumenmus und getrocknete Pflaumen
- Der Presskuchen wird in Biokraftstoffen weiterverarbeitet, da sein Cyanidgehalt viele andere Verwendungen verhindert.

✓ Sanddornfruchtfleischöl

- Hauptverwendung der Früchte: Saft
- Das Öl ist Teil der Sanddorn-Maische. Die Maische wird zentrifugiert, das Öl abgeleitet und gefiltert.
- Die Pressrückstände werden getrocknet und finden in Tees Verwendung.
- Das Wasser, das bei der Trocknung aufgefangen wird, enthält Inhaltsstoffe, die in Kosmetik geschätzt werden.

✓ Traubenkernöl

- Hauptverwendung der Trauben: Wein
- Bei der Weinproduktion entsteht der sogenannte Trester aus Beerenhäuten und Kernen. Unser Lieferant trennt die Beerenhäute ab und trocknet die Kerne schonend. Nach der Endreinigung – bei der etwa Beerenhäutereste entfernt werden – erfolgt die Kaltpressung der Kerne.
- Traubenkernpresskuchen findet unter anderem in Lebensmitteln Verwendung.

3. Weitere Öle und Fette

Auch für die nachfolgenden Produkte gilt, wie bei Ölen und Buttern aus Fruchtfleisch oder Fruchtkernen: **Fette, Wachse und Öle tragen zur ganzheitlichen Verwendung der Rohwaren bei.** Das aufeinander

abgestimmte Zusammenspiel von Herstellern verschiedener Produkte führt zu **Mehrwerten für den Menschen und steht für Wertschätzung der Natur.**

✓ Adeps Lanae (Lanolin)

- Hauptziel der Schafzucht: Schafwolle
- Bei der Wollwäsche nach dem Scheren entstehen Wolle und rohes Wollwachs. Wollwachs ist ein Sekret aus den Talgdrüsen von Schafen, das schützend die Wollfasern überzieht.

✓ Bienenwachs

- Hauptziel der Imkerei: Honigproduktion
- Bienen sondern Wachs aus Drüsen ab. Sie legen ihren Honig im Bienenstock in Wachswaben, die sie mit Wachs verdeckeln. Der Imker entdeckt die Waben, um den Honig zu schleudern. Das Wachs und die Waben werden nach dem Schleudern zu Wachs eingeschmolzen.

✓ Baumwollsaatöl

- Hauptverwendung der Baumwollkapseln: Baumwolle für Textilien
- Für Baumwolle kommen nur die Fasern der Kapseln zum Einsatz. Die Samen können zu Öl verpresst werden.

✓ Kokosöl

- Hauptprodukte aus der Kokosnuss sind Kokosnussöl, Kokosnussmilch, Kokosraspeln und Kokosmus. Eine Besonderheit der Kokospalme ist, dass alle Pflanzenteile zu äußerst vielfältigen Zwecken Verwendung finden:

- **Harte Schale:** Herstellung von Kohlebriketts und Aktivkohle für Absorptionsverfahren sowie Fertigung von Schalen, kleinen Leuchten, Löffeln, Figuren und Instrumenten
- **Fruchtfleisch:** Kokosöl, Kokospresskuchen und -mehl oder Kokosraspeln
- **Kokosnusswasser:** Getränk
- **Faserschale:** Herstellung von Matratzen, Seilen, Bürsten, Matten und Teppichen
- **Wurzeln:** Auskochen zwecks Herstellung traditioneller Medizin
- **Holz:** Hausbau, Herstellung von Möbeln oder auch Kanus (etwa auf Hawaii)
- **Blätter:** bei indigenen Völkern unter anderem für Matten und Körbe sowie zur Dachkonstruktion verwendet
- **Blüten:** Kokosblütenzucker, Essig, Sirup, Alkohol

✓ Maiskeimöl und Weizenkeimöl

- Hauptprodukt: Stärke
- Der fetthaltige Keim des Korns wird zu Keimöl verpresst.
- Für unser Maiskeimöl wird ausschließlich Mais „non-GMO“ (GMO = genetically modified organism) aus europäischem Ursprung verwendet.

4. Presskuchen und Mehle

Die schonende Kaltpressung etwa von Ölsaaten oder Fruchtfleisch ergibt Öle und Presskuchen. Durch feine Vermahlung der Presskuchen entstehen Mehle. Presskuchen und Mehle mit einem üblichen Restölgehalt von fünf bis zehn Prozent sind **häufig protein- und ballaststoffreich**. Je nach Rohware verfügen sie über eine **Vielzahl weiterer, ernährungsphysiologisch wertvoller Inhaltsstoffe** – beispielsweise essenzielle Aminosäuren.

Die Mehle sind eine beliebte Proteinquelle in Lebensmitteln wie Shakes, Riegeln und Backwaren. Presskuchen bereichern Tiernahrung um Omega-Fettsäuren und Aminosäuren. **Presskuchen und Mehle stehen für die Leitidee hinter Upcycling: Die Rohware wird in all ihren Bestandteilen und nach höchsten Qualitätsstandards genutzt.**

Bei Henry Lamotte Oils gibt es derzeit Presskuchen und Mehle aus folgenden Rohwaren:

✓ **Amarantsamen**

✓ **Aprikosenkernen**

✓ **Hanfsamen**

✓ **Kokosnussfruchtfleisch**

✓ **Leinsamen**

✓ **Mandeln**

✓ **Rapssaat**

✓ **Sesamsaat**

✓ **Sonnenblumenkerne**

