



Rapsöl ersetzt billiges Palmöl

Neuenegg Die Wander AG, bekannt für Ovomaltine und Caotina, will künftig ganz auf das umstrittene Palmöl verzichten. Damit steigen auch die Preise.

Sheila Matti

Klirrend und klappernd werden die Gläser vom Fließband in Richtung Abfüllmaschine getragen. Ein kurzer Halt, ein zisches Spritzen, und in einem Wimpernschlag sind die Behälter mit der braunen Masse gefüllt. Nur wenige Minuten dauert das Abfüllen des Caotina-Brotaufstrichs. Alles geschieht voll automatisiert: Die Gläser werden aufgereiht, gereinigt, befüllt, gekühlt, etikettiert und verpackt. Rund 50 000 Gläser produzieren die Maschinen an einem Tag.

Zwei Dinge sind an diesem Morgen in der Produktionshalle der Wander AG in Neuenegg anders: die Zusammensetzung des Schokoladenaufstrichs, die im Nebenraum vonstattengeht, und die Etiketten, auf denen nun auf grünem Hintergrund «ohne Palmöl» steht. Vor zwei Jahren entschied der Nahrungsmittelhersteller, sich Schritt für Schritt vom umstrittenen Pflanzenfett zu entfernen (siehe Box). Bis 2021 soll dieses aus allen Produkten verschwunden sein. Im vergangenen November wurde bereits der Palmölanteil im Ovomaltine-Aufstrich Crunchy Cream durch Schweizer Rapsöl ersetzt. Und gestern nun folgte die Umstellung auch bei Caotina.

30 bis 40 Rappen mehr

Vom Entscheid bis hin zur definitiven Produktionsumstellung seien zwei Jahre vergangen, erklärt Mediensprecherin Helena Meier. Diese Zeit benötigte die Forschungsabteilung der Wan-

der AG, um das Palmöl in den Brotaufstrichen so zu ersetzen, dass sich weder am Geschmack noch an der Konsistenz der Produkte etwas ändert. Erreicht wird dies durch eine spezielle Mischung von gehärtetem und flüssigem Rapsöl – «das genaue Prozedere bleibt aber ein Betriebsgeheimnis», sagt Meier. Mit dem Resultat sei man vollends zufrieden, nicht einmal die geschulten Mitarbeitenden würden den Unterschied erkennen.

Verändert haben sich indes die Herstellungskosten: Während Palmöl wegen des ertragreichen Anbaus sehr billig ist, kostet das Schweizer Rapsöl die Wander AG signifikant mehr. Deswegen sind auch leichte Preisanpassungen am Produkt selbst geplant. Wie hoch diese tatsächlich sein werden, sobald die Gläser im Regal stehen, kann Helena Meier aktuell noch nicht

«Unsere Kundenschaft wünscht sich regionale und nachhaltige Produkte. Diesem Verlangen folgen wir nun.»

Helena Meier

Mediensprecherin Wander AG sagen. «Wahrscheinlich wird sie aber zwischen 30 und 40 Rappen liegen.»

Der Hauptgrund für die Um-

stellung sei aber nicht der wirtschaftliche Faktor, sondern vielmehr die steigende Nachfrage nach palmölfreien Nahrungsmitteln. «Unsere Kundschaft wünscht sich regionale und nachhaltige Produkte, diesem Verlangen folgen wir nun.» Zudem entspreche der Verzicht auf ökologisch bedenkliche Rohstoffe auch der Grundstruktur des Unternehmens.

Weniger Mitarbeitende

In der grossen Lagerhalle der Wander AG steht der fertig abgepackte Caotina-Brotaufstrich neben zahlreichen anderen Paletten und Produkten. Ob Ovomaltine, Isostar, Caotina oder Dawa – fast alle Markenprodukte von Wander werden auch ins Ausland geliefert. Der Export mache gar den grössten Teil aus, so Mediensprecherin Helena Meier: «Gut zwei Drittel unserer Ware werden ausserhalb der Schweiz verkauft. Deutschland etwa ist Hauptabnehmer des Ovomaltine-Aufstrichs.»

Sowohl der Umsatz als auch der Katalog der Wander AG nimmt stetig zu. Das Neuenegger Unternehmen bringt in regelmässigen Abständen neue Produkte heraus. Leicht rückgängig ist hingegen die Anzahl Mitarbeiter: Aktuell arbeiten rund 250 Frauen und Männer in Neuenegg. Durch die fortschreitende Automatisierung der Prozesse nimmt deren Zahl aber ab. Dieser Rückgang könne durch die normale Fluktuation erklärt werden.



Und etwa was die Produktion der Brotaufstriche anbelange, habe man sogar neue Stellen geschaffen. 2016 wurde die Herstellung von Belgien nach Neuenegg verlagert, für 10 Millionen Franken liess sich das Unternehmen die neue Maschine liefern. Drei Angestellte sind jeweils vor Ort, um sicherzugehen, dass alles einwandfrei funktioniert. Dass die Gläser sauber befüllt, gekühlt, und schliesslich mit der neuen Etikette versehen werden. Ganz «ohne Palmöl».



Automatisch abgefüllt: Im November 2019 wurde das Palmöl im Ovomaltine-Brottaufstrich durch Schweizer Rapsöl ersetzt. Foto: Jean-Paul Guinnard

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 35'881
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 76'306 mm²

Auftrag: 730001
Themen-Nr.: 730.001

Referenz: 76148032
Ausschnitt Seite: 3/3

Palmöl hat einen schlechten Ruf

Palmöl steckt in einer Vielzahl unserer Verbrauchsgüter. In Treibstoffen, Lebensmitteln, Kosmetika und in Alltagsgegenständen wie Kerzen und Reinigungsmitteln. Auch die Produkte der Wander AG in Neuenegg sind da keine Ausnahme. Insbesondere die beiden Brotaufstriche, jener von Ovomaltine und jener von Caotina, enthielten viel Palmöl. Sie machten den grössten Anteil aus, so Mediensprecherin Helena Meier. Deshalb habe man diese Produkte auch als Erstes in Angriff genommen. Nun, da auch der Caotina-Aufstrich umgestellt wurde, verzichte die Wander AG auf über 80 Prozent ihres Palmölverbrauchs.

Gewonnen wird das Palmöl aus dem Fruchtfleisch der Palmfrüchte. Es findet deshalb so oft Verwendung, weil sein Anbau vergleichsweise effizient ist: Der Ertrag einer einzelnen Ölpalme ist deutlich höher als jener einer Kokospalme. In der Lebensmittelherstellung ist Palmöl zudem beliebt, weil es lange haltbar und

geschmacksneutral ist.

Grund für den schlechten Ruf des Öls ist primär dessen Produktion. In den Hauptanbaugebieten Indonesien, Malaysia und Thailand werden teilweise riesige Flächen Tropenwälder niedergebrannt, um Platz für die Palmpflanzungen zu schaffen. Das produziert nicht nur grosse Mengen an Treibhausgasen, sondern zerstört auch den Lebensraum etlicher Tiere. Deshalb plädieren Umweltorganisationen wie der WWF dafür, den nachhaltigen Anbau von Palmöl zu fördern. Denn: Nicht das Öl sei das Problem, sondern die Art und Weise, wie dieses produziert werde.

Dem widerspricht etwa die Schweizer Bauerngemeinschaft Uniterre. Es gebe kein nachhaltiges Palmöl, auch für solches werden Wälder abgebrannt. Deshalb lanciert die Gewerkschaft zurzeit ein Referendum gegen das geplante Freihandelsabkommen mit Indonesien, welchem das Parlament im Dezember zugestimmt hat. (sm)