



Telefon- Interviewfragen zur Verwendung von Palmöl:

Firma: Rapunzel

1. Produkte von Rapunzel

1. Welche Form des Palmöls verwenden Sie: verwenden Sie auch Palmkernöl?

Palmkernöl wird nicht verwendet, Palmhartfett und Palmöl. Palmhartfett wird durch eine spezielle Temperatur und Zentrifugal-Behandlung produziert, damit es den gewünschten Effekt für die Lebensmittel bekommt z.B. Cremigkeit. Gehärtete Fette dürfen im Biobereich sowieso nicht eingesetzt werden (das wäre sonst noch eine ungesunde Alternative gewesen). Die im raffinierten Palmöl schädlichen Fettsäureester entstehen beim Biopalmöl kaum, da im Biobereich nicht chemisch raffiniert werden darf. Fettsäureester entstehen, laut Herrn Hubbels, vor allem bei der chemischen Raffination. Bei Rapunzel wird physikalisch raffiniert.

2. Wieviel Palmöl verwendet Rapunzel pro Jahr (z.B. in kg bzw. t)? [Ist das das Mindestmaß an Palmöl, das sie verwenden müssen?]

300-400t Palmöl im Jahr. Es ist das Mindestmaß, da es laut Herrn Hubbels Aussage nicht mit weniger Palmöl funktioniert. Sie verwenden hauptsächlich desodoriertes Palmöl. Zurzeit noch gar kein rotes Palmöl, da es nicht langlebig ist und sich für viele Produkte nicht eignet. Allerdings forschen sie da noch weiter. Palmöl ist in der Lage flüssige Öle gut zu binden, das ist z.B. wichtig in Nusscremes, da Nüsse viel Öl enthalten. So setzt sich auf der Oberfläche kein Öl ab. Auch die erst einmal ähnlich wirkende Kakaobutter ist kein Ersatz, da sie bei Raumtemperatur sehr fest ist (wie eine Tafel Schokolade eben) und bei Erhöhung der Temperatur dann aber schnell flüssig wird. Palmöl hat auch bis 40°C noch feste Bestandteile. Bei Neuentwicklungen benutzt Rapunzel nur so viel Palmöl wie wirklich nötig ist.

3. Wieviel PÖ in % ist in den Rapunzel-Produkten im Durchschnitt (pro Produkt)?

Von etwa 10% in Samba bis zu 25 % in Macadamiacreme, 22-26% bei Mandel-/Haselnusscreme, Bei Brotaufstrichen, die besonders cremig sein sollen ist Palmöl wichtig, daher die hohen Prozentsätze.

4. Bei wie vielen Produkten haben sie Palmöl bereits abgesetzt/auf andere Öle umgestellt? Wieviel kg/t Reduktion war das?



Bei Fruchtschnitten (2% durch Sonnenblumenöl ersetzt) und bei allen Produkten wo es „nicht zwingend nötig war“.

5. In wie vielen Produkten wird noch Palmöl verwendet?

27 von 560 Produkten sind mit Palmöl, die Kategorien, in denen (bei Rapunzel) noch zwingend Palmöl sein muss, sind:

Nusscremes

Brühen

1 Schokolade/6 Riegel

Palmfett pur

Nugatcreme = Nussanteil 45-60% + Palmhartfett

6. Reduktion von PÖ? Bei wie vielen Produkten? Um welchen Faktor bzw. %?

Keine genaue Angabe, eher kleine Mengen.

2. Besonderheiten Palmöl

1. Warum ist Palmöl so unersetzbar? Warum können nicht noch weitere Produkte von Rapunzel umgestellt werden?

Aufgrund von Struktur Eigenschaften in Bezug auf Cremigkeit und Konsistenz bei Temperaturschwankungen. Durch andere Öle kommen Ölseparationen zustande, die unschön für den optischen Eindruck des Konsumenten sein könnten. Auch eine körnige Konsistenz aufgrund von kristallisierten Ölen und ein traniger Geschmack kann beim Produkt auftreten wenn man andere Öle verwendet. Das Palmöl, das Rapunzel bezieht, ist laut Herr Hubbels kein billiges Füllmittel, sondern sogar relativ kostenintensiv, weil es 100% Bio ist. Der Preis ihres PÖ ist etwa 50% höher als der konventioneller Hersteller (1300-1500 € pro Tonne Bio Palmöl).

2. Bei welchen Produkten / Produktgruppen ist PÖ nicht ersetzbar? Warum?

Brotaufstriche, Brühwürfel . Einerseits Cremigkeit, Streichbarkeit, kein traniger Geschmack, keine Ölseparation sowie Haltbarkeit (Konsumentenvorzüge). Bei Brühwürfeln schwierig wegen Festigkeit und optischen Gründen.

3. Verhalten von Palmöl bei Temperatur (Kälte/Wärme): Ist Kokosöl/Kakaobutter nicht ähnlich im Verhalten? Gibt es weitere Alternativen/ andere Öle mit ähnlichem Verhalten?

Kokosöl und Kakaobutter sind für Cremes eher ungeeignet, weil sie bei Raumtemperatur nicht die Gitternetzstrukturen wie Palmöl haben und somit eine Ölseparation und auch eine Verflüssigung des Produkts möglich ist. Dieses wird laut Hr. Hubbels sehr schlecht von Verbrauchern angenommen.



4. Haltbarkeit von Palmöl (im Vergleich zu anderen Fetten):

Tocotrienole im Palmöl bewirken eine verlängerte Haltbarkeit mit der Wirkung als Antioxidant gegenüber anderen Ölen wie z.B. Sonnenblumenöl oder Kakaobutter.

Diese Tocotrienole haben auch einen positiven Effekt auf die eigene Gesundheit.

5. Chemische Besonderheit: Wie sehen z.B. die Moleküle von Palmöl im Vergleich zu anderen Fetten aus, warum ist genau das so relevant?

Bei einem Besuch hat Herr Hubbels zugestimmt, uns eine Veranschaulichung der molekularen Struktur von Palmöl zu geben und auch das Palmhartfett und das Palmöl zu zeigen, um sich besser etwas darunter vorstellen zu können. Er hat auch angeboten, eine Veranschaulichung zu mailen falls ein Besuch nicht möglich ist.

3. Alternativen zu Palmöl

1. Welches Öl/Fett ist in welchen Produkten vergleichbar zu Palmöl? Kakaobutter in Schokolade? Kokosfett?

Kakaobutter (eigentlich Sonnenblumenöl) in Verbindung mit Lecithin wäre eine Alternative, jedoch möchte Rapunzel laut Herrn Hubbels kein Lecithin benutzen, da es Allergien auslösen kann.

Kokosfett schmilzt zu schnell und eignet sich daher leider nicht für die Produktion, da es auch wieder zu optischen Verschlechterungen durch Ölseparationen kommt.

2. Was wurde statt Palmöl in den Rapunzel-Produkten verwendet, in denen auf Palmöl verzichtet wurde?

Sonnenblumenöl in Fruchtschnitten, jedoch laut Rapunzel nicht für weitere Produkte geeignet (Ausnahmefall).

3. Auf heimische Öle umsteigen????

Rapsöl als einjährige Monokultur ist fraglich bezüglich der Nutzbarkeit sowie der Effizienz als Ersatz für Palmöl.

4. Herkunft

1. Wo genau kommt das Rapunzel-Palmöl her? Auf der HP sind keine Angaben/Karten zu finden.

Einmal aus Ecuador nahe Esmeralda sowie aus Ghan. Laut Frau Kirsten in Zukunft genauere Auskunft, möglicherweise auch auf der Website.



2. Für den Verbraucher ist nicht nachzuvollziehen, wo genau in Ecuador die Ölpalmplantagen nun liegen, kann etwas daran geändert werden? = mehr Transparenz ist gewünscht!

Frau Kirsten möchte möglicherweise eine Karte auf ihre Seite stellen. Weitere Informationen könnten bei einem Besuch folgen.

3. Welche Zertifizierungen nutzen Sie / über welchen Zertifizierer erhalten Sie Ihr PÖ?

Laut Frau Altmann haben die Plantagen mehrere Siegel, weil diese international verschiedene Wichtigkeiten haben. Ecocert sei vor allem in Frankreich vorherrschend. Sie versichern mehrere Kontrollen sowie keine Herbizide, Kompostwirtschaft usw. Internationale Kontrolle mit Hilfe von IMO (Institut für Marktökologie - Schweizer Kontrollinstitut) . FLO nicht vorhanden, weil es das für PÖ noch nicht gibt. Mehrere externe unabhängige, unangekündigte Kontrollen im Jahr.

4. Auf der RSPO-Karte von Natural Habitats auf Seite 6 ist die „7 farm holders – Las Delicias Rioverde“ direkt am Rand eines Regenwaldschutzgebietes zu finden → wie wird sichergestellt, dass hier Plantagen nicht auf frisch gerodetem Land angelegt wurden oder weiter in das Schutzgebiete vorangetrieben werden (RSPO-Regelungen allein reichen da ja bekanntlich nicht)?

Zusätzlich zur RSPO-Zertifizierung sei all ihr PÖ nach EU-Richtlinien Bio-zertifiziert. Laut Frau Altmann geht ihre Zertifizierung deutlich weiter als RSPO.

→ Teuer für Rapunze:l Biopreis, Bioprämie und Fairtradeprämie.

5. Auf derselben Karte ist auch auffällig, dass die Palmölfrüchte von weit auseinanderliegenden Bereichen zur Ölmühle transportiert werden; lange Transportwege sind nicht ökologisch, warum wird das so gehandhabt?

Ökologischer Fußabdruck hat geringere Aussagekraft laut Frau Kirsten. Es sei eine schwammige und ungenaue Größe. Es soll von Rapunzel versucht werden, möglichst kurze Transportwege zu wählen, aber das sei nicht immer möglich.