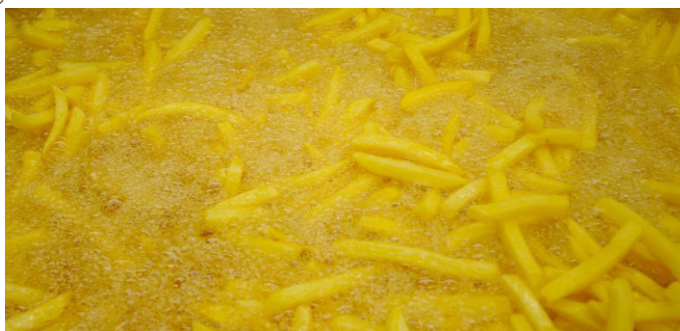


Klimaschutz

Bochumer Firma Unifrit bekommt Auszeichnung für Frittier-Öl

Markus Rensinghoff

19.05.2017 - 10:00 Uhr



Bochum. Das Frittier-Öl kann deutlich länger verwendet werden und ist recycelbar. Die Firma beliefert schon zahlreiche Gastro-Betriebe in Bochum.

René Frauenkron hat Schuhgröße 49. Das ist an dieser Stelle wichtig. Er ist Geschäftsführer der [Unifrit Unternehmergeellschaft](#). Die hat ein nachhaltiges und klimaschonendes Frittieröl entwickelt, das länger verwendet werden kann als traditionelle Fette und eine geringere Temperatur zum Frittieren benötigt. Dafür hat Frauenkron gerade von Wolfgang Jung, dem Geschäftsführer der „KlimaExpo.NRW“, einer Umwelt-Initiative der Landesregierung, eine Auszeichnung bekommen. Jetzt soll er noch einen Schuhabdruck hinterlassen.

Frauenkron bekommt den Schuhabdruck auf die besondere Papierfläche dann doch hin. Damit hat er sinnbildlich für die Landesinitiative einen Schritt in die Zukunft gemacht, Schritt Nummer 288, um genau zu sein. Der, den er mit seinem Produkt, diesem besonderen Frittieröl hinterlässt, ist noch etwas nachhaltiger.

Idee bekam bereits den NRW-Gründerpreis

Schon lange ist er, wie er selber sagt, „unterwegs in Sachen Öl. Das ist meine Leidenschaft“. 2006 bekam er, da hieß seine Firma noch Boga GmbH, für die Idee mit diesem speziellen Öl bereits den NRW-Gründerpreis. Seitdem gab es 2010, 2011 und 2015 jeweils zwei Sterne vom „Internationalen Taste und Quality Institute“ aus Brüssel. Wobei bei entsprechend hochwertiger Produktqualität – heißt, nicht jedes Produkt kommt überhaupt in Auszeichnungsnähe – ein Stern „feiner Geschmack“ bedeutet, zwei Sterne „bemerkenswert“ und drei Sterne „hervorragend“.



Seit 2012 gibt es die Firma Unifrit mit Sitz in Wattenscheid.

Obwohl er äußerst zurückhaltend mit Werbung sei, „dafür fehlen uns bislang die Ressourcen“, beliefert Frauenkron nach eigenen Angaben bereits zwölf Prozent der Bochumer Gastrobetriebe, die Fritteusen benutzen, mit seinem Frittieröl. „Das sind bei knapp 640 Betrieben also knapp 80.“

Auch bei Pommes sollte man an den Klimaschutz denken

Ein weiterer, dass sich die Besitzer der Gastrobetriebe und die Kunden, die Fritten-Freunde, Gedanken darüber machen, dass sie auch in der Pommesbude etwas für die Umwelt machen können. „Wer denkt bei einer leckeren Portion Pommes schon an den Klimaschutz“, sagt Jung. „Aber Frittierfette sind Massenware und werden leider häufig nicht sehr nachhaltig produziert. Unifrit schon. Zu dessen Herstellung werden keine Palmöle oder gentechnisch veränderten Saatgute verwendet, nur Ölsaaten aus Europa.“ Das Projekt zeige beispielhaft, wie Klimaschutz zum Fortschrittmotor werden könne. „Darum hat uns das Projekt überzeugt und deshalb haben wir es in unsere Leistungsschau aufgenommen.“

>>>Gemeinsam mit Lebensmittelchemikern entwickelt

Sein Frittierfett entwickelte Unifrit **gemeinsam mit Lebensmittelchemikern** und Forschungseinrichtungen. Hergestellt wird es in den Niederlanden.

In Zusammenarbeit mit der Kronsland GmbH bietet Unifrit den Gastronomiebetrieben eine **Abholung des gebrauchten Fettes** an. Dieses wird dann komplett recycelt.

Das Öl wird entweder zu **Biodiesel** verarbeitet oder es geht als **Heizkraftstoff** in ein Kraftwerk. Die leeren Behälter werden der Kunststoffindustrie zugeführt.