ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

25. Juli 2025

Veganes Siedefett aus Rapsöl: Walter Rau bringt palmölfreie Innovation auf den Markt

Ein neues Premium-Siedefett auf Rapsölbasis unterstützt Bäckereien, Konditoreien und Cafés bei der Herstellung moderner, veganer Siedegebäcke – ohne Palmöl und ohne E-Nummern.

Mit dem neuen Produkt bleibt das Fett außen, das Gebäck wird innen fluffig und aromatisch. Das bedeutet nicht nur bessere Qualität, sondern auch geringeren Fettverbrauch. © Walter Rau Lebensmittelwerke

Palmölfrei frittieren: Innovation auch für

Österreichs Backhandwerk

Mit dem neuen Produkt „nonPalm Siedegold“ bringt das deutsche Unternehmen **Walter Rau** eine pflanzenbasierte Alternative zum klassischen Siedefett auf den Markt – ein Angebot, das auch für österreichische Betriebe im Bäckerei-, Konditorei- und Gastronomiebereich zunehmend relevant wird. Denn: Die Nachfrage nach veganen, cleanen und transparent hergestellten Backwaren steigt kontinuierlich – sowohl in Stadtbäckereien als auch im ländlichen Raum.

„nonPalm Siedegold“ verzichtet vollständig auf **Palmöl** und E-Nummern und basiert zu 100 % auf reinem Rapsöl. Die Rezeptur ist rein pflanzlich und eignet sich daher ideal für die Herstellung veganer Siedegebäcke.

© Walter Rau Lebensmittelwerke

Vielfältig einsetzbar: Für Krapfen, Topfenbällchen und mehr

Das neue Siedefett wurde speziell für die Anwendung in Handwerksbetrieben entwickelt und eignet sich laut Hersteller hervorragend zum Ausbacken von klassischen **Krapfen**, Spritzgebäck, Topfenbällchen und anderen fettgebackenen Spezialitäten. Das Clean-Label-Konzept mit einer kurzen

Zutatenliste entspricht den Wünschen vieler Konsumentinnen und Konsumenten nach nachvollziehbarer Qualität – auch im Fasching, zur Kirchtagszeit oder im Sommergeschäft.

Technologie trifft Tradition: Vorteile im Arbeitsalltag

Für das Handwerk bietet das Produkt laut Walter Rau zahlreiche technologische Vorteile:

Niedriger Schmelzpunkt für schnelleres Arbeiten

Neutraler Geschmack zur Betonung der Gebäcksorte

Geringe Schaumbildung auch bei häufigem Einsatz

Hohe Oxidationsstabilität und lange Standzeit, was für den wirtschaftlichen Betrieb essenziell ist

Besonders wichtig ist das ausgeprägte Isolationsverhalten: Bei den Krapfen und anderem Siedegebäck bleibt das Fett außen, das Gebäck wird innen fluffig und aromatisch. Das bedeutet nicht nur bessere Qualität, sondern auch geringeren Fettverbrauch.

Nachgefragt: Vegane Gebäcke in Österreich

Auch in Österreich wächst das Interesse an veganen Alternativen im Back- und Konditorenhandwerk. Laut einer Umfrage der **Wirtschaftskammer Österreich** geben mittlerweile über 30 % der befragten Betriebe an, zumindest gelegentlich vegane Gebäcke anzubieten – Tendenz steigend. Ein pflanzliches, technologisch stabiles Siedefett ist dabei ein zentraler Baustein für verlässliche Ergebnisse ohne Geschmackseinbußen.

Kurzüberblick: nonPalm Siedegold auf einen Blick

Merkmal	Details
Fettbasis	100 % Rapsöl
Frei von	Palmöl, E-Nummern, tierischen Inhaltsstoffen
Eignung	Vegane Siedegebäcke (z. B. Krapfen, Berliner)
Geschmack	Neutral

Merkmal	Details
Rauchpunkt	Hoch
Standzeit	Lang
Verpackungseinheit	10 kg
Haltbarkeit	280 Tage
Lagerung	4–18 °C, trocken, dunkel

Mehr Infos und Kontakt

Weitere Informationen zu „nonPalm Siedegold“ sowie zum gesamten Siedefett-Sortiment von Walter Rau finden Interessierte auf der Website des Unternehmens: **https://www.walter-rau.de/**

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at