



ÖLMÜHLE MOOG
SEIT 1984

Bram, den 22.10.2009

Kundeninformation zu Stiftung Warentest November 2009 : Rapsöl

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

In der aktuell veröffentlichten November-Ausgabe der Zeitschrift Stiftung-Warentest werden die Ergebnisse einer Untersuchung von Rapsöl veröffentlicht.

9 Bio-Rapsöle wurden getestet. Sie erzielten 2 „befriedigend“ sowie 7 „mangelhaft“, darunter zu unserem Bedauern auch das Bio Planète Rapsöl.

Das Bio Planète Rapsöl wurde aufgrund seines „fehlerhaften“ Geschmacks abgewertet. Das Zwischenergebnis Sensorik wurde daher als „mangelhaft“ beurteilt und führte zwingend zu einer „mangelhaften“ Gesamtbewertung.

In den Bereichen Vitamin E-Versorgung, chemische Qualität, Schadstoffe und Verpackung erhielt unser Rapsöl die Note „gut“ bzw. „sehr gut“.

Kritisiert haben die Tester den Geschmack unseres Rapsöls. Native Öle sind dafür bekannt ihren Eigengeschmack -als sensorische Bereicherung – in das Öl mit einzubringen.

Bei unseren Rückstellmustern konnten wir keinen derart fehlerhaften Geschmack feststellen. Auch gibt es von Seiten unserer Kunden keinerlei Hinweise, daß sie den Geschmack unseres Rapsöls als nicht arttypisch empfinden. Wir lehnen es daher strikt ab, dass unser Rapsöl als „nicht verkehrsfähig“ bezeichnet wird.

Als handwerklich arbeitende Bio-Ölmühle ist der Erhalt der ernährungsphysiologischen Qualität eines kaltgepressten Öls unser großes Anliegen, ein Vergleich mit raffinierten oder desodorierten Ölen als gesundheitlich gleichwertige Alternative können wir nicht nachvollziehen.

Zu beachten gilt es sicherlich, dass der Rapsanbau im kontrolliert biologischem Anbau sehr schwierig und risikoreich ist und somit Rapssaat nur in begrenzter Menge zur Verfügung steht. Wir nehmen somit die Beurteilung als Anlaß im Hinblick auf Anbau und Lagerung nach Optimierungsmöglichkeiten zu suchen.

Jede Rohwarenanlieferung wird von uns neben den Qualitätskriterien auch auf den Geschmack geprüft. Und jede Charge wird während der Lagerung und vor jeder Abfüllung verkostet, dadurch stellen wir sicher, dass nur geschmacklich einwandfreie Qualitäten in den Handel gelangen.

Mit freundlichen Grüßen



Judith Faller-Moog
Geschäftsleitung

BIO PLANÈTE

Ölmühle F. J. Moog Vertriebsbüro Deutschland
Hofgut Klappendorf, D-01623 Lommatzsch
Tel. +49 35241 820 80, Fax +49 35241 820 829
kontakt@bioplanete.com

Huilerie F. J. Moog SARL
Route de Limoux, F-11150 Bram
Tel. +33 468 76 70 60, Fax +33 468 76 70 69
info@bioplanete.com

www.bioplanete.com