

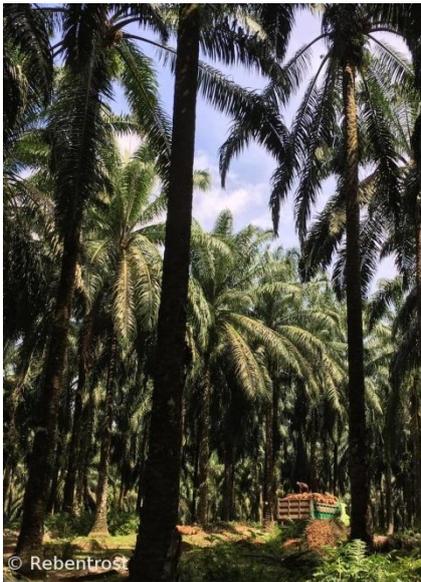
Regenwald zum Frühstück?!

Schokocremeverkostung am Gymnasium Engelsdorf



Am 7. und 9. 11. veranstaltete das GTA Artenschutz eine Schokocremeverkostung. Schokocremes enthalten vor allem Zucker (ca. 50%) und Fett (ca. 30%), häufig besteht dieses Fett aus Palmöl. Das ist ungesund und schadet unserer Umwelt! Wir wollten herausfinden, ob man Palmöl aus Aufstrichen herausschmecken kann und ob Aufstriche ohne Palmöl genauso lecker sind.

Was ist so schlimm an Palmöl?



Palmöl ist vielseitig anwendbar und billig. Aber es schadet uns und unserer Umwelt. Die gesättigten Fettsäuren sind Dickmacher, während der Verarbeitung entstehen außerdem krebserregende Fettsäureester. Die Ölpalme wächst nur in tropischen Gegenden, wo es warm und feucht ist. Hierfür wird Regenwald gerodet, der große Mengen CO_2 speichert. Durch seine Zerstörung entweicht das ganze CO_2 in unsere Atmosphäre. Das heizt das Klima an. Zusätzlich ist der Regenwald Lebensraum von tausenden Tier- und Pflanzenarten. Hierzu zählen Orang-Utans, Borneo-Zwergelentanten, Sumatra-Tiger, Rafflesia (Blütendurchmesser: bis zu 1m!) oder Kannenpflanzen.

Die Menschen, die dort leben, werden oft vertrieben oder müssen unter schlimmen Bedingungen arbeiten. Nicht selten müssen auch Kinder auf den Plantagen mitarbeiten.

* enthält Palmöl

** enthält Bio-Palmöl

GTA Artenschutz präsentiert:

Worum geht's?

Bei der Verkostung gab es sechs Schokocremes, drei mit Palmöl (Nusspli*, Nudossi* und Bionella**) und drei ohne Palmöl (Chocolat, Nusskati und Nocciolata). Diese wurden auf Toastbrot-Häppchen geschmiert. Die Verkostung fand in der Frühstückspause im kleinen Speiseraum mit den 5. und 6. Klassen an zwei Tagen statt.



Damit das überhaupt stattfinden konnte, mussten wir zuerst die Klassenlehrer informieren. Vor der Schokoverkostung gab es eine kleine Einführung der Schüler. Es war nicht erlaubt miteinander zu reden, man durfte sich außerdem nur 1 Schnittchen pro Station nehmen. Alle Schüler bekamen einen Zettel, den sie ausfüllen mussten. Auf diesem Zettel sollten sie den Geschmack (lecker=1, ok=2, schmeckt nicht=3) und die Konsistenz (gut=1, ok=2, schlecht=3)



beurteilen und herausfinden, ob in dem Aufstrich Palmöl* oder kein Palmöl enthalten ist (ja/nein). Wir haben auch selbstgestaltete Infolyer zum Thema Palmöl an die Schüler verteilt.



Nach der Verkostung werteten wir die Ergebnisse in einer Excel-Tabelle aus. Dabei haben wir bei Geschmack und Konsistenz den Mittelwert berechnet, um eine Platzierung vornehmen zu können. Danach fertigten wir eine Grafik mit der prozentualen Verteilung der Noten pro Aufstrich an.

Und das kam dabei heraus:

Die Ergebnisse

Insgesamt haben 110 Kinder mitgemacht. Leider konnten wir nicht alle auswerten, da manche Einträge ungültig waren (z.B. 1,5 oder $2\frac{1}{2}$ oder fehlende Angabe).

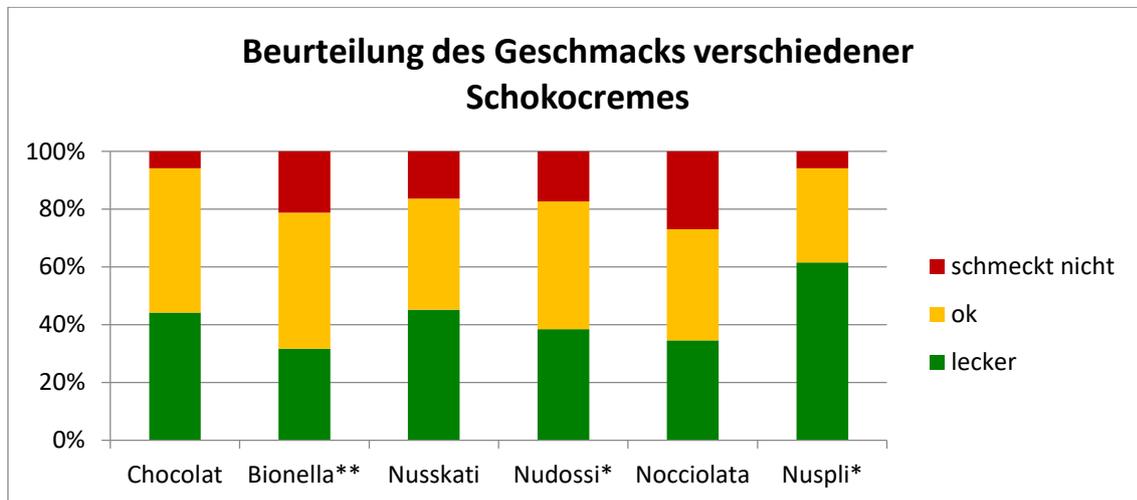
Mit Hilfe der Noten, die die Schüler vergeben haben, liegen nun folgende Ergebnisse vor:

* enthält Palmöl

** enthält Bio-Palmöl

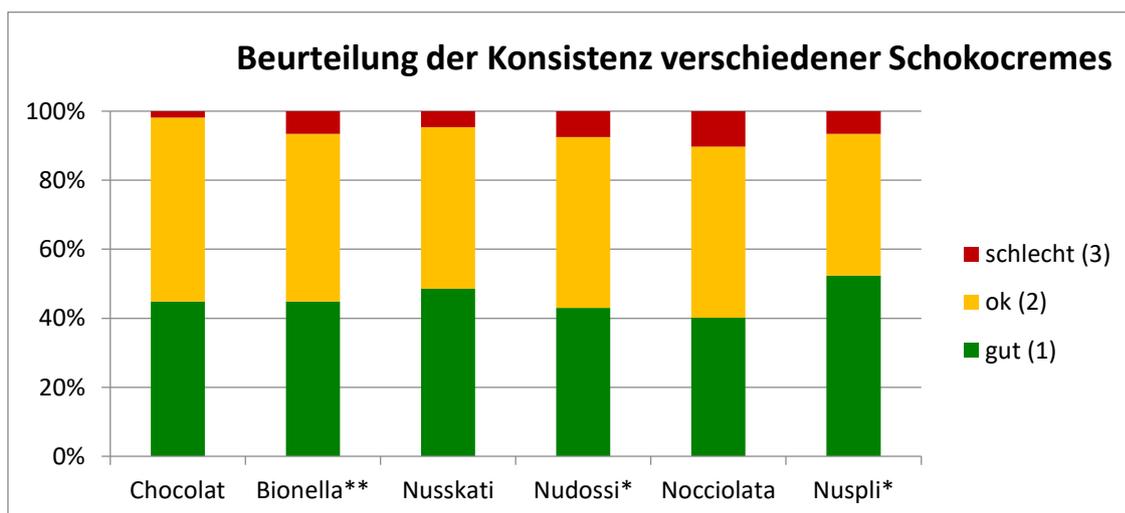
GTA Artenschutz präsentiert:

Geschmacklich hat Nuspli* mit der Note 1,4 gewonnen. Auf dem zweiten Platz folgt Chocolat (1,6). Gleich dahinter liegen Nusskati (1,7), Nudossi* (1,8) und den letzten Platz teilen sich Bionella** und Nocciolata (1,9). Insgesamt gingen 104 von 110 Stimmen in die Bewertung ein.



Weiter ging es in Punkto Konsistenz. Hier konnten wir 107 Zettel für die Bewertung verwenden.

Die Unterschiede fielen noch geringer als beim Geschmack aus. Den 1. Platz belegte wieder Nuspli* (1,5). Mit der Note 1,6 kommen Chocolat, Nusskati, Nudossi* und Bionella** auf den zweiten Platz. Gleich dahinter belegt Nocciolata (1,7) den dritten Rang.



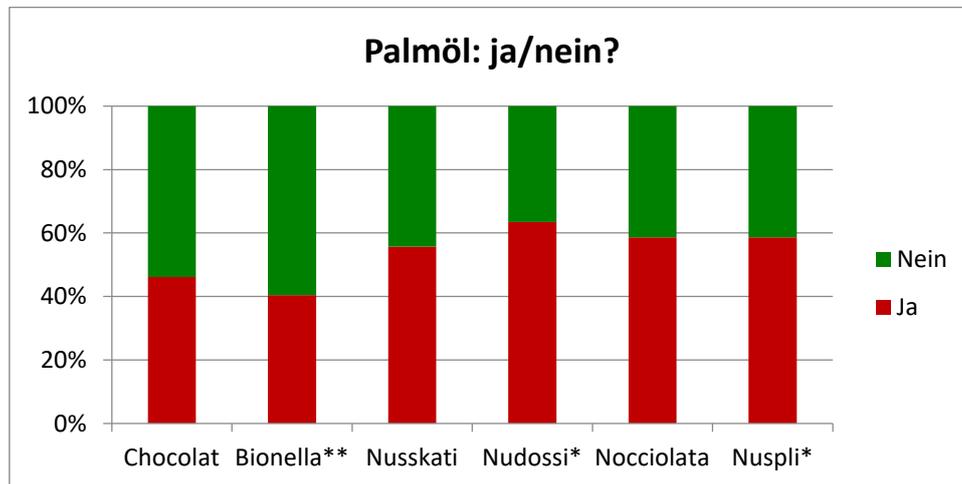
Von klaren Siegern kann nicht die Rede sein. Sowohl beim Geschmack als auch bei der Konsistenz lagen häufig die Unterschiede nur bei 0,1 Punkten zwischen zwei Plätzen.

* enthält Palmöl

** enthält Bio-Palmöl

GTA Artenschutz präsentiert:

Ob Palmöl enthalten ist oder nicht, dass kann man letzten Endes nur raten, da es geschmacksneutral ist. Das zeigten auch die Ergebnisse von denen wir 104 auswerten konnten. Bei Nuspli*, Nocciolata, Nudossi* und Nusskati tendierte die Mehrheit der Schüler zu „mit Palmöl“. Chocolat und Bionella** wurden von den meisten Schülern mit „kein Palmöl“ beurteilt.



Was nun?

Mit Nuspli* gab es einen Testsieger, aber die Ergebnisse waren recht ähnlich. Es machte bei unserer Verkostung keinen Unterschied, ob Palmöl enthalten ist oder nicht. Bei der Konsistenz hat ebenfalls Nuspli* gewonnen, aber auch hier liegen die Ergebnisse sehr nah beieinander. Viele Hersteller behaupten, dass Palmöl nötig ist, um eine bessere Konsistenz zu erhalten. Dies ist aber nicht der Fall, wie unsere Ergebnisse zeigen. Auch Aufstriche, die anstatt Palmöl Sonnenblumenöl oder Kakaobutter enthalten, sind vergleichbar cremig. Weil Palmöl geschmacksneutral ist, kann man es nicht herausschmecken, was unsere Verkostung gezeigt hat.

Da Palmöl für Menschen, Tiere und unsere Umwelt sehr schädlich ist, solltet ihr beim nächsten Einkauf darauf achten, was in euerm Aufstrich drin ist (Zutatenlisten). Die Regale im Supermarkt sind voll mit verschiedenen Schokoaufstrichen - warum also nicht mal einen ohne Palmöl probieren? Oder einen Aufstrich selbst herstellen. Das geht schnell und ihr wisst, was drin ist. Hier ein Rezeptvorschlag:

Zutaten:

- 60 g fein gemahlene Nüsse
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 70 g Butter/Pflanzenmargarine
- (100 ml Milch/Sojamilch)
- 100 g Fairtrade-Schokolade

* enthält Palmöl

** enthält Bio-Palmöl



GTA Artenschutz präsentiert:

☞ Butter/Margarine und Schokolade schmelzen und die übrigen Zutaten einrühren, abkühlen lassen, abfüllen, in den Kühlschrank stellen oder essen

Weitere Infos findet Ihr unter:

- www.regenwald-statt-palmoel.de
- www.abenteuer-regenwald.de
- www.umweltblick.de

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen Euch die Artenschützer des Gymnasiums Engelsdorf!

* enthält Palmöl

** enthält Bio-Palmöl