

EINGEGANGEN  
22. Aug. 2025

BUNGE

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH · Postfach 1101 · 49171 Hilter

Verbraucherzentrale Hessen e.V.  
Projekt Lebensmittelklarheit

Große Friedberger Str. 13-17

60313 Frankfurt am Main



Verbraucherservice, 20.08.2025

PHONE  
kontakt@deli-reform.de

Ihr Zeichen 05184 | Stellungnahme zu Deli Reform Das Original

Sehr geehrte

wir beziehen uns auf Ihr Schreiben vom 13.08.2025 zu unserem Produkt Deli Reform Das Original und einer Ihnen vorliegenden Verbraucherbeschwerde.

Falschinformationen können bei Verbrauchern zu Missverständnissen und Unzufriedenheit führen. Auf unserer Webseite deli-reform.de und auf unseren Instagram- und Facebook-Kanälen betreiben wir umfangreiche Aufklärung zu den angesprochenen Themen.

1. Eine Margarine soll bei Raumtemperatur streichfest sein, dafür benötigt man entweder tropische Fette, die bei Raumtemperatur fest sind, oder man muss flüssige Öle härten.
2. Wir wollen aus Palmöl aussteigen, da hier der Anbau potenziell kritisch sein kann. Kokosöl wird in unserer neuen Rezeptur in viel geringerer Menge eingesetzt und hat nicht die Problematik wie Palmöl, da das verwendete Kokosöl z.B. nicht aus Regionen kommt, in denen Affen bei der Ernte eingesetzt werden.
3. Das Härten von Ölen ist früher (vor etwa 20 Jahren) durch das „teilweise Härten“ in Verruf geraten und hierbei können Transfettsäuren entstehen. Daher härten wir vollständig, und bei diesem Vorgang entstehen keine Transfettsäuren, folglich ist es gesundheitlich völlig unbedenklich. Der Anteil gehärtetes Fett ist ebenfalls sehr klein in der Rezeptur. Wir verstehen, dass der bei beiden Vorgängen benutzte Begriff „Härten“ bzw. „Gehärtet“ zu Verwirrung führen kann, daher informieren wir darüber z.B. auf unserer Webseite: <https://www.deli-reform.de/margarine-ohne-palmoel>.
4. Hauptzutat ist weiterhin ungehärtetes Rapsöl, das für den Gehalt an wichtigen Omega-3-Fettsäuren sorgt.



5. Damit Deli Reform weiterhin gut streichfest bleibt, geben wir einen Anteil an ganz gehärtetem Sonnenblumenöl dazu. Vollständig gehärtetes Öl hat keine Eigenschaften des verwendeten Öls mehr, sondern ist ein neues, neutral schmeckendes Fett. Es ist egal, ob wir Sonnenblumenöl oder z.B. Rapsöl härten.

**Zusammenfassung:**

Um auf Palmöl verzichten zu können, müssen wir einen Teil des flüssigen Öls durch vollständiges Härten fest machen. Wir nehmen dafür Sonnenblumenöl. Beim vollständigen Härten entstehen – im Gegensatz zum teilweisen Härten – keine Transfettsäuren und das Produkt ist gesundheitlich völlig unbedenklich. Durch den hohen Anteil an flüssigem Rapsöl sind weiter viele ungesättigte Fettsäuren in unserer Margarine. Kokosöl wird – aus unbedenklichen Anbauregionen – in kleiner Menge zugefügt für einen besseren Schmelz.

Bitte leiten Sie diese Information an Ihren Leser weiter. Bei Fragen können Sie sich gerne auch an unseren Verbraucherservice direkt wenden.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Deli Reform Team

© 2018 BUNGE

