

Michael Raß

Vom Wissenschaftler
zum Unternehmer:
Mit dem „Olivenöl des
Nordens“ schreibt er
schwarze Zahlen.



Foto: Wilfried Gerharz

Vom Uni-Labor in Essen zum geschäftsführenden Gesellschafter einer innovativen Ölmühle mit nun schon 30 000 Tonnen Jahresdurchsatz - und das alles in einem Jahrzehnt. Das hat Dr. Michael Raß geschafft. Er kann erzählen und überzeugen - wenn nötig, auch im Laufschrift. Raß hat einen Platz in 18 Metern Höhe fürs Foto vorgeschlagen. Rundumsicht über Ibbenbüren. „Das alles gab es hier vor zehn Jahren noch nicht.“ Es klingt, als wundere er sich selbst.

„Keine Bitterschalen, keine unnötige Presswärme, keine Raffination“ - so wirbt die Ölmühle heute. Und beschreibt, wie Raß und Mitgesellschafter Dr. Christian Schein die Branche veränderten, die doch geglaubt hatte, dass geschälte Rapssaat nicht zu verarbeiten ist. „Die Idee an sich ist einfach“, erklärt Raß während des Aufstiegs, klappt eine Presse auf, aus der das frisch gepresste „Olivenöl des Nordens“ spritzt.

Das Rapsöl hat in den vergangenen Jahren das Image gewechselt - auch mit Millionen Euro unterstützt von Saatgutzüchtern, Bauern und Verarbeitern wie der Teutoburger Ölmühle. „Rapsöl ist ernährungsphysiologisch mindestens genauso gut, wenn nicht sogar einen Tick besser als das Olivenöl“, stellt Raß heraus. Etwa 30 Prozent der Produktion von Raß ist „bio“. Mehr geht manchmal nicht, denn der Bio-Rohstoff ist knapp, weil schwierig anzubauen.

Der goldgelbe, proteinreiche Kern der geschälten Rapssaat-Kügelchen wird von grünen Schneckenpressen schonend entölt. Ohne Chemie-Einsatz. „Wir haben eine umweltfreundliche Kreislaufwirtschaft geschaffen, vom Anbau bis zur Entsorgung.“ Selbst die Raps-Schalen werden ausgepresst. Dieses Rest-Öl und das Öl aus einer zweiten Pressung wird in Lastern und im betriebseigenen Blockheizkraftwerk genutzt und dadurch viel CO₂ eingespart. Das Press-Überbleibsel ging bislang als eiweißreiches Futter in die Landwirtschaft. Neuerdings geht es auch in die Gewürzmittelindustrie - als Ersatz für Senf. Raps ist mit dem Senf verwandt. Raß schaut auf ein Probchen: „Vom Viehfutter zum Lebensmittel.“ Und schüttelt ein wenig ungläubig den Kopf, lacht laut.

Das Forschen rund um Öl-Saaten geht in Ibbenbüren weiter. Fast schon selbstverständlich, dass Raß der Wissenschaft verbunden bleibt. Er finanziert nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft an der Fachhochschule Münster mit. Und er setzt sich an der Universität Witten/Herdecke für nachhaltige Unternehmensführung ein.

Dr. Ing. Michael Raß

Jahrgang 1964, verheiratet, zwei Kinder, begeisterter Sportler: Mountainbike, Surfen, Fußball, Tennis, Ski.

„Ich wollte immer Ingenieur werden“, hat Raß unten im Büro erzählt. „Technik ist mein Ding.“ Die allmorgendliche Führungsrunde um Punkt 9 Uhr hatte Raß gerade hinter sich. Mit dem Delegieren müht er sich noch immer. Er spielt mit seinem Kuli, schiebt Papiere zusammen, greift zum Blackberry. „Ich bin ein visueller Mensch, muss alles anfassen können.“ Dabei ist er Spross einer Familie, in der das Wort regiert: „Vater, Onkel, Bruder - alle Lehrer.“

Nach dem Abitur in Lengerich macht Raß zunächst eine Lehre zum Feinmechaniker. „Abläufe finde ich spannend.“ Deshalb studiert er Verfahrenstechnik für Lebensmittel. Sieben Jahre erforscht er danach in Essen Öl-Saaten. Der Traumjob in der Industrie bleibt aus. Aber er lernt auch Förderanträge zu schreiben. Gut für einen Existenzgründer ohne Eigenkapital. Und ums Geld kümmert sich von Anfang an Ehefrau Gudrun. Mit ihr teilt er sich bis heute das Chef-Büro.

Plan B kommt zum Zug: Um die Jahrtausendwende wird aus dem Wissenschaftler in knapp zwei Jahren der Unternehmer Raß. „Ich weiß heute nicht mehr, wie das damals alles gleichzeitig ging.“ Dissertation, Existenzgründung, Förderanträge, Millionenkredite, Bau der Ölmühle. Raß redet, als ob es erst gestern war, dass er mit dem ersten Öl auf der Anuga-Messe in Köln stand, etwas verkaufte, was er noch nicht produziert hatte.

Für den Rohstoff Raps und das Vermarkten der Futtermittel ist der Landhändler Wilhelm Kortlücke zuständig. Ein Nachbar der Eltern und heute Mit-Gesellschafter. Er überzeugte Landwirte, Raps kontrolliert für die neue Ölmühle von „Lehrer Raß' Jüngstem“ anzubauen. Volles Risiko.

Es klappte. Zwei Jahren nach der Gründung schreibt das Start-Up schon schwarze Zahlen. Der Markt wollte das neue Raps-Kernöl, die Bio-Läden ebenso wie die Supermarkt-Ketten. Über 40 Preise fürs Öl und über ein Dutzend Auszeichnungen für die Gründung sind längst auch Teil des Marketings des Unternehmens. Dem Ingeniör ist also nichts zu schwör? Michael Raß lacht über den Kalauer: „Ein bisschen ist das so.“

WERNER HINSE

Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG

Die Teutoburger Ölmühle ist Deutschlands erste energieautarke Raps-Ölmühle zur umweltfreundlichen Herstellung von kaltgepresstem, unbehandeltem Raps-Kernöl. Das Unternehmen wurde 2001 mit einem patentiertem Herstellungsverfahren in Ibbenbüren von Dr. Michael Raß, Dr. Christian Schein und Wilhelm Kortlücke gegründet. 2007 wurde es mit dem Deutschen Gründerpreis in der Kategorie Aufsteiger ausgezeichnet. Das Unternehmen presst jedes Jahr rund 30 000 Tonnen Raps-Samen mit derzeit rund 70 Mitarbeiter. Die Ibbenbürener sind Marktführer in Deutschland und größter Hersteller von kaltgepresstem Rapsöl in Premiumqualität. Der Jahresumsatz 2010 liegt zehn Jahre nach der Gründung im zweistelligen Millionenbereich.