

Stellungnahme zum Test 08/2017 – Stiftung Warentest

In der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift „test“ Heft 08/2017 steht Margarine auf dem Prüfstand.

Unter anderem wurde auch Landkrone Bio Margarine im 500 g Becher mit dem test-Urteil „Ausreichend“ beurteilt, hierzu nehmen wir Stellung:

Ernährungsphysiologische Qualität (35%): „ausreichend“. Das gewünschte Verhältnis von Omega-3-Fettsäuren zu Omega-6-Fettsäuren (Empfehlung der DGE 1:5) können wir nicht erreichen, da im Rezept ausschließlich Sonnenblumenöl mit Linolsäure, also Omega-6, als flüssiges Pflanzenöl, verwendet wird. Andere Öle, wie z.B. der Omega-3-Lieferant Rapsöl, werden nicht eingesetzt, da die Margarine auch zum Kochen und Braten geeignet sein soll und Omega-3-Fettsäuren zu instabil sind. Alternativ bieten wir die Landkrone Bio Plus 3 mit omega-3-reichem Raps- und Walnussöl an.

Sensorisches Urteil (25%): „befriedigend“. Die Tester schmeckten eine deutliche Fettnote heraus und fanden den Geschmack leicht herb. Dieses lässt sich durch die Verwendung von Sonnenblumenöl begründen.

Streichfähigkeit und Bratverhalten (5%): gut

Schadstoffe (15%): „befriedigend“. Der von uns im regelmäßigen Monitoring für Fettschadstoffe untersuchte Gehalt an Glycidylester liegt unterhalb unter dem von der EFSA aus Tierstudien abgeleiteten T25 Wert von 10,2 mg/kg. Für 3-MCPD-Ester, 2-MCPD und Glycidol sowie deren Ester gibt es keine gesetzlichen Regelungen, es gilt das ALARA-Prinzip („As Low As Reasonably Achievable“), an das wir uns halten.

Verpackung (5%): „gut“

Deklaration (15%): „mangelhaft“. Wir aromatisieren unsere traditionelle Margarine aufgrund Käufer- und Anwendererwartungen mit einem natürlichen Aroma, die der Margarine einen buttrigen Geruch und Geschmack gibt. Eine Abwertung erhielten wir durch das laut StiWa nachgewiesene nicht in der Natur vorkommende racemische delta-Dodecalacton. Stiftung Warentest bewertet den Aromastoff als nicht natürlich. Gemäß der EU Bio-Verordnung verwenden wir nur natürliche Aromen in unseren Produkten. In Bezug auf den Prüfbefund der Stiftung Warentest hat uns unser Aromenlieferant erneut schriftlich versichert, dass das eingesetzte Aroma ein natürliches Aroma ist, und dass das racemische delta-Dodecalacton in keiner Stufe des Herstellungsprozesses eingesetzt wird.

Hierzu das Statement des Aromen-Herstellers:

„... To the best of our knowledge no delta-dodecalactone has been added in any stage of the manufacturing process.“

Nach EU Bio Verordnung ist die Verwendung von natürlichen Aromen in Bio Produkten erlaubt.

Landkrone verstößt nicht gegen Bioregeln!

Umweltbewusstsein, Schadstofffreiheit und Einhaltung von sozialen Standards sind unser wichtigstes Anliegen. Als Bio Margarineproduzent stehen wir im engen Kontakt mit den Anbau- und Partnerbetrieben, mit dem Ziel, einwandfreie Rohstoffe zu beziehen und daraus 100% sichere Produkte zu produzieren.

Wir, als Pioniere der Bio Pflanzenmargarine, messen dem Thema einen hohen Stellenwert bei und informieren Sie über neue Erkenntnisse auf unserer Internetseite unter www.landkrone.de.