



Taubenkraft

Für die natürliche Erhaltung
der Tiergesundheit.



Taubenkraft-Öl -Ein Öltropfen Lebenskraft-

Eine kurze Einführung

Es ist schon länger bekannt dass man pflanzliche oder tierische Öle (Fette) in der Fütterung von Geflügel z.B. Tauben, Hühner, etc. verwenden kann, wobei es jedoch gravierende Unterschiede in der Qualität gibt! Leider ist es mittlerweile so, dass Züchter bei dem heutigen Überangebot an Futter- und Futterergänzungsmitteln einfach den Überblick verlieren und gar nicht mehr wissen, was Sie eigentlich füttern sollen, bzw. was für ihre Tiere gut oder richtig ist. Mit diesem Problem hat sich die Firma Taubenkraft Mitte 2007 auseinander gesetzt und entwickelte daraufhin das Taubenkraft-Öl.

Was ist Taubenkraft-Öl?

Taubenkraft-Öl ist ein hochwertiges, energiereiches Öl was in einem speziellen, patentierten Verfahren, dem Kaltpressverfahren gewonnen wird. Es besteht aus zwei hochwertigen schonend kaltgepressten Ölen (Flachsöl und Sesamöl), die in unserer eigenen Ölmühle verpresst werden.

Es ist zu 100% naturbelassen und wird nur aus zertifizierten Rohstoffen (Saaten) gewonnen.

Nun fragen sich viele Züchter was ist eigentlich Kaltpressung?

Und wo ist der Unterschied zu dem normalen Tafel- bzw. Speiseöl aus dem Supermarkt?

Dazu möchte ich Ihnen eine kurze Erklärung über die drei Arten der Ölgewinnung aus Pflanzensamen erläutern.

Unterschiede zwischen der Extraktion, der mechanischen Pressung und der Kaltpressung

Die Extraktion

ist ein chemischer Vorgang, in dem der Ölgehalt in der Saat beispielsweise bei Raps mit einem Lösungsmittel (Hexan) chemisch heraus gelöst wird (auf die gleiche Art und Weise wird das Raps-Öl für den Biodiesel hergestellt). Dabei kann eine Ölausbeute von bis zu ca. 99,9% erreicht werden. Saat und Lösungsmittel werden in einem Behälter zusammen geführt, nachdem das enthaltende Öl chemisch gelöst wurde, wird dieses Öl-Hexan-Gemisch von der Oberfläche des Behälters abgesaugt oder abgeschöpft und der Raffination (Reinigung) zugeführt. Dabei wird das Hexan-Öl-Gemisch bis auf 140°C erhitzt, so dass das enthaltende Hexan (sauberes Benzin) verdampfen kann, übrig bleibt einfaches pflanzliches Öl ohne jegliche nennenswerte Nährstoffe, wo aber immer noch ein minimaler Restbestand an Hexan (ist giftig) enthalten sein kann!

Bei der Raffination können die Öle auch noch in Ihrer Farbe (z.B. Leinöl hat 14 verschiedene Farbnuancen von hellgelb über dunkles gelbbraun bis fast ins gelbgrüne hinein) beeinflusst werden.

Der Geruch und Geschmack kann von Ölen durch überdämpfen so gut wie neutralisiert bzw. so verändert werden, so dass Aromastoffe unter gemischt werden können (z.B. Zitronen- oder Nussaromen, etc.).



Taubenkraft

Für die natürliche Erhaltung
der Tiergesundheit.



Vorteil der Extraktion:

- eine hohe Ausbeute an Pflanzenöl!

Nachteile der Extraktion:

- durch die Verarbeitung der Öle mit Chemie und **Temperaturen von über 40 °C** werden alle lebenswichtigen Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Omega 3-6 und 9-Fettsäuren sowie die entzündungshemmenden Enzyme zerstört (sie zerfallen durch die dabei entstehenden hohen Temperaturen)
- es können sich Transfettsäuren und andere nicht erwünschte Botenstoffe bilden, die dem Organismus mehr Schaden als Nutzen bringen

Die mechanische Pressung

ist, wie der Name schon sagt, eine mechanische Arbeit.

D.h. es werden große Ölpresen eingesetzt, die eine große Menge von Saatgut verarbeiten können, dabei wird die Saat meist vorgewärmt und unter **sehr hohem Druck und sehr hoher Hitze (also wieder über 40 °C)** verpresst. Bei dem Pressvorgang trennt sich das Saatgut in Öl und Pressrückstand (auch Expeller genannt, wegen des geringen Restölgehalts), die Ölausbeute kann hier bis zu ca. 90% betragen. Der Pressrückstand geht danach entweder in das Tierfutter (z.B. in die Schweinemast) oder wird einer anschließenden Extraktion zugeführt, um noch den letzten Rest an enthaltenem Öl heraus zu ziehen.

Vorteile der mechanischen Pressung:

- eine hohe Ausbeute an Pflanzenöl!
- Verarbeitung von einer sehr großen Saatmenge in kurzer Zeit, durch die hohe Durchsatzleistung der großen Ölpresen

Nachteile der mechanischen Pressung:

- wie schon bei der Extraktion, wird auch hier die **Presstemperatur von 40 °C überschritten**, dadurch werden alle lebenswichtigen Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Omega 3-6 und 9-Fettsäuren sowie die entzündungshemmenden Enzyme zerstört (sie zerfallen durch die dabei entstehenden hohen Temperaturen)
- es können sich auch hier, wie bei der Extraktion, Transfettsäuren und andere nicht erwünschte Botenstoffe bilden, die dem Organismus mehr Schaden als Nutzen bringen

-Gemeinsamkeiten beider Verarbeitungsarten-

Bei der mechanischen Pressung und der Extraktion steht mehr die hohe Ölausbeute im Vordergrund, als die Qualität des Öls.

Hier gilt leider: Masse statt Klasse!



Taubenkraft

Für die natürliche Erhaltung
der Tiergesundheit.



Die Kaltpressung

ist die Königsklasse der Ölgewinnung aus Pflanzensamen.

Bei der Kaltpressung werden keinerlei chemische Lösungsmittel verwendet, hierbei kommt auch keine Vorwärmung der Saaten in Frage. Lediglich wird das Saatgut von Sand und anderen Verunreinigungen (z.B. kleine Steine und Stängel, sowie metallische Rückstände) die bei der Ernte anfallen, gereinigt.

Danach wird das Saatgut in speziellen Ölpresen verarbeitet wo eine durchschnittliche

Presstemperatur von 38°C herrscht, die die 40°C-Marke aber nicht überschreitet. Nach dem Pressvorgang wird das unfiltrierte Öl in einer Filterpresse (ohne Zusatz von chemischen Filterhilfsmitteln) von seinen Verunreinigungen wie z.B. Trüb- und Schwebestoffe (zermahlende Verschalung der Saat) gereinigt. Am Ende erhalten Sie ein schonend kaltgepresstes Öl, was markant in seiner Farbe und volumig in seinem Geschmack ist, alles das was ein schonend kaltgepresstes Öl charakteristisch auszeichnet.

Vorteile der Kaltpressung:

- durch die Temperatur unter 40°C bleiben alle Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Omega 3-6 und 9-Fettsäuren, sowie die entzündungshemmenden Enzyme erhalten
- hat die beste und gesündeste Ölqualität der 3 genannten Verarbeitungsvarianten

Nachteil der Kaltpressung:

- der einzige nennenswerte ‚Nachteil‘ dieser Verarbeitungsart ist, dass keine hohe Ausbeute erzielt werden kann, da keine hohen Presstemperaturen (unter 40°C) herrschen, was aber wiederum gewollt ist, um ein schonend kaltgepresstes Öl von bester Qualität zu erhalten.

Soviel zu den Verarbeitungsarten, nun werden viele Züchter sagen: Ich kaufe nur kaltgepresste Öle aus dem Supermarkt. Nun ja, das muss jeder Züchter für sich selber entscheiden, was er an seinen Tieren verfüttert. Qualität hat nun mal seinen Preis und Spitzenzüchter wären heute nicht da wo sie sind, wenn sie die Billigschiene fahren würden.

Ich als Hersteller und Betreiber einer Ölmühle kann ihnen versichern, dass bei dem heutigen Preiskampf der Discounter, die Qualität als solches so gut wie immer an zweiter Stelle steht bzw. Öle im Handel angeboten werden, die eigentlich nicht den Titel „kaltgepresst“ verdient haben.

Ihre Qualitätssicherheit bei Taubenkraft-Öl!

1. wir stellen unser Taubenkraft-Öl selbst her
2. wir verarbeiten nur zertifizierte Saaten, die unserem Standard entsprechen, z.B. verarbeiten wir keinerlei Saat aus Deutschland, da die Qualität für unsere Ansprüche nicht ausreichend ist, bzw. sind die Belastungen mit Schwermetallen (Blei, Cadmium) für uns zu hoch
3. des Weiteren werden hier nicht die Saatsorten angebaut, die für unser Taubenkraft-Öl in Frage kommen würden. Von der Qualität und der Sorte der Saat, hängen auch die außergewöhnlichen Wirkungsweisen von Taubenkraft-Öl auf den Taubenorganismus ab und das macht es so einzigartig und nicht kopierbar!



Taubenkraft

Für die natürliche Erhaltung
der Tiergesundheit.



Taubenkraft-Öl steigert und unterstützt bei einer täglichen Zugabe:

für ca. 20 Tauben gerechnet

10ml Taubenkraft-Öl am Tag	auf 1Kg Körnerfutter geben und vermengen
--------------------------------------	--

Taubenkraft-Öl **steigert die Fruchtbarkeit der Alttiere**, einige Züchter berichteten mir, dass ihre Tauben auch im Winter sehr paarig und ein gesteigertes Brutergebnis zu verzeichnen war.

Taubenkraft-Öl **beschleunigt und steigert auch das Wachstum der Jungtiere**, sowie die **Resistenz gegen Krankheiten (wirkt bei den Alttieren vorbeugend)**.

Darüber hinaus wird das **Futter besser im Magendarmtrakt verwertet** und der **Sauerstofftransport im Blut begünstigt und erhöht**, was eine **bessere Durchblutung und somit den Aufbau von Muskelzellen** zur Folge hat, somit werden auch **Kondition und Ausdauer der Tauben gesteigert**, was für einige Brieftaubenzüchter sicherlich von Interesse ist.

Nach einem **Fütterungszeitraum von ca. 14 Tagen zeigt sich** bei den Tauben ein schöner **prächtiger Glanz des Gefiederkleids**. Taubenkraft-Öl **unterstützt** die Tauben **positiv während der Mauserzeit**, sie sind allgemein **agiler und lebhafter** als sonst.

Für weitere Fragen zum Taubenkraft-Öl stehe ich Ihnen gerne als Ansprechpartner jederzeit zur Verfügung.

Ansprechpartner:

Hr. René Eiserbeck

Tel.: 0173/9874988

Fax: 034924/80815

Email: kontakt@taubenkraft.eu

www.taubenkraft.eu