

## Interviewfragen zur Verwendung von Palmöl

**Firma: Eisenherz Schokoladenmanufaktur**

**1. Verwenden Sie Palmöl in Ihren Produkten?**

Nein, wir verzichten zu 100%

**2. Warum haben Sie sich dafür entschieden Produkte ohne Palmöl herzustellen?**

Palmöl wird oft als billiges Füllmittel oder Ersatz für teure Rohstoffe verwendet. Wir arbeiten ausschließlich mit Kakaobutter. Zudem möchten wir hier einen Betrag zum Schutz der Länder und Regionen leisten, deren Umwelt durch den Anbau zerstört wird.

**3. Seit wann sind Ihre Produkte Palmölfrei?**

Eisenherz Bioschokoladen waren schon immer frei von Palmfetten!

**4. Entstanden durch die Umstellung geschmackliche oder optische Unterschiede oder Unterschiede in der Konsistenz?**

-

**5. Was sind Ihre Alternativen zu Palmöl?**

Kakaobutter

**6. Haben diese Alternativen für Sie besondere Vorteile in der Verarbeitung oder der Vermarktung?**

Sie sind erst mal um ein vielfaches teurer. 1 Tonne Kakaobutter kostet € 10.000.—

**7. War ein positiver Marketingeffekt ein Anreiz für eine Umstellung?**

-

**8. Nutzen Sie in Ihren Produkten bereits heimische Öle oder ist der Einsatz von heimischen Ölen in ihren Produkten möglich? Wenn ja warum? / Wenn nein warum nicht?**

In Schokolade gehört nur Kakaobutter

**9. Wie setzen Sie sich darüber hinaus für den Erhalt des Regenwaldes und die Wahrung der Menschenrechte ein?**

Wir verwenden nur 100% Biorohstoffe

**Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!**