

Kandidat Nr. 2:

Bratöl Olive von Dennree



foodwatch-Kritik:

Bio-Pionier Dennree nennt sein Produkt „Bratöl Olive“ und spricht von „reinem Genuss“, dabei besteht es zur Hälfte aus schnödem Sonnenblumenöl.

Mit den großen Abbildungen von Oliven auf der edlen Glasflasche lässt Dennree das Öl wie ein reines Olivenöl aussehen.

Fakten und Quellen

- Dennree ist die Bio-Lebensmittelmarke des gleichnamigen Bio-Handelshauses. Zur Dennree-Gruppe gehört auch der Bio-Einzelhandel denn's Biomarkt.
- Olivenöl gilt wegen seines hohen Gehaltes an einfach ungesättigten Fettsäuren als besonders hochwertiges Speiseöl.¹ Natives Olivenöl wird nicht zum Braten empfohlen, da beim Erhitzen wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen können. Bei raffiniertem Olivenöl liegt der Rauchpunkt bei mehr als 160°C, sodass es zum Braten geeignet ist.² Außerdem kann Olivenöl durch ein bestimmtes Verfahren (Desodorierung) hitzebeständig gemacht werden, was beim Dennree Bratöl der Fall ist.³
- Mit diesem Verfahren lassen sich auch *reine* Oliven-Bratöle herstellen. Produkte wie das Bratöl Olive von Naturata oder das Bratöl Brat-Olive von Byodo bestehen zu 100 Prozent aus Olivenöl.⁴ Das Bratöl von Dennree besteht hingegen zu 49 Prozent aus Sonnenblumenöl, welches als weniger hochwertig gilt, da es ein weniger günstiges Fettsäurespektrum besitzt.⁵
- In den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle der Deutschen Lebensmittelbuchkommission ist die Bezeichnung Bratöl nicht definiert. Bei gemischten Pflanzenölen ist eine bildliche Darstellung des Olivenöls laut einer EU-Verordnung erlaubt, wenn der Olivenölgehalt mehr als 50 Prozent beträgt.⁶
- Auf www.lebensmittelklarheit.de wurde das Produkt bereits im Oktober 2015 kritisiert. Hersteller Dennree verteidigt die Kennzeichnung in einer Stellungnahme wie folgt: „Da es [das Öl, Anm. foodwatch] die geschmacklichen Eigenschaften eines Olivenöls besitzt, wurde die Abbildung von Oliven gewählt“.⁷

Zutaten:

Sonnenblumenöl* desodoriert (49%), Olivenöl* desodoriert, Olivenöl* nativ extra (Ölmischung insgesamt: 51%)

*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Nährwerte je 100g:

Brennwert: 3404kJ/828kcal
Fett: 92g
davon ges. Fettsäuren: 14g
davon einfach unges. Fetts.: 68g
davon mehrf. unges. Fetts.: 10g
Kohlenhydrate: 0g
davon Zucker: 0g
Eiweiß: 0g
Salz: 0g

**Verkaufspreis
im Einzelhandel:**
1,89€/300ml

¹ <http://www.ernaehrung-bw.info/pb/L.de/Startseite/Lebensmittel/Olivenoel+-+gesund+und+lecker>

² <https://www.dge.de/presse/pm/was-sie-schon-immer-ueber-fette-wissen-wollten-1/>

³ https://www.dennree.de/dennree-produkte/oel/bratoel_olive.html

⁴ Bratöl Olive von Naturata: <https://bit.ly/2JxuPIL>; Byodo Brat-Olive: <https://bit.ly/2RpipWh>

⁵ <https://www.bzfe.de/inhalt/speisefette-28859.html>

⁶ EU-Durchführungsverordnung mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl: <https://bit.ly/2OdIGFV>

⁷ <https://www.lebensmittelklarheit.de/produkte/dennree-bratoel-olive>