

Text erstellt durch: Riccarda Gschwend

am 05.05.2022

Interview geführt am 03.05.22

Freigabe durch: Berthold Dreher, erteilt am 17.05.22

Kontakt:

Berthold Dreher
dreher bio gmbh
hatternholzweg 4

d-88239 wangen-schauwies
tel: +49-7520-9148910
handy: 0049-(0)172-7373377

berthold@dreher.bio

Ein Dinosaurier in der Welt des Bio-Öls

„In Bio bin ich ein Dinosaurier, auch wenn ich nicht so alt aussehe“, sagt Berthold Dreher und lacht. Und das Bild könnte treffender nicht sein: nicht nur weil Dreher bereits seit Jahrzehnten mit biologisch erzeugten Produkten handelt, sondern auch weil er mit seiner Ölmühle in Wangen in Oberschwaben wesentlich größere Mengen produziert als die meisten Ölmühlen. Hier verlassen tagtäglich Tankzüge, 1000-Liter-Kanister und Stahlfässer das Gelände. Das Bio-Öl geht in die Nahrungsmittel- und Kosmetikindustrie. Dreher nennt ein beeindruckendes Beispiel: „In praktisch jedem Kosmetikprodukt, das mit Bio-Sesamöl gemacht wird, sind wir drin.“ Was beim Pressen übrig bleibt, wird zu wertvollem Kraftfutter für Nutztiere.

Nur ein kleiner Teil wird in Flaschen abgefüllt

Das Bio-Öl, das hier produziert wird, landet in Brotaufstrichen, Back- und Wurstwaren, in Babynahrung und wird zum Frittieren verwendet. Nur ein relativ kleiner Teil wird in Flaschen abgefüllt und kommt beim Verbraucher als Salat- oder Bratöl auf den Tisch bzw. in die Pfanne. „Unsere Flaschenmarke gibt es tatsächlich erst seit 2019“, erzählt Berthold Dreher. Dazu gehört als neueste Errungenschaft auch das Brat- und Backöl, das als VonHier-Produkt in den Regalen der Fenebergmärkte angeboten wird. Ein Öl, das es bei der Herstellung durchaus in sich hat: „Es ist gar nicht so einfach, dieses Öl herzustellen“, verrät Berthold Dreher.

Das liegt an der vergleichsweise kleinen Menge von „nur“ 50 Tonnen pro Jahr, die aber trotzdem auf zwei Pressungen aufgeteilt werden muss: „Nur so kann ich gewährleisten, dass ich immer ein frisches Produkt habe“, erklärt Dreher. Das Brat- und Backöl braucht außerdem noch einen besonderen Verarbeitungsschritt: es muss raffiniert und desodoriert werden. Schließlich soll es hoch erhitzbar und geschmacklos sein. „Jeder, der schon einmal einen Kuchen mit nicht geschmacksneutralem Öl

gebacken hat, weiß, dass das nicht geht“, sagt Berthold Dreher. Das VonHier-Öl wird also in der Ölmühle in Wangen-Schauwies verpresst und anschließend in einer Raffinerie am Bodensee weiter behandelt. Dass die Entwicklung dieses Produkts durchaus herausfordernd war, kann Berthold Dreher nicht abschrecken: „Ich probiere gern Dinge aus, die nicht jeder macht und wenn etwas nicht einfach ist, dann interessiert es mich erst recht“, sagt der Chef von 46 Mitarbeitern augenzwinkernd.

Vom internationalen Getreidehändler zur eigenen Ölmühle

Mit dieser Philosophie lässt sich auch der Werdegang des Oberschwaben erklären. Als ausgebildeter Landwirt und Industriemechaniker stieg er in den 90er Jahren zunächst in den Getreidehandel ein. Damals ging es gerade erst los mit der Nachfrage nach Bio und mit seinem Know-How in Sachen Anbau und Landwirtschaft wurde der Schwabe bald zum gefragten Ansprechpartner. „Ich war in ganz Europa unterwegs und habe landwirtschaftliche Projekte betreut“, erinnert sich Dreher. Ein großes Thema sei damals noch der Bio-Betrug in Osteuropa gewesen. „Das hat sich komplett geändert, aber damals musste man noch sehr gut aufpassen, von wem man was kauft.“

Irgendwann reifte in Berthold Dreher die Idee, nicht nur zu handeln, sondern selbst zu produzieren. Er war damals schon als Händler für Bio-Sesam in Indien aktiv und erfuhr, dass sich Sesam sehr gut als Futtermittel für Küken eignet. Das war schließlich das Zünglein an der Waage: Die Idee, eine Ölmühle zu bauen und Öl und Tierfutter zu produzieren, wurde 2015 in die Tat umgesetzt. Heute sind auf dem Betriebsgelände in Wangen acht große Ölpresen in Betrieb. Zum Produktportfolio gehören neben verschiedenen Ölsorten wie Sonnenblumen- und Rapsöl mitsamt den entsprechenden Ölkuchen als Futtermittel inzwischen auch Proteinmehle – bis hin zu exotischen Spezial-Produkten wie Macadamia-Proteinmehl.

Rückverfolgbarkeit bis auf den Acker

Zum Unternehmenskonzept gehört für Dreher die Rückverfolgbarkeit bis auf den Acker. Die Rohware, die in Wangen angeliefert wird, wird vor der Reinigung und Lagerung erfasst und kontrolliert. In Containern mit langen Regalen werden Proben von jeder einzelnen Lieferung gelagert, um rückverfolgen zu können, woher die jeweiligen Sonnenblumenkerne, Sesamkörner oder Leindottersamen stammen.

Dem „Dinosaurier“ gehen die Ideen nicht aus. Weitere Produkte sind in Planung. Und wenn es herausfordernd wird, dann ist der Ölmühlen-Chef erst richtig in seinem Element.

Unsere Produkte

Die dreher bio GmbH produziert das Brat- und Backöl, das als VonHier-Produkt in den Regalen der Feneberg-Märkte landet.