

Raps investiert in moderne Hochdruck-Flüssig-Extraktion

Artikel vom **24. Juni 2025**
 Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Der Gewürzexperte Raps erweitert seine Produktionskapazität mit einer hochmodernen Hochdruck-Flüssig-Extraktionsanlage in Kulmbach. Die Technologie ermöglicht eine besonders schonende Gewinnung natürlicher Inhaltsstoffe aus Gewürzen wie Pfeffer, Koriander oder Piment.



Bild vom symbolischen Spatenstich (Bild: Raps).

Am 12. Mai haben auf dem Werksgelände bei Raps die Bauarbeiten für ein neues Produktionsgebäude begonnen. Mit einem zweistelligen Millionenbetrag investiert das Unternehmen in eine moderne Produktionsanlage für flüssige Hochdruck-Extraktion. Konzipiert wurde die Anlage zusammen mit der österreichischen Natex GmbH, einem auf überkritische CO₂-Extraktion spezialisierten Anlagenbauer für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Bei der Planung und Auslegung brachte der Gewürzspezialist sein Know-how und seine langjährige Erfahrung ein, sodass viele individuelle Anforderungen umgesetzt werden konnten. Den Bauarbeiten ging eine intensive Planungsphase voraus, die eine zügige Genehmigungserteilung und die

Einhaltung aller Vorgaben des Bundesimmissionsschutzgesetzes (BImSchG) sicherstellte. Die Fertigstellung und Inbetriebnahme sind für Ende 2026 geplant.

Regionale Wertschöpfung durch lokale Partnerschaften

»Für Bau und Gebäudetechnik haben wir gezielt in der Region ansässige Firmen beauftragt. Abgesehen von der Anlage und Extraktionstechnik selbst setzen wir auf regionale Beschaffung und langjährige Partnerschaften mit Betrieben aus der Region«, sagt Dr. Udo Martens, Chief Operating Officer bei Raps. »Bei der Extraktion wird flüssiges Kohlendioxid unter Druck durch fein vermahlene Gewürze geleitet, wobei wertgebende Inhaltsstoffe sanft und schonend extrahiert werden. In mehreren Prozessstufen gewinnen wir aus dem jeweiligen Rohstoff ein stabiles, hochwertiges Extrakt, das sich in vielen Anwendungen einsetzen lässt.«

Steigende Nachfrage nach natürlichen Extrakten

Mit der neuen Anlage reagiert Raps auf die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, standardisierten Gewürzextrakten, wie sie insbesondere in der Lebensmittel-, Getränke- und Convenience-Industrie stark ansteigt. Die schonende CO₂-Extraktion ermöglicht es, natürliche Aromakomponenten, ätherische Öle und funktionelle Inhaltsstoffe in definierter Qualität und Reproduzierbarkeit zu gewinnen. Das Unternehmen verspricht damit einen entscheidenden Vorteil für Hersteller, die auf gleichbleibend hohe Qualität und Clean-Label-Lösungen setzen.

Hersteller aus dieser Kategorie
