

Ölmühle feiert Jubiläum

Zwei Tage lang feiert die **Walter Rau AG** die Inbetriebnahme einer **Ölraffinerie** im Neusser Hafen vor **100 Jahren**. Die Unternehmensgeschichte begann aber bereits 1887 mit der Ölmühle N. Simon & Söhne.

STEFAN REINELT

Vor 100 Jahren wurde eine Ölmühle der heutigen Walter Rau im Neusser Hafen in Betrieb genommen. Nachdem das Unternehmen am gestrigen Freitagabend das Jubiläum mit seinen Geschäftspartnern feierte, sind heute die Mitarbeiter mit ihren Kindern zu einem Familienfest eingeladen. Die Ölraffinerie ist heute noch in Betrieb und Teil der Großraffinerie des Unternehmens. „Natürlich wurde sie mit der Zeit stets modernisiert. Heute sind die Abläufe viel multimedialer und weniger händisch“, sagt Marketingmanagerin Inja Pasch. Dadurch arbeitet sie heute mit einer höheren Energieeffizienz und umweltschonender. „In den siebziger und achtziger Jahren wurde unsere Ölmühle als umweltbestester Betrieb im Neusser Hafen“, so Pasch. Beispielsweise entwickelte er als erster eine vollautomatische Abwasserreinigung. Die jüngste Weiterentwicklung des Werks ist die neue Desodorierungsanlage – kurz: „Deso“. Dort findet der letzte Schritt der Raffination statt, bei dem unerwünschte Aromastoffe und Geruchsstoffe entfernt werden.

Der Betrieb im Hafen ist weitaus mehr als ein Jahrhundert. Im Jahr 1887 wurde die Ölmühle N. Simon & Söhne gegründet und 1929 vom Unternehmer Walter Rau übernommen. Heute zählt die Walter Rau AG rund 190 Mitarbeiter, während der 1970er Jahre war der Personalstand doppelt so groß. „Daher wurde bei uns auch die Marine für die Walter Rau Lebensmittelwerke hergestellt“, sagt Sven Pasch. Im Jahr 1999 trennten sich die beiden Gesellschaften. Heute produziert das Unternehmen pro



Vorstand **Frant te Baay**, Hauptaktionär **Stefan Kremer** und **Christian Carls**, Anteilseigner der Walter AG, begrüßten gestern Kunden und Geschäftspartner zum Jubiläum der Ölraffinerie. Heute findet dazu ein Familienfest statt. NGZ-FOTO: A. WOITSCHÜTZKE

Jahr. Neben dem wohl jedem bekannten Sonnenblumen- und Rapsöl verlassen auch Kokos-, Palm- und Palmkernöl das Werk. Die Rohstoffe werden aus Malaysia und Indonesien, Argentinien und von den süd pazifischen Inseln bezogen, aber auch aus Russland und der EU.

Abnehmer findet die Walter Rau AG in ganz Europa. Ihre Pflanzenfette und Öle sind Bestandteile in Back- und Süßwaren, Brotaufstrichen, Frittierartikeln und Eiscreme. Durch verschiedene Modifi-

INFO

Chronologie

- 1887** Gründung der Ölmühle N. Simon & Söhne in Neuss
- 1929** Übernahme der Ölmühle durch den Unternehmer Walter Rau
- 1979** Umbenennung in Walter Rau Neusser Öl und Fett AG
- 1999** Trennung der Gesellschaften Walter Rau AG und Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

kationsverfahren werden sie auf die Anwendung des Kunden maßgeschneidert.

Eis am Stiel etwa wird durch eine Fettglasur optisch und geschmacklich veredelt. In Wurstwaren sorgen Fette für eine gute Streichfähigkeit, im Brotteig verbessern sie die Frischhaltung der Produkte. Aber auch in der chemischen und technischen Industrie sowie in der Kosmetikproduktion gewinnen pflanzliche Öle und Fette als natürliche und nachwachsende Rohstoffe immer mehr an Bedeutung.