



verbraucherzentrale

Bayern

# BUTTER MIT RAPSÖL

SIND DIESE BROTAUFSTRICHE ZUM BRATEN GEEIGNET? WOHER KOMMEN DIE ROHSTOFFE? – EIN MARKTCHECK UND EINE HERSTELLERBEFRAGUNG OFFENBAREN WIDERSPRÜCHE

September 2017

# ANLASS UND HINTERGRUND

- ❖ Brotaufstriche aus **Butter mit Rapsöl** liegen als Ersatz für Butter im Trend und sind mittlerweile in einer großen Auswahl in Supermärkten und Discountern erhältlich.
- ❖ Einige Hersteller empfehlen diese sogenannten Mischstreichfette auch zum Braten, Backen und Kochen. Doch eignet sich der jeweilige Brotaufstrich tatsächlich dafür? Bis zu welcher Temperatur ist er hitzestabil? Diesen Fragen sind wir in einem Marktcheck und einer damit verbundenen Herstellerbefragung nachgegangen.
- ❖ Ebenfalls im Fokus stand die Regionalität der Produkte: Woher stammen die Rohstoffe Butter (Rahm) und Rapsöl für die Mischstreichfette? Auf den Produktverpackungen gibt es dazu keine Angaben. Texte und Bilder auf Verpackungen deuten auf eine regionale Erzeugung hin. Entspricht das der Wirklichkeit?
- ❖ Darüber hinaus interessierte uns, ob die verwendete Milch ohne Gentechnik erzeugt wurde und welche Qualität (Handelsklasse) die Butter in Mischstreichfetten aufweist. Auf den Verpackungen sind dazu keine Informationen zu finden.

<sup>1</sup>Für alle Folien gilt: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für beiderlei Geschlechter

<sup>2</sup> <http://www.vzbv.de/pressemitteilung/herkunft-von-lebensmitteln-verbrauchern-ist-transparenz-sehr-wichtig>

# BESCHREIBUNG DER VORGEHENSWEISE

- ❖ In einer Stichprobe wurden im April 2017 im Großraum München neun Mischstreichfette **Butter mit Rapsöl** eingekauft. Anhand eines Fragebogens wurden die Hersteller zu den Produkten befragt.
- ❖ **Fragen an die Hersteller:**

Ist das Mischstreichfett zum Backen und/oder Braten geeignet?  
Wenn es zum Braten geeignet ist: Bis zu welcher Temperatur ist das Produkt hitzestabil?

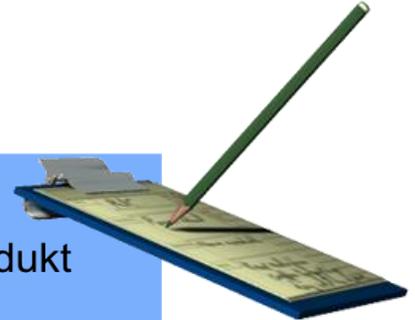
Woher stammt die Milch bzw. Sahne (Rahm) für die Butterherstellung?

Welche Qualitätsstufe/Handelsklasse hat die verwendete Butter?\*

Wird für die Butterherstellung Milch bzw. Sahne (Rahm) von gentechnikfrei gefütterten Milchkühen verwendet?\*

Woher stammt das Rapsöl?

- ❖ Die Antworten der Hersteller wurden ausgewertet und mit den Angaben auf den Produktverpackungen verglichen.



\*Die Antworten zu diesen Fragen sind in der Tabelle ab Seite 16 eingetragen.

# FAKTEN IM ÜBERBLICK

Bei den von uns untersuchten Produkten warben einige Hersteller auf den Verpackungen damit, dass ihre Brotaufstriche auch zum Braten geeignet sind. In der Herstellerbefragung wollten wir es genauer wissen: Sind die Mischstreichfette tatsächlich zum Braten bei höheren Temperaturen geeignet? Die Hersteller antworten uneinheitlich und teilweise widersprüchlich.

## IST BUTTER MIT RAPSÖL ZUM BRATEN GEEIGNET?

Verpackungsangaben und Herstellerantworten sind uneinheitlich und widersprüchlich.



# FAKTEN IM ÜBERBLICK

Nicht jedes Fett ist für jede Garmethode geeignet. Butter soll nicht über 170 Grad Celsius erhitzt werden und eignet sich deshalb nicht zum krossen Braten. Raffiniertes Rapsöl dagegen kann man bis 220 Grad Celsius erhitzen. Bei Mischstreichfetten herrscht Unsicherheit. Bis zu welcher Temperatur können sie zum Braten verwendet werden? Hersteller, die ihre Produkte zum Braten empfehlen geben keine genaue Temperaturen an, bis zu dem das Fett ohne Bedenken verwendet werden kann.

## WELCHES FETT FÜR WELCHE GARMETHODE?

Unsicherheit bei Mischstreichfetten

### GARMETHODEN

**Braten**

140 – 220 °C

**Dünsten**

80 – 100 °C

\* Temperatur, bei der das Fett zu rauchen beginnt. Aus gesundheitlichen Gründen sollte Fett nicht darüber hinaus erhitzt werden.



### RAUCHPUNKT\*

**Rapsöl (raffiniert)**

220 °C

**Rapsöl (kaltgepresst)**

130 – 190 °C

**Butter**

175 °C

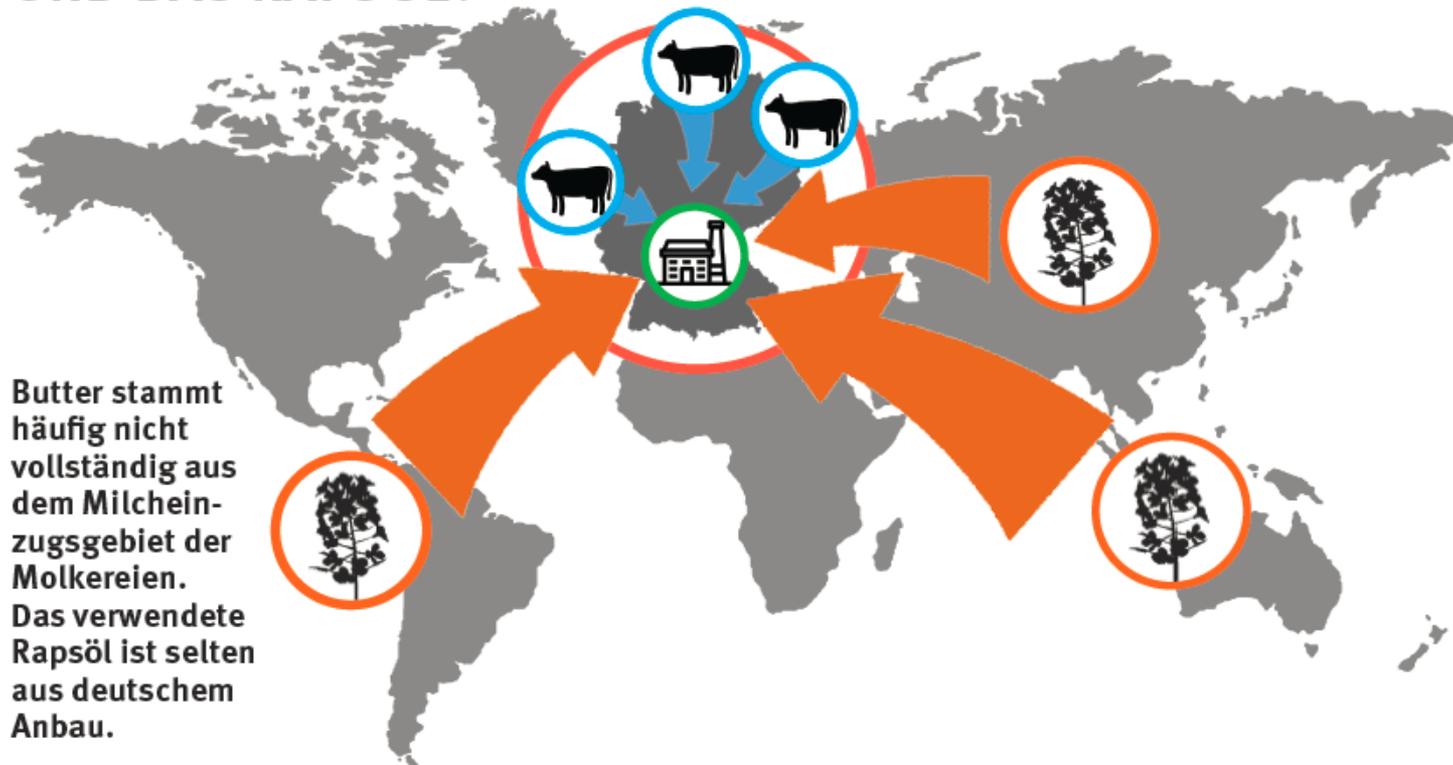


**Mischstreichfette**

# FAKTEN IM ÜBERBLICK

Unsere Herstellerbefragung ergab außerdem: Mischstreichfette sind meist keine regionalen Produkte. Das verwendete Rapsöl stammt aus Australien, Kasachstan, Russland und Europa.

## WOHER KOMMEN BEIM MISCHSTREICHFETT DIE BUTTER UND DAS RAPSÖL?



Butter stammt häufig nicht vollständig aus dem Milcheinzugsgebiet der Molkereien. Das verwendete Rapsöl ist selten aus deutschem Anbau.

# ERGEBNISSE: ZUTATEN UND GESAMTFETT

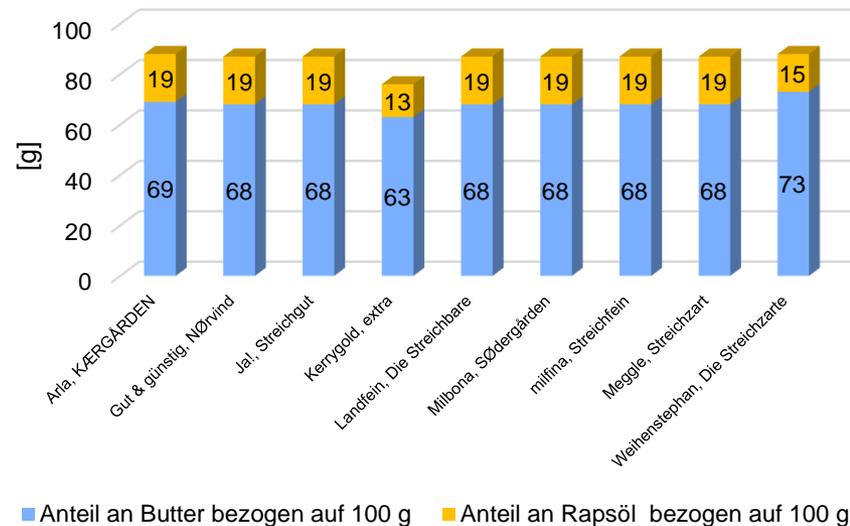
## Zutaten

- **Anteil Butter:**  
zwischen 63 Prozent und 73 Prozent
- **Anteil Rapsöl:**  
zwischen 13 Prozent und 19 Prozent
- **Zusatz von Wasser:**  
in vier Produkten
- **Zusatz von Buttermilch:**  
in zwei Produkten
- **Zusatz von Wasser und Magermilchjoghurt bzw. entrahmte Milch:**  
in drei Produkten
- **Zusatz von Salz:**  
in den zwei gesalzenen Varianten

## Gesamtfettgehalt

- 75 Prozent bei sieben Produkten
- 74 Prozent bei einem Produkt
- 65 Prozent bei einem Produkt

**Butter- und Rapsölanteile der Mischstreichfette**



# ERGEBNISSE: BACK- UND BRATEIGNUNG

## Angaben auf den Verpackungen

❖ Bei **sechs** Mischstreichfetten sind folgende Empfehlungen genannt:

- ✓ Auch perfekt geeignet zum Backen\*, Braten\* und Kochen\* (Arla)
- ✓ Als Brotaufstrich zum Braten, Kochen und Backen (Handelsmarke von Rewe)
- ✓ Zum Braten und Backen bestens geeignet (Handelsmarke von Lidl)
- ✓ Wunderbar auch zum Braten und Backen geeignet (Meggle)
- ✓ Ideal aufs Brot, zum Kochen, Braten & Backen (Weihenstephan)
- ✓ Ideal als Brotaufstrich, zum Kochen und Backen (Kerrygold)

❖ **Drei** Anbieter (Edeka, Norma, Aldi) machen **keine Angaben** zur Back- und/oder Brateignung.

# ERGEBNISSE: ANTWORTEN DER HERSTELLER

- ❖ Alle Hersteller der neun Stichproben wurden um eine Stellungnahme gebeten und haben auf unsere Fragen geantwortet.
- ❖ Bei vier Produkten mit dem Hinweis auf der Verpackung „zum Braten geeignet“, antworteten die Hersteller zur Hitzestabilität:
  - „analog Butter“ (Meggle).
  - „Temperatur bis 90 Grad Celsius“ (Weihenstephan).
  - „keine Angabe“ (Arla).
- ❖ Kerrygold bestätigt die Verpackungsangabe, dass das Produkt zum Backen geeignet ist, empfiehlt aber sein Fett **nicht zum Braten** zu verwenden.
- ❖ Der Hersteller von Milbona Sødergården (Lidl) widerspricht seinen eigenen Angaben. Obwohl auf der Verpackung „bestens zum Braten geeignet“ steht, gibt der Hersteller im Fragebogen **„nicht zum Braten geeignet“** an.

# ERGEBNISSE: ANTWORTEN DER HERSTELLER

- ❖ Bei den Produkten der **drei Handelsmarken** Norma, Aldi und Edeka sind **keine Hinweise** auf der Verpackung zur Brat- und Backeigenschaft vorhanden.
- ❖ Die Produzenten für Norma und Edeka antworteten, dass ihr **Fett zum Backen, aber nicht zum Braten** geeignet ist.
- ❖ Das Produkt von Aldi ist laut Herstellerbefragung **zum Braten geeignet** und ist hitzestabil analog Butter.

# ERGEBNISSE: HERSTELLERANTWORTEN ZUR BRATEIGNUNG IN DER ÜBERSICHT

Angaben auf der Verpackung und Antworten der Hersteller laut Fragebogen

Produkt Zum Braten geeignet	 Arla KÆRGÅRDEN	 Gut und günstig, NØrvind	 Ja! Streichgut	 Kerrygold, extra	 Landfein, Die Streichbare	 Milbona, SØdergårdens	 Milfina, Streichfein,	 Meggle, Streichart	 Weihenstephan, Die Streichzarte
Laut Verpackung	Ja	Nein	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja	Ja
Laut Beantwortung des Fragebogens	Ja	Nein	Ja	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja	Ja
Aussagen zur Hitzestabilität bei Brateignung	Keine Angabe	Nicht zum Braten geeignet	Analog Butter	Nicht zum Braten geeignet	Nicht zum Braten geeignet	Nicht zum Braten geeignet	Analog Butter	Analog Butter	Temperatur bis 90 °C

# FAZIT ZUR BRATEIGNUNG VON MISCHSTREICHFETTEN

- ❖ Die Aussagen der Hersteller, ob Mischstreichfette zum Braten verwendet werden können, sind teilweise uneinheitlich und widersprüchlich. Denn obwohl die Zusammensetzung der Produkte und der darin enthaltenen Anteile von Butter und Rapsöl ähnlich sind, ist die Bewertung der Hersteller unterschiedlich. Einige werben mit Slogans wie „Wunderbar auch zum Braten und Backen geeignet“ andere empfehlen ihr Produkt nicht zum Braten.
- ❖ Die Aussage, dass ein Produkt analog zu Butter „erhitzbar“ ist, kann nur bis maximal 170 Grad Celsius gelten. Butter erlaubt kein krosses Braten, da sie unter anderem Wasser und Eiweiß enthält und bei hohen Temperaturen schäumt und spritzt. Bei Temperaturen ab 175 Grad Celsius beginnt Butter zu verbrennen. Hierbei können gesundheitlich bedenkliche Stoffe entstehen.

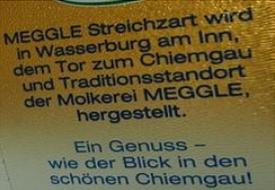
# FAZIT ZUR BRATEIGNUNG VON MISCHESTREICHFETTEN

- ❖ Hersteller sollten ihr Produkt nicht zum Braten empfehlen, wenn sie die Temperatur nicht eindeutig benennen. Wünschenswert wäre eine Angabe wie beispielsweise „erhitzen bis maximal...Grad Celsius“.
- ❖ Fachlich nicht nachvollziehbar ist die Antwort der Molkerei Weihenstephan. Der Hersteller gibt an, sein Produkt sei bis 90 Grad Celsius zum Braten geeignet. Braten beginnt aber erst bei 140 Grad Celsius und reicht bei starkem Anbraten bis zu 220 Grad Celsius. Auch die gegensätzliche Antwort von Lidl ist nicht nachvollziehbar. Auf der Verpackung wird mit „bestens zum Braten geeignet“ geworben, im Fragebogen gibt der Hersteller „nicht zum Braten geeignet“ an. Diese Hersteller sollten nach der Auffassung der Verbraucherzentrale Bayern auf die Angabe „zum Braten geeignet“ verzichten.

# WEITERE FRAGEN ZUR REGIONALITÄT, GENTECHNIKFREIHEIT UND BUTTERQUALITÄT

- ❖ Im Interesse stand die Regionalität der Produkte: Woher stammen die Rohstoffe Butter (Rahm) und Rapsöl für die Mischstreichfette? Auf den Produktverpackungen gibt es dazu keine Angaben. Texte und Bilder auf zwei Verpackungen (Weihenstephan und Meggle) deuten auf eine regionale Erzeugung hin.
- ❖ Auf den Verpackungen sind auch keine Informationen zu finden, ob die verwendete Milch ohne Gentechnik erzeugt wurde.
- ❖ Hinweise auf die Qualität (Handelsklasse) der Butter sind ebenfalls nicht deklariert.

# ERGEBNISSE REGIONALITÄT

BEWERBUNG	ERGEBNIS
<p>Folgende Angaben/Abbildungen sind auf dem Produkt <i>Streichzart</i> von Meggle zu finden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• „...wird in Wasserburg am Inn...hergestellt“</li><li>• „Ein Genuss – wie der Blick in den schönen Chiemgau“</li></ul>  <p>MEGGLE Streichzart wird in Wasserburg am Inn, dem Tor zum Chiemgau und Traditionsstandort der Molkerei MEGGLE, hergestellt.</p> <p>Ein Genuss – wie der Blick in den schönen Chiemgau!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Abbildung von Berg- und Wiesenlandschaft</li></ul> 	<p>Die Auswertung des Fragebogens zeigt, dass sich die Werbung nur auf den Produktionsort beziehen kann. Das Einzugsgebiet der Milch beziehungsweise Rahms umfasst nicht nur Bayern, sondern ganz Europa. Es ist damit wesentlich größer als die erwähnte Region auf der Verpackung.</p> <p>Das Rapsöl bezieht der Hersteller nach eigenen Angaben aus Europa, Australien und Kasachstan.</p>

# ERGEBNISSE REGIONALITÄT

BEWERBUNG	ERGEBNIS
<p>Folgende Angaben/Abbildungen sind auf dem Produkt <i>Die Streichzarte</i> von Weihenstephan zu finden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• „Original Weihenstephan Butter“</li></ul> <p></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Firmenlogo mit bayerischem Bezug</li></ul> <p></p>	<p>Die Auswertung des Fragebogens zeigt, dass der Hersteller keine hundertprozentige bayerische Eigenversorgung gewährleisten kann. Der Rahm wird außerhalb des Milcheinzugsgebiets zugekauft.</p> <p>Das Rapsöl bezieht das Unternehmen von einem Lieferanten in Deutschland, der wiederum weltweit einkauft. Eine genaue Herkunftsangabe ist seitens der Molkerei Weihenstephan nicht möglich.</p>

# FAZIT ZU HERKUNFT UND REGIONALITÄT

- ❖ Die Befragung der Hersteller ergab, dass der Rahm häufig nicht vollständig aus dem Milcheinzugsgebiet der Molkereien stammt. Die Betriebe kaufen in ganz Deutschland beziehungsweise verschiedenen europäischen Ländern zu. Das Rapsöl ist selten aus deutschem Anbau, sondern wird meist weltweit bezogen.
- ❖ Bei der Bewerbung einer **bestimmten Region**, sowohl in textlicher als auch in bildlicher Form, darf keine falsche Erwartung beim Verbraucher geweckt werden. Es sollte deutlich werden, woher die Rohstoffe stammen.
- ❖ Auch das aufgedruckte Identitätskennzeichen hilft Verbrauchern, die bei Lebensmitteln auf Regionalität achten wollen, wenig. Es gibt keinen Hinweis auf die Herkunft der Rohstoffe sondern lediglich wo das Produkt **zuletzt bearbeitet oder abgepackt** wurde.



# FAZIT ZUR GENTECHNIKFREIHEIT UND ZUR BUTTERQUALITÄT

- ❖ Nur ein Hersteller antwortet, dass bei seinem Produkt (Landfein von Norma) die Milchkühe gentechnikfrei gefüttert werden. Alle anderen können keine Gentechnikfreiheit bei der Fütterung garantieren.
- ❖ Alle Hersteller geben an bei der Butter mindestens die höchste Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“\* zu erfüllen.

\*Die Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“ wird gem. § 13 Butterverordnung für die qualitativ höchstwertige Butter vergeben, die in einer Molkerei hergestellt wurde. Sie darf nur aus Milch von Kühen oder daraus unmittelbar gewonnenem pasteurisiertem Rahm (Sahne) hergestellt werden. Bei der Butterprüfung müssen in jeder geprüften Kategorie mindestens vier von fünf möglichen Punkten erreicht werden. Sie muss monatlich durchgeführt werden. Der Begriff „Deutsche Markenbutter“ gibt keine Auskunft über die Herkunft des Rahms.

# EINSCHÄTZUNG UND VERBRAUCHERTIPPS

- ❖ Wir bemängeln, dass Verbraucher nicht verlässlich darüber informiert werden, ob ein Produkt zum Braten geeignet ist. Die Hersteller machen dazu ganz unterschiedliche und teils widersprüchliche Angaben.
- ❖ Verbraucher, die sich darauf verlassen möchten, dass ein Produkt zum Braten bei höheren Temperaturen geeignet ist, sollten **Sonnenblumenöl, Sesamöl, Erdnussöl, Palmkernfett, Butterschmalz oder raffiniertes Rapsöl** verwenden.
- ❖ Konsumenten sollte bewusst sein, dass Mischstreichfette meist keine regionalen Produkte sind. Besonders das Rapsöl hat weite Transportwege hinter sich und kommt nicht selten aus Australien, Kasachstan und Russland.
- ❖ Es fehlen derzeit verpflichtende Vorgaben zur Regionalkennzeichnung. Verbraucher, die Produkte direkt aus der Region bevorzugen, finden in vielen Fällen keine Herkunftsangaben der Zutaten auf der Verpackung. Hier bleibt derzeit nur die Nachfrage direkt beim Hersteller.

# UNSERE FORDERUNGEN

- ❖ Im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sollten Hersteller von Mischstreichfetten ihre Empfehlung „zum Braten geeignet“ überprüfen. Wir fordern die genaue Angabe des Temperaturbereichs auf der Verpackung, bis zu dem das Fett ohne Bedenken verwendet werden kann.
- ❖ Wir empfehlen, wenn eine bestimmte Region zum Beispiel mit einem Länderzeichen, Schriftzug oder Wappen beworben wird, deutlich darüber zu informieren, auf welche Produktionsschritte sich die Angaben beziehen.
- ❖ Wir betonen, dass unsere Forderung nach einer einheitlichen gesetzlichen Regelung auf nationaler und europäischer Ebene zur Definition der Bezeichnung „Regional“ noch immer gilt.
- ❖ Diese Erkenntnisse zeigen, dass eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Hauptzutaten auf der Verpackung für alle Lebensmittel als wichtige Verbraucherinformation längst überfällig ist.

# PRODUKTÜBERSICHT

Produkt/ Hersteller	 <p><b>Arla KÆRGÅRDEN, ungesalzen</b> Arla Foods Deutschland GmbH</p>	 <p><b>Gut und günstig, Nørvind, gesalzen</b> Edeka Zentrale AG &amp; Co. KG</p>	 <p><b>Ja! Streichgut, ungesalzen</b> Farmland GmbH</p>
<b>Angaben wie auf der Verpackung</b>			
<b>Zutatenliste</b>	Butter (69 %), Rapsöl (19 %), Wasser, Milchsäurekultur	68 % mildgesäuerte Butter, 19 % Rapsöl, Wasser, 1 % Speisesalz	Butter 68 %, Rapsöl 19 %, Wasser, Magermilchjoghurt
<b>Gesamtfettgehalt</b>	75 %, hiervon 75 % Butter- und 25 % pflanzliches Fett	75 %, Milchfettgehalt: 56 %, Pflanzenfettgehalt: 19 %	75 %, Gehalt an Milchfett: 56 %, Gehalt an pflanzlichem Öl: 19 %
<b>Back- und/ oder Brateignung</b>	Auch perfekt geeignet zum Backen, Braten und Kochen (Piktogramme)	Keine Angaben	Als Brotaufstrich zum Braten, Kochen und Backen
<b>Regionale Auslobung in Wort und/ oder Bild</b>	Keine	Keine	Keine
<b>Antwort des Herstellers laut Fragebogen</b>			
<b>Back- und/ oder Brateignung</b>	Zum Backen und Braten* *Hitze stabil bis zu folgender Temperatur: <b>keine Angabe vom Hersteller</b>	Zum Backen	Zum Backen und Braten* *Hitze stabil bis zu folgender Temperatur: <b>analog Butter</b>
<b>Herkunft der Milch bzw. Sahne für die Butter</b>	Milch stammt aus der Region um unserem Produktionsstandort in Rheinland-Pfalz. Pronsfeld liegt im Dreiländereck zwischen Deutschland, Luxemburg und Belgien...	Keine Angaben	Europa
<b>Qualitätsstufe der Butter</b>	Deutsche Markenbutter	Deutsche Markenbutter	Deutsche Markenbutter
<b>Herkunft des Rapsöls</b>	Das Rapsöl stammt hauptsächlich aus Ländern der Europäischen Union.	Keine Angaben	EU (Europa), AU (Australien), KZ (Kasachstan)
<b>Gentechnikfreie Fütterung der Milchkühe</b>	„Nein, noch nicht, da die VLOG*-Zertifizierung bisher nur für Trinkmilchprodukte gültig ist.“ *(Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.)	Keine Angaben	Nein

# PRODUKTÜBERSICHT

Produkt/ Hersteller	 <b>Kerrygold, extra, ungesalzen</b> Ornuia Deutschland GmbH	 <b>Landfein, Die Streichbare, gesalzen</b> NORMA, OBM GmbH	 <b>Milbona, SØdergården, ungesalzen</b> DMK GmbH
<b>Angaben laut Verpackung</b>			
<b>Zutatenliste</b>	Butter (63 %), Wasser, Rapsöl (13 %)	68 % Butter, 19 % Rapsöl, Wasser, entrahmte Milch, Milchsäuerungskulturen, 1 % Speisesalz	68 % Mildgesäuerte Butter, 19 % Rapsöl, Wasser
<b>Gesamtfettgehalt</b>	65 %, davon 80 % Butterfett und 20 % Pflanzenfett	74 %, Milchfettgehalt: 55 %, Pflanzenfettgehalt: 19 %	75 %, Milchfettgehalt: 56 %, Pflanzenfettgehalt: 19 %
<b>Back- und/ oder Brateignung</b>	Ideal als Brotaufstrich, zum Kochen und Backen.	Keine Angaben	Zum Braten und Backen bestens geeignet.
<b>Textliche und/ oder bildliche Auslobungen</b>	- „mit irischer Weidemilch“ - Landschaftsabbildung	Keine	Keine
<b>Antwort des Herstellers laut Fragebogen</b>			
<b>Back- und/ oder Brateignung</b>	Zum Backen	Zum Backen	Zum Backen
<b>Herkunft der Milch bzw. Sahne für die Butter</b>	Irland	Schwarzwald, Schwäbische Alb, Bodensee, Oberschwaben, Allgäu, Vorarlberg, Oberbayern und Franken. In Ausnahmefällen kommt Milch aus anderen Regionen Europas (EU15 <sup>2</sup> ).	Deutschland, Niederlande, Dänemark, Belgien
<b>Qualitätsstufe der Butter</b>	entspricht mind. dt. Markenbutter	Deutsche Markenbutter	Deutsche Markenbutter
<b>Herkunft des Rapsöls</b>	„Das eingesetzte Rapsöl stammt zu nahezu 100 % aus deutscher Saat. Aufgrund von Ernteengpässen kann es aber sein, dass in Ausnahmefällen auch Saat aus anderen EU Staaten eingesetzt wird. Die verarbeiteten Ölmühlen haben ihren Sitz in Deutschland.“	Europa (Deutschland, Frankreich, Polen, Großbritannien, Ukraine, Tschechien, Österreich, Dänemark, Slowakei, Rumänien, Litauen, Lettland, Estland, Ungarn), Russland, Australien	Europa, United Kingdom, Russland
<b>Gentechnikfreie Fütterung der Milchkühe</b>	Nein <sup>1</sup>	Ja „Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht. Der Standort ist nach dem VLOG-Standard ohne Gentechnik zertifiziert.“	Nein

<sup>1</sup>Die Zufütterung ist im geringen Maße nur in den Wintermonaten erforderlich, in denen dann aber auch keine Butterherstellung erfolgt. Mindestens 97 % Nahrungsaufnahme der Kühe besteht somit aus Gras, bei den restlichen max. 3 % des Futters kann im Moment noch nicht garantiert werden, dass dies absolut gentechnikfrei ist.“

<sup>2</sup>EU15: Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Portugal, Schweden, Spanien und das Vereinigte Königreich

# PRODUKTÜBERSICHT

Produkt/ Hersteller	 <p><b>Milfina, Streichfein, ungesalzen</b> Blumenhof Feinkost GmbH</p>	 <p><b>Meggle, Streichzart, ungesalzen</b> MEGGLE Wasserburg GmbH &amp; Co. KG</p>	 <p><b>Weihenstephan, Die Streichzarte, ungesalzen</b> Weihenstephan GmbH &amp; Co. KG</p>
---------------------	--	---	---

## Angaben laut Verpackung

Zutatenliste	Butter (68 %), Rapsöl (19 %), Wasser, Magermilchjoghurt	Butter 68 %, Rapsöl 19 %, Buttermilch	73 % mildgesäuerte Butter*, 15 % Rapsöl, Buttermilch *Original Weihenstephan Butter, frisch gebuttert. (Deutsche Markenbutter)
Gesamtfettgehalt	75 %, Milchfettgehalt: 56 %, Gehalt an pflanzlichem Öl: 19 %	75 %, Milchfett 56 %, Pflanzenfett 19 %	75 % (60 % Milchfettgehalt, 15 % Pflanzenfettgehalt)
Back- und/ oder Brateignung	Keine Angaben	Wunderbar auch zum Braten und Backen geeignet	Ideal aufs Brot, zum Kochen, Braten & Backen.
Textliche und/ oder bildliche Auslobungen	Keine	- „...wird in Wasserburg am Inn ...hergestellt.“ - Berglandschaft	- „aus frischer Weihenstephan Butter“ - Firmenlogo mit bayerischem Bezug

## Antwort des Herstellers laut Fragebogen

Back- und/ oder Brateignung	Zum Backen und Braten* *Hitzestabil bis zu folgender Temperatur: <b>analog Butter</b>	Zum Backen und Braten* *Hitzestabil bis zu folgender Temperatur: <b>analog Butter</b>	Zum Backen und Braten* *Hitzestabil bis zu folgender Temperatur: <b>bis zu 90 °C</b>
Herkunft der Milch bzw. Sahne für die Butter	Europa	Bayern, Europa	„Wir haben eine große Menge Rahm direkt in unserem Werk zur Verfügung. Allerdings reicht allgemein die in Bayern hergestellte Menge Rahm nicht für eine 100 % bayerische Eigenversorgung aus. Deshalb Zukauf z.B. vor dem Hintergrund von Produktionsspitzen und saisonalen Schwankungen, Rahm auch außerhalb unseres Milcheinzugsgebietes zu.“
Qualitätsstufe der Butter	Deutsche Markenbutter	Deutsche Markenbutter	Deutsche Markenbutter
Herkunft des Rapsöls	EU (Europa), AU (Australien), KZ (Kasachstan)	EU (Europa), AU (Australien), KZ (Kasachstan)	Lieferant in Deutschland, der weltweit einkauft
Gentechnikfreie Fütterung der Milchkühe	Nein	Nein	Nein



**verbraucherzentrale**

*Bayern*

## Impressum

Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Mozartstraße 9  
80336 München

[info@vzbayern.de](mailto:info@vzbayern.de)

[www.verbraucherzentrale-bayern.de](http://www.verbraucherzentrale-bayern.de)