

„Billiges“ Wasser statt wertvolles Rapsöl bei Rama

Kurz nach der großen Werbeoffensive „Die neue Pflanzlichkeit“ ändert Unilever die Rezeptur für die klassische Rama - ohne Kampagne. Was steckt dahinter? Wir haben uns die Packung genauer angeschaut.

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Unilever hat bei seiner Margarine Rama den Fettanteil von 70 auf 60 Prozent gesenkt.
2. Nur noch 36 Prozent Rapsöl stecken seither in dem Aufstrich; davor waren es 46 Prozent.
3. Die bekannte Margarinen-Marke muss deswegen nun Dreiviertelfettmargarine heißen.

Stand: 28.09.2017



© Verbraucherzentrale Hamburg

Klammheimlich hat Unilever bei seiner Rama den Anteil der pflanzlichen Öle und Fette verringert – von 70 auf 60 Prozent. Es ist nicht das erste Mal, dass der Lebensmittelkonzern den Fettanteil schrumpft.

Wie aus 80 Prozent 60 Prozent wurden

Bis 2008 steckten in der Rama noch 80 Prozent Fett. Vor rund neun Jahren reduzierte Unilever die Menge auf 70 Prozent. Nun sind wir also bei 60 Prozent gelandet. Das hat auch Auswirkungen auf die Produktbezeichnung. Rama, quasi die Mutter aller Margarinen, muss jetzt auch anders heißen.

Mit einem Fettanteil von 80 Prozent durfte sich Rama noch *Margarine* nennen, mit 70 Prozent wurde sie zum *Streichfett* und jetzt, mit nur noch 60 Prozent, muss

Dreiviertelfettmargarine auf der Packung stehen. Obwohl sehr lang, versteckt sich das Wortungetüm ziemlich gut im Kleingedruckten.

Wasser statt Rapsöl

Laut Zutatenliste hat Unilever lediglich die Menge an Rapsöl reduziert, der Anteil an Palmfett blieb unangetastet. Konkret: Statt **46 Prozent Rapsöl** im Vorgängerprodukt sind es jetzt nur noch **36 Prozent Rapsöl**. Die Menge an Palmfett gibt Unilever gar nicht erst an. Den Anteil von ca. 24 Prozent muss man selbst errechnen. Viele Verbraucher haben sich bei uns beschwert, dass das Palmfett überhaupt nur versteckt im Kleingedruckten zu finden ist, während das „hochwertige Rapsöl“ angepriesen wird.

Unilever erklärte dazu in einem Schreiben vom 1. November 2017:

„(...) Bei einer Reduktion des Fettgehaltes wird die gesamte Rezeptur überarbeitet. Bei 70% Fettphase und 30% Wasserphase gibt es andere Anforderungen an die Fettphase eines Produktes als in einem Mischungsverhältnis von 60% Fettphase und 40% Wasserphase. Die Fettmischung muss etwas ‚stabiler‘ sein, um weiterhin eine streichzarte Textur und den gewünschten Schmelz zu erzielen. In diesem Fall hatte die Überarbeitung eine Reduktion des Rapsöls zur Folge. (...)“



Zutatenliste: „Alte“ Rama mit 46 % Rapsöl (links) und neue Rama mit nur noch 36 % Rapsöl (rechts)

© Verbraucherzentrale Hamburg

Statt Öl bzw. Fett wird nun Trinkwasser zugesetzt. Damit kann Unilever jede Menge Rohstoffkosten sparen. Trinkwasser von den Wasserwerken kostet deutlich weniger als einen Cent pro Liter. Unilever verkauft es in der Rama für rund drei Euro pro Liter. Ein gutes Geschäft!

Zwar könnte man argumentieren, dass weniger Fett heutzutage besser wäre, da wir eher zu viel als zu wenig essen, aber die mangelnde Transparenz ist aus unserer Sicht zu kritisieren. Unilever argumentiert:

„(...) Bei weniger Fett bietet die neue Rama einen verbesserten Geschmack (...).“

Doch es bleibt ein fader Beigeschmack, denn die Fettreduktion erfolgte klammheimlich und nur auf Kosten des wertvollen Rapsöls.

Warum, fragen wir uns. Gab es doch erst Anfang 2017 eine große und sicher sehr teure Werbeoffensive für Rama. Neue Sorten wurden vorgestellt und „Die neue Pflanzlichkeit“ rückte als Verkaufsargument in den Mittelpunkt. Rapsöl als wertvoller Inhaltsstoff mit seinem günstigen Fettsäuremuster wurde herausgestellt. Auf den Packungen steht seither: „mit hochwertigem Rapsöl“.

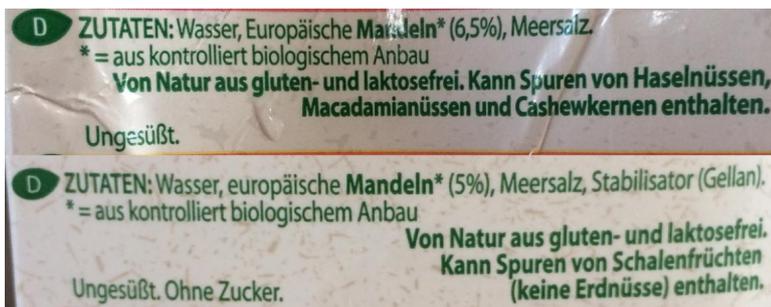
Doch Unilever ist nicht alleine, wenn es um das Einsparen von wertvollen Rohstoffen geht. Immer wieder müssen wir feststellen, dass Hersteller an wertgebenden Zutaten sparen. Zwei aktuelle Beispiele:

Provamel Drink mit weniger Mandeln



© Verbraucherzentrale Hamburg

Beim Promavel Mandel-Drink der Alpro GmbH schrumpfte der Mandelanteil. Waren es bislang 6,5 Prozent, liegt der Anteil jetzt bei nur noch 5 Prozent Mandeln. Warum? Der Grund liegt für die Verbraucherzentrale Hamburg auf der Hand: Die Preise für Mandeln sind in den letzten Jahren stark gestiegen. Alpro will mit diesem Manöver die Rohstoffkosten reduzieren. Wegen des reduzierten Mandelgehalts – so vermuten wir – muss dem Getränk jetzt der Zusatzstoff Gellan (E 418) als Verdickungsmittel beigelegt werden.



Alte Zutatenliste (oben) und neue Zutatenliste mit weniger Mandeln (unten) im Vergleich

Alpro weist in einer Stellungnahme darauf hin:

„(...) Durch unsere intensive Forschung haben wir eine Rezeptur mit größerer Produktstabilität, besserem Geschmacksprofil und angenehmerer Konsistenz entwickelt. (...)“.

Nussini-Riegel mit weniger Haselnüssen

Bei den Nussini-Riegeln der Marke Milka wiederum hat der Hersteller Mondelez viele Haselnüsse herausgenommen: Waren es bei der alten Packung noch 14 Prozent, sind es aktuell 9,5 Prozent. Das macht unterm Strich im neuen Riegel, der zusätzlich noch kleiner ist (31,5 statt 37 Gramm) nur noch gut die Hälfte (58 Prozent) der Haselnüsse, die für den alten Riegel verarbeitet wurden. Ist der Name „Nussini“ da überhaupt noch passend? Fakt ist, durch die neue Rezeptur spart Mondelez jede Menge Geld, denn auch der Preis für Haselnüsse ist in den letzten Jahren stark gestiegen.



Vergleich der Zutatenliste für Nussini-Riegel alt (links) und neu (rechts).