



## NIEUWSBRIEF

4 juli 2011



Er wordt mij wel eens de vraag gesteld wat er zo bijzonder is aan Brassica koolzaadolie. Aan de hand van een aantal kleine flesjes met de verschillende stappen van het proces, leg ik dan uit hoe het persproces in z'n werk gaat. Het koolzaad wordt eerst gebroken, om zo een scheiding te kunnen krijgen tussen de schil en de kern van het koolzaad. Uit de kern wordt de Brassica koolzaadolie gewonnen. Het voordeel van deze methode is dat de olie (uit de kern) makkelijker gewonnen kan worden. Daarnaast kan de temperatuur tijdens het persproces onder de 40 graden Celsius blijven. Deze temperatuur heeft invloed op de kwaliteit van de olie. Door deze persmethode, de milde koude persing, blijven de waardevolle elementen die van nature in koolzaad zitten bewaard! Dit geeft de lekkere en exclusieve smaak aan de koolzaadolie. Ik wens u veel culinair genot met Brassica koolzaadolie!

**Antoon Kleverkamp**

Secretaris Koolzaadvereniging Colzaco

---

## Leer onze koolzaadtelers kennen!

***Een nieuw onderdeel in onze nieuwsbrief! Regelmatig zullen we een bij Colzaco aangesloten koolzaadteler aan u voorstellen. Deze maand beginnen we met Hans van Strien!***

Hans van Strien, nog maar een klein jaar lid van koolzaadvereniging Colzaco, maar nu al enthousiast over het mooie product koolzaad. Hans is een landbouwer met passie voor echte producten. Hij heeft eerder altijd aardappelen, suikerbieten en uien verbouwd, maar mede door gezondheidsproblemen is hij nu overgestapt op de teelt van koolzaad, naast wintergerst en wintertarwe.

Hans vindt het belangrijk om een bijdrage te kunnen leveren aan het milieu. Door investeringen in andere, nieuwe machines kan hij op een zo duurzaam mogelijke manier het koolzaad telen, zonder de grond te hoeven ploegen.

Daarnaast kan Hans echt genieten van een rondje langs zijn bloeiende gele koolzaadveld. Bloeiend koolzaad geeft een geweldig uitzicht en ruikt ook nog eens lekker! De slogan; 'Akkerbouw brengt land tot leven', staat op een vlag aan de rand van het perceel met koolzaad.

Uiteraard kookt de familie van Strien ook met Brassica koolzaadolie. Niet alleen omdat het lekker smaakt, maar ook door de vele gezonde eigenschappen, die ook in tact blijven bij het verhitten van de olie op hoge temperaturen. Hans bakt het liefst een lekker stukje vlees in Brassica Culinair!



**Coöperatieve Koolzaadvereniging Oost Nederland Colzaco U.A.**

Raalterweg 12 - 7433 RA Schalkhaar - T 0570-531207 - [www.colzaco.nl](http://www.colzaco.nl) - [info@colzaco.nl](mailto:info@colzaco.nl)