

• **Palmölfreie Spekulatius-Plätzchen einfach selbst backen!**

125 g Margarine (ohne Palmöl!) mit **125 g Rübenzucker** cremig rühren. **100 g gemahlene Mandeln** untermischen. **2 TL Zimt-, 1 TL Kardamom-, ½ TL Nelken- und ½ TL Muskatnusspulver** sowie **1 Prise Salz** vermengen und ebenfalls untermischen. **250 g Dinkelmehl** mit **1 TL Backpulver** vermischen, dazugeben und alles verkneten. Für eine geschmeidige Konsistenz **2–3 EL Hafermilch** hinzufügen. Danach den Teig in Frischhaltefolie für mind. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig 3–4 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen, sie auf mit Backpapier belegte Bleche legen und 10–12 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen. Die fertigen Plätzchen auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.



Mehr Durchblick im Label-Chaos



Der aktualisierte „Wegweiser durch das Label-Labyrinth“ analysiert über 80 Siegel für Lebensmittel und Textilien, prüft ihre Glaubwürdigkeit und entlarvt Greenwashing.

Jetzt bestellen!
www.ci-romero.de/shop

Unterstützen Sie unsere Arbeit mit einer Spende. Vielen Dank!

Spendenkonto der CIR
Darlehnskasse Münster
IBAN: DE67 4006 0265 0003 1122 00
BIC: GENODEM1DKM

Oder online unter:
www.ci-romero.de/spenden



Der Spekulatius-Check

„O du palmölige“ – Palmfett in jedem Keks

Spekulatius gehören für viele zur Adventszeit wie der Weihnachtsbaum zum Heiligabend. Die würzigen Plätzchen belegen Platz zwei der beliebtesten Weihnachtsgebäcke in Deutschland – direkt hinter dem Lebkuchen. Ihr Duft nach Zimt, Kardamom, Nelken und Muskat weckt Erinnerungen an Kindheit, Kerzenschein und gemütliche Winterabende.

Doch beim Blick auf die Zutatenliste der Produkte wird schnell klar: Die Vorstellung vom handgemachten Traditionsgebäck täuscht. In der meistverkauften Variante, dem Gewürzspekulatius, ersetzt billiges Palmöl die klassische Butter. Palmöl gilt als problematisch, weil seine Produktion erhebliche ökologische und soziale Schäden verursacht: Regenwaldzerstörung, Landraub und ausbeuterische Arbeitsbedingungen zählen zu den Kritikpunkten. Auch in den Lieferketten weiterer Zutaten wie Gewürzen sind ähnliche Probleme bekannt.

Wir haben zehn Gewürzspekulatius-Produkte unter die Lupe genommen und untersucht, ob die Plätzchen verantwortungsvoll produziert wurden und wie transparent die Hersteller über Herkunft und Nachhaltigkeit informieren.

Das Ergebnis: große Unterschiede – und einige Überraschungen.



Der Spekulatius-Check

Gewürzspekulatius im Nachhaltigkeits-Check: mit Vorsicht zu genießen!

<i>Produktname Hersteller</i>	Preis Menge	Preis / 100 g	Vegan	Palm- öl-frei	Bio- Palmöl	Zertifi- ziertes Palmöl?	Nachver- folgungs- modell*	Transpa- renz bis Plantage	Weitere Zertifizie- rungen**	Fazit
 dmBio Mini-Dinkel-Spekulatius dm-drogerie markt GmbH + Co. KG	1,95 € 150 g	1,30 €	Ja	Nein	Ja, EU-Bio	Ja, RSPO	IB	Nein	EU-Bio	
 Bio Gewürzspekulatius Glutenfrei Hammermühle	3,49 € 125 g	2,79 €	Nein	Nein	Ja, EU-Bio	Ja, RSPO	MB und G	Nein	EU-Bio	
 Coppenrath Gewürz Spekulatius Coppenrath Feingebäck GmbH	1,69 € 400 g	0,42 €	Nein	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Nein	
 Bahlsen Gewürzspekulatius Bahlsen GmbH & Co. KG	2,19 € 200 g	1,10 €	Nein	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Nein	
 dennree Spekulatius Biscuit International Germany	2,49 € 250 g	1,00 €	Nein	Nein	Ja, EU-Bio	Ja, RSPO	G	Nein	EU-Bio	
 Lidl Favorina Gewürzspekulatius Borggreve	1,69 € 600 g	0,28 €	Ja	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Nein	
 GEPA Spekulatius mit Honig Vermeiren Princeps nv	2,49 € 225 g	1,11 €	Nein	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Fairtrade, Bio (Honig)	
 EDEKA GUT&GÜNSTIG Gewürz-Spekulatius Hersteller nicht bekannt	1,69 € 600 g	0,28 €	Nein	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Nein	
 Aldi Wintertraum Gewürzspekulatius Borggreve	1,69 € 600 g	0,28 €	Ja	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Nein	
 Borggreve Gewürz Spekulatius Borggreve Angaben ohne Gewähr wegen fehlender Antwort vom Hersteller	1,69 € 600 g	0,28 €	Nein	Nein	Nein	Ja, RSPO	G	Nein	Nein	

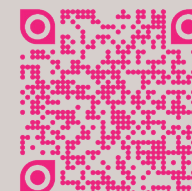
In allen geprüften Spekuliassorten gehört Palmöl zu den Hauptzutaten. Zwar trägt jedes der Produkte ein Siegel des Runden Tisches für nachhaltiges Palmöl (RSPO). Doch die RSPO-Zertifizierung schneidet im Hinblick auf Umwelt- und Sozialstandards sowie Glaubwürdigkeit im CIR-Labelcheck nur mittelmäßig ab. Auch bei der Transparenz hapert es: Kein Hersteller bietet eine vollständige Rückverfolgbarkeit des verwendeten Öls.

Bei den meisten geprüften Spekulatius-kekzen sind andere kritische Zutaten wie Gewürze überhaupt nicht nachhaltig zertifiziert. Immerhin tragen drei Produkte das EU-Bio-Siegel. Das bedeutet, dass 95 % der Zutaten – nicht nur das Palmöl – aus ökologischem Anbau stammen. Ein guter Anfang, aber: Auch das EU-Bio-Siegel schneidet im Vergleich mit anderen Öko-Gütezeichen, etwa von Anbauverbänden, schwach ab.

Fazit: Keine Sorte überzeugt vollständig. Damit sich das ändert, müssen Hersteller und Supermärkte Verantwortung übernehmen und ihre Lieferketten fairer und umweltfreundlicher gestalten. Durch bessere Zertifizierungen, transparente Lieferketten und palmölfreie Produkte! Wer faire und nachhaltige Kekse essen möchte, sollte sie lieber selbst backen.

Eine umfassende Auswertung finden Sie auf unserer Webseite:

www.ci-romero.de/spekulatius-check



Unsere Nachhaltigkeitskala



*Nachverfolgungsmodelle

IB = Identität Bewahrt: Palmöl stammt aus einer einzigen zertifizierten Ölmühle. Die genaue Herkunft ist dem Herstellerunternehmen bekannt.
G = Getrennt: Palmöl aus Lieferketten, in denen zertifiziertes Palmöl stets getrennt von nicht-zertifiziertem gehalten wird. Rückverfolgbarkeit zur Ölmühle nicht garantiert.
MB = Massenbilanz: Vermischen von zertifiziertem und nicht-zertifiziertem Palmöl ist erlaubt. Es gibt keine Garantie dafür, dass sich zertifiziertes Öl im Endprodukt findet.

**Nachhaltigkeitszertifizierungen weiterer Zutaten im Produkt (exklusive Palmöl); ohne Verpackungszertifikate.

 Alle Produkte sind vegetarisch.