

Interview mit Frau Monika Noack der Firma Vivani am 24.06.2014

- 1. Welches Palmöl wird in Ihren Produkten verwendet (rohes Palmöl, raffiniertes Palmöl)?**

Zum Einsatz kommt raffiniertes Bio Palmöl.

- 2. Ist Ihr Palmöl zertifiziert? Wenn ja, wie? Bzw.: Aus welchem Anbau stammt das Palmöl (Kleinbauern, wo?; Firma, welche?)?**

*Das Bio Palmöl ist zertifiziert nach: Roundtable on sustainable palm oil
Das Palmöl wird aus der Provenienz Brasilien (Produzent: Cia Palmares da Amazonia/ Cia Refinadora da Amazonia – AGROPALMA S/A) und Kolumbien (Produzent: C.I. Tequendama – DAABON/ Palmares Ariguani/ Palmares Gavilàn) importiert.*

- 3. Wie gut kann das Palmöl in Ihren Produkten bis zum Produzenten/zur Plantage rückverfolgt werden?**

Eine Rückverfolgung bis zum Produzenten ist gegeben.

- 4. Wird bei Ihnen seit jeher Palmöl in den Produkten eingesetzt? Wenn nein, was wurde vorher verwendet?**

Ja, wir verwenden seit Jahren Palmöl in unserem Unternehmen.

- 5. In welchen Mengen wird Palmöl in Ihren Produkten verwendet (z.B. kg/Jahr)?**

Der Verbrauch richtet sich nach der Nachfrage unserer Kunden. Im Jahr 2013 wurde in unserem Mutterwerk, in welchem viele weitere Schokoladenmarken produziert werden, insgesamt ca. 20 t Bio Palmöl verwendet.

- 6. Warum muss in bestimmten Produkten von VIVANI zwingend Palmöl verwendet werden?**

Was genau am Palmöl bedingt, dass kein anderes Fett/Öl eingesetzt werden kann (warum ist z.B. Kokosfett, das ja eine ähnliche Konsistenz aufweist, keine Alternative)? Wir wissen grob, dass es mit Konsistenz/Haltbarkeit zu tun hat, was genau daran und was möglicherweise noch?

Eine Substituierung von Palmöl ist nicht ohne weiteres möglich, und leider können wir bei der Herstellung von Süßwaren derzeit nicht auf das Öl verzichten. Palmöl hat technische, funktionale und sensorische Eigenschaften, die viele andere Öle so nicht besitzen. Gegenüber anderen Ölen hat das Palmöl beispielsweise einen höheren Schmelzpunkt und weist einen neutralen Geschmack, z.B. gegenüber Rapsöl und Kokosfett, auf.

- 7. In welchen Mengen wird bei Ihnen Palmöl aus preislichen Gründen verwendet (also NICHT, wegen der Konsistenz o.ä.)?**

Wir verwenden Palmöl vorwiegend aus funktionalen Gründen, die preislichen stehen im Hintergrund.

- 8. Was ist die so besondere Komponente am Palmöl, chemisch gesehen? Ist z.B. die Molekülformel anders als bei anderen Fetten? Das ist nur eine Beispielfrage, sicherlich gibt es diverse chemische Aspekte.**

Die ersten Versuche in unserem Unternehmen, dass Palmöl auf längere Sicht durch andere Fettfraktionen zu substituieren, brachten leider sensorisch, technisch und auch preislich noch keine zufriedenstellende Lösung. Exotische Fette, wie Kokos, wiesen in einer Milchcremefüllung einen Eigengeschmack nach Kokos auf und überdeckten somit die gewünschte Milchnote. Aufgrund eines anderen Schmelzverhaltens gegenüber Palmöl war der haptische Eindruck des Kokosfettes zu hart und nur ein schwacher Schmelz auf der Zunge, der als Fettfilm im Mundraum haften blieb. Zudem ist Kokosfett ein laurisches Fett und kann zu beschleunigter Fettmigration neigen. Außerdem besteht die Möglichkeit, schneller zu verseifen.

- 9. Gibt es bei Ihnen bereits Forschungsansätze, um Alternativen zu Palmöl zu entwickeln? Was für Ansätze gibt es da zum Beispiel?**

Ein Test mit einer nicht hydrierten Pflanzenfettmischung aus Shea-Olein brachte gegenüber Palmöl akzeptable Ergebnisse, aber auch hier wurde der gewünschte Eigengeschmack vom Fett überdeckt werden. Überdies waren wir hier an sehr hohe Mindestabnahmemengen gebunden, die das Projekt enden ließen.