

PALMÖL IN WEIHNACHTSgebÄCK

Marktcheck der Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

ZUSAMMENFASSUNG

Neben zahlreichen anderen Produkten im deutschen Einzelhandel enthalten auch Kekse vielfach Palmöl oder Palmfett. Hersteller verwenden das pflanzliche Fett, weil es geschmacksneutral, lange haltbar und bei Raumtemperatur fest ist. Für die Palmölplantagen werden riesige Flächen Regenwald abgeholzt, Lebensraum für Tiere zerstört und Menschenrechte verletzt¹. Zunehmend kritisch werden auch die Fettschadstoffe angesehen, die beim Raffinieren von Palmöl entstehen.

Die Verbraucherzentrale Niedersachsen hat daher stichprobenartig Weihnachtskekse überprüft, in denen Palmöl oder -fett als Zutat enthalten ist. Die Produktauswahl umfasst Lebkuchen, Spekulatius, Spritzgebäck, Vanillekipferl und Zimtsterne.

Die Ergebnisse zeigen, dass Palmfett in Weihnachtskeksen als kostengünstiger Butterersatz oder billige Zutat eingesetzt wird, selbst wenn es laut traditioneller/gängiger Rezeptur gar nicht hineingehört. Aufmachung und Werbebotschaft vermitteln häufig, dass es sich um typisch weihnachtliches Gebäck handelt, worin niemand Palmöl erwarten würde.

PROBLEMATIK

Hauptgründe für die häufige Verwendung von Palmfett sind zunächst die technologischen und sensorischen Eigenschaften: Da es bei Raumtemperatur fest ist, kann gezielt die Festigkeit und Konsistenz des Lebensmittels beeinflusst werden. Palmfett ist außerdem geschmacksneutral und eignet sich somit für viele Lebensmittel. Im Vergleich zu anderen pflanzlichen Ölen ist es ertragreicher (auf die Fläche gerechnet) und daher deutlich kostengünstiger als die Zutat Butter².

Aus gesundheitlicher Sicht ist Palmöl allerdings problematisch: Bei der Raffination von Palmöl können im Vergleich zu anderen Pflanzenölen erhöhte Mengen an Fettschadstoffen – sogenannte Fettsäureester wie Glycidyl und 3-Monochlorpropanol (3-MCPD) – entstehen. Glycidyl ist von verschiedenen wissenschaftlichen Institutionen als wahrscheinlich krebserregend eingestuft worden³. Für Glycidyl sollten die Gehalte in Lebensmitteln deshalb aufs Möglichste minimiert werden (MoE-Ansatz – Margin of Exposure). Für 3-MCPD wurde von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein TDI-Wert (Tolerable-Daily-Intake) ermittelt, der die tägliche tolerierbare Aufnahmemenge auf 2 Mikrogramm je Kilogramm Körpergewicht festlegt⁴.

¹ <https://www.amnesty.de/2016/11/30/globale-konzerne-profitieren-von-kinderarbeit-auf-palmoel-plantagen>, aufgerufen am 21.11.2019

² https://www.proplanta.de/Markt-und-Preis/Agramarkt-Berichte/Butterpreise-und-Kaesepreise-vom-13-11-2019_notierungen1573668253.html, aufgerufen am 18.11.2019
<https://www.finanzen.net/rohstoffe/palmoelpreis/dollar>, aufgerufen am 18.11.2019

³ https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zur_kontamination_von_lebensmitteln_mit_3_mcpd__2_mcpd__und_glycidyl_fettsaeureestern-10538.html, aufgerufen am 18.11.2019

⁴ <http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/180110>, aufgerufen am 20.11.2019

ZIEL DES MARKTCHECKS

Ziel des Marktchecks ist die Überprüfung des Lebensmitteleinzelhandels auf das Angebot von Weihnachtsgebäck mit Palmöl oder Palmfett als Zutat.

Die Ergebnisse des Marktchecks sollen dazu beitragen, Verbraucher⁵ in Bezug auf das Thema Palmfett zu informieren und auch für die gesundheitliche Problematik zu sensibilisieren. Die Informationen sollen Verbraucher befähigen, bewusste Kaufentscheidungen treffen zu können. Insbesondere soll auf den Einsatz von Palmfett als Zutat in industriell hergestellten Produkten, in denen Palmfett aufgrund traditioneller/bekannter Rezepturen nicht zu erwarten wären, hingewiesen werden.

DURCHFÜHRUNG

Der Marktcheck erfolgte im Oktober und November 2019 im Raum Celle, Cloppenburg, Oldenburg und Hannover in 15 Geschäften darunter fünf Supermärkte, vier Discounter, ein Reformhaus, ein Bio-Geschäft und drei Drogeriemärkte sowie eine Bäckerei. Es wurden stichprobenartig 45 verschiedene Packungen mit Weihnachtsgebäck gekauft, die laut Zutatenliste alle Palmöl oder -fett enthalten: Lebkuchen (5), Spekulatius (18), Spritzgebäck (6), Vanillekipferl (6), Zimtsterne (9) sowie eine Plätzchenmischung. Außerdem wurde aus jeder Kategorie je ein Produkt ohne Palmöl gekauft, um die Preise zu vergleichen.

Im Fokus der Auswertung stehen die Kennzeichnung, Werbeaussagen und die Zutatenliste der Weihnachtsgebäcke. Für die Bewertung sind folgende Begriffsbestimmungen der traditionellen Weihnachtsgebäcke laut Lebensmittelbuch zugrunde gelegt⁶:

- ❖ **Lebkuchen** ist ein Gebäck, das in zahlreichen Variationen aus Honig- oder Sirupteig – zum Teil ohne Fettanteil – hergestellt wird.
- ❖ **Spekulatius** ist ein flaches und figürlich geformtes Gebäck aus gewürztem Mürbeteig, der nach traditionellem Rezept mit Butter hergestellt wird.
- ❖ **Spritzgebäck** ist ein aus Rührteig mit einer Teigspritze geformtes Gebäck.
- ❖ **Vanillekipferl** werden klassisch aus einem Mürbeteig mit geriebenen Mandeln hergestellt; je nach Region auch mit anderen Nüssen und mit dem Mark von Vanilleschoten und Vanillinzucker aromatisiert.
- ❖ **Zimtsterne** werden traditionell aus Eischnee, Zucker, Mandeln, Zimt und einer weißen Zuckergussauflage hergestellt. In einigen Rezepturen wird ein geringer Anteil an Mehl verarbeitet. Fett wird dem Teig traditionell nicht zugefügt.

⁵ Alle verwendeten Begriffe, Personen und Funktionsbezeichnungen beziehen sich ungeachtet ihrer grammatikalischen Form selbstverständlich in gleicher Weise auf alle Geschlechter.

⁶ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeFeineBackwaren.pdf?__blob=publicationFile, aufgerufen am 18.11.2019
https://www.bdsi.de/fileadmin/redaktion/downloads/BDSI_Broschuere_Feine_Backwaren.pdf, aufgerufen am 18.11.2019

ERGEBNIS

Fast alle Produktnamen sind identisch mit den Namen traditioneller Weihnachtsgebäcke. Die Zutaten stimmen aber nur in Teilen mit den traditionellen Rezepturen überein. Insgesamt 13 Gebäcke werben mit zusätzlichen Qualitätsbotschaften wie „Meisterhandwerk“ oder „Meisterhand“, „nach Originalrezept gebacken“ oder „nach traditioneller Rezeptur gebacken“. Palmöl versteckt: Das Spritzgebäck und Schoko-Spritzgebäck „nach Hausfrauenart“ von der Spezialitäten-Bäckerei Pertzborn wurde mit Margarine hergestellt, in der Palmfett und Palmöl enthalten ist. Auch zwei Gebäckdosen mit idyllischen Bildern versprechen eine lange Bäckertradition. Dennoch verwenden die Hersteller die Zutat Palmfett, wie sie eher für industrielle Rezepturen üblich ist. Derartige Werbeaussagen können von Verbrauchern dahingehend verstanden werden, dass die Rezeptur des Produktes, der eines herkömmlich selbst gemachten Weihnachtskeks entspricht. Diese Werbeaussagen sind jedoch rechtlich nicht definiert.

Drei der eingekauften Produkte (Gewürz Spekulatius von Coppenrath, Gewürz Spekulatius von Favorina/Lidl und Vanillekipferl von Favorina/Lidl) sind mit dem RSPO-Siegel (Roundtable on Sustainable Palm Oil – „Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl“) versehen. Dieses Label soll Verbrauchern signalisieren, dass auf den Plantagen freiwillig mehr für Naturschutz und Menschenrechte getan wird als gesetzlich vorgeschrieben. Das Palmfett bei allen sechs Bio-Gebäcken stammt aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Überraschend: Selbst das „Butter-Spritzgebäck“ von L&S Feingebäck International mit einem Butteranteil von 25 Prozent kommt nicht ohne Palmfett aus.

Bei der Plätzchenmischung eines regionalen Bäckers (Bosselmann) kann die genaue Fettart nicht identifiziert werden⁷. In der Zutatenliste der Keksmischung ist lediglich „Pflanzenfett“ aufgeführt. Dies ist jedoch nach der Lebensmittelinformationsverordnung nicht ausreichend.

Preise

Die Preisspannen der Produkte mit Palmöl sind in der Tabelle 1 aufgeführt. Die Preise der Produkte ohne Palmöl liegen innerhalb dieser Preisspanne. Gebäck ohne Palmöl muss somit nicht zwingend teurer sein.

⁷ Die Verbraucherzentrale Niedersachsen hat den Hersteller über die fehlerhaften Etiketten informiert. Dieser gab an, dass die Etiketten bereits korrigiert wurden und die nächste Lieferung mit den richtigen Angaben ausgeliefert wird.

Tabelle 1: Preisspannen der Produkte

Preise in Euro je 100 Gramm		
	Produkte mit Palmöl	Produkte ohne Palmöl
Lebkuchen	0,48 - 2,65	1,02
Spekulatius	0,17 - 1,33	0,99
Spritzgebäck	0,71 - 1,15	0,90
Vanillekipferl	0,50 - 1,95	1,65
Zimtsterne	1,08 - 2,99	1,42

FAZIT

Bei den Weihnachtsgebäcken Spekulatius, Spritzgebäck und Vanillekipferl wird nach gängiger oder traditioneller Rezeptur Butter als Fett verwendet; für Zimtsterne und Lebkuchen traditionell sogar kein Fett. Der Marktcheck zeigt jedoch, dass Palmfett in vielen Weihnachtsgebäcken verwendet wird. Für Verbraucher kann Palmfett als Zutat in einem vermeintlich traditionellen Gebäck einen Widerspruch darstellen. Schwer vorstellbar ist auch, dass in der häuslichen Weihnachtsbäckerei das tropische Pflanzenfett als Zutat auf den Tisch kommt, es sei denn es wird eine palmöhlhaltige Margarine verwendet.

Die Vermutung liegt nahe, dass Palmfett von Herstellern vor allem aus Kostengründen vermehrt eingesetzt wird. Nicht nur, da Butter als Rohstoff deutlich teurer ist. Auch beispielsweise Zimtsterne und Lebkuchen, die traditionell kein Fett enthalten, können durch die Zugabe von Palmfett „gestreckt“ werden. Mandeln sowie Nüsse als Hauptzutaten von Lebkuchen und Zimtsternen sind besonders hochpreisige Rohstoffe. Soll Gebäck jedoch für einen günstigen Preis angeboten werden, kann so an hochpreisigen Zutaten gespart werden.

Wichtig zu wissen nicht nur zur Weihnachtszeit: Palmfett enthält gesundheits-schädliche Stoffe. Für einige dieser Fettschadstoffe gilt: je weniger davon aufgenommen wird, desto besser. Die Fettschadstoffe sind wahrscheinlich krebserregend. Für 3-MCPD sollten die tolerierbaren Mengen nicht überschritten werden. Durch ihr geringes Gewicht und ihre Vorliebe für Süßes können insbesondere Kinder beim Naschen schnell unerwünscht höhere Mengen davon aufnehmen. Wer das Risiko hier minimieren möchte, sollte auf Produkte ohne Palmfett zurückgreifen. Diese sind im Handel auch zu finden.

Wenn es schon Palmöl oder -fett sein muss, dann sollten nachhaltig erzeugte Rohstoffe verarbeitet werden: Das ist allerdings meist nicht zu erkennen. Da es bisher kein staatliches Siegel gibt, sind Verbraucher auf die seltenen freiwilligen Label der

Anbieter (RSPO) oder den ökologischen Anbau angewiesen. Beim RSPO-Label sind die Zertifizierungen jedoch unzureichend⁸.

FORDERUNGEN AN POLITIK UND HERSTELLER

- ❖ Verbindliche Höchstmengen für Fettschadstoffe festlegen. Dies verpflichtet Lebensmittelhersteller zur weiteren Minimierung. Gleichzeitig erhöht es die Sicherheit für Verbraucher.
- ❖ Palmfett auf der Vorderseite kennzeichnen: "enthält Palmfett".
- ❖ Auf Werbung für traditionelle Gebäcke mit dem Hinweis „Originalrezept“ oder „traditionelle Rezeptur“ verzichten, wenn Palmfett verarbeitet wird.
- ❖ Nur staatlich zertifizierte Nachhaltigkeit und ein globales Siegel können Verbrauchern vertrauensvolle Orientierung geben. Ökologisch wenig invasive Alternativen zu Palmöl müssen gefunden und gesetzlich vorgeschrieben werden.

UNSERE TIPPS

- ❖ Greifen Sie zu Weihnachtsgebäck ohne Palmfett. Hier hilft nur der Blick auf die Zutatenliste. Achten Sie beim Einkauf für Kinder besonders auf palmölfreie / palmfettfreie Produkte.
- ❖ Wenn keine Alternativen ohne Palmfett zu finden sind: Bevorzugen Sie Lebensmittel mit Palmfett aus ökologischer (Bio-Siegel), fairer (Fairtrade-Siegel) oder nachhaltiger (RSPO-Label) Erzeugung.
- ❖ Backen Sie selbst nach eigenem Lieblingsrezept. Auch bei der Suche nach klassischen weihnachtlichen Backrezepten im Internet sind meist palmfettfreie Rezepturen zu finden.

Stand: November 2019

Kontakt

*Verbraucherzentrale
Niedersachsen e.V.*

*Team
Ernährung und Lebensmittel*

*Herrenstraße 14
30159 Hannover*

info@vzniedersachsen.de

⁸ <http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Palm-Oil-Scorecard-2017.pdf>, aufgerufen am 18.11.2019