



# Presseinformation

Hilte, Juni 2019  
Seite 1 von 4

## Deli Reform feiert 60-jähriges Jubiläum

### Lebensmittel für die gesunde Ernährung

**Margarine erlebte 1959 eine Neuausrichtung, als den Walter Rau Lebensmittelwerken eine Innovation auf dem Margarinemarkt gelang: Dank neuartiger Technologie wurde erstmals Margarine produziert, die frei von gehärteten Fetten und frei von Salz war. Damit setzte man einen Kontrapunkt zur damals gängigen cholesterin- und salzhaltigen Ernährungsweise. Unter der Marke Deli Reform kam so die erste Reform-Margarine auf den Markt und stand am Anfang einer 60-jährigen Erfolgsgeschichte. In den 70er Jahren folgte mit der „halbarine“ die erste Halbfettmargarine Deutschlands, 1998 kam das erste rein pflanzliche Schmalz hinzu. Heute gehört Deli Reform zu den bekanntesten Marken im Bereich pflanzlicher Lebensmittel und setzt sich für eine gesunde Ernährung mit besten Zutaten ein.**

1959 kam die Deli Reform Margarine auf den Markt – in markanter Würfelform, mit schmackhafter Butternote und für alle Zwecke in der Küche geeignet. Sie war schnell bekannt und beliebt im Handel und unter den Verbrauchern. Walter Rau traf den Nerv der Zeit und bediente die Bedürfnisse einer gesundheitsbewussten Käuferschaft. Erstmals wurde eine Margarine frei von gehärteten Fetten und damit frei von Transfettsäuren angeboten, die auch kein Salz enthielt – alles Eigenschaften für eine herzgesunde Ernährung. Bis heute behauptet sich Deli Reform auf dem Markt der Margarinen und Streichfette und ist ein relevanter Partner für den Lebensmittelhandel.

### Die 1970er Jahre: Die Zeit der Aufklärung

In den 1970er Jahren wuchs der Wohlstand, gleichzeitig etablierte sich eine Verbraucherschaft, die aus gesundheitlichen Gesichtspunkten Interesse an wertvollen Lebensmitteln hatte. Immer mehr Menschen wählen Lebensmittel mit Bedacht, ernähren sich weniger fetthaltig und verzichten zunehmend auf Zusatzstoffe in der Nahrung. Wieder griff hier der visionäre Gedanke bei Walter Rau: Mit der „halbarine“ brachte Deli Reform die erste Halbfettmargarine Deutschlands mit nur 40 Prozent Fett auf den Markt. Der damals junge Fußballprofi Uli Hoeneß wurde zum Werbegesicht der Marke. Deli Reform landete damit einen

#### Unternehmenskontakt:

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH  
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit  
Münsterstraße 9-11  
49176 Hilte am Teutoburger Wald  
Telefon: +49 54 24/3 66-362  
Telefax: +49 54 24/3 66-1 8436  
E-Mail: [info@deli-reform.de](mailto:info@deli-reform.de)

#### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Siegfried Koltthoff  
Völckersstraße 44  
22765 Hamburg  
Telefon.: +49 40 / 85 37 60 0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)



# Presseinformation

Hilte, Juni 2019  
Seite 2 von 4

**Volltreffer:** In den kommenden Jahren konnte sich die „halbarine“ in Supermärkten bundesweit etablieren. Mit nur halb so viel Fett bietet sie trotzdem volle Deli Reform Qualität und wird bereits 1976 zum Testsieger der Stiftung Warentest.

Deli Reform konnte in den Folgejahren immer wieder in unabhängigen Verbrauchertests überzeugen, so auch im letzten großen Margarine-Test der Stiftung Warentest in 2017. Hier wurde Deli Reform „Das Original“ unter 19 getesteten Margarine-Produkten zum Testsieger gewählt.

## **Ausgezeichnete Qualität mit wertvollem Rapsöl**

Deli Reform Produkte werden damals wie heute auf Basis von Rapsöl hergestellt – dem „Öl der Wahl“, laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE). Bemerkenswert ist beim Rapsöl die besonders günstige Verteilung der Fettsäuren sowie der hohe Gehalt an natürlichem Vitamin E. Vitamin E unterstützt das Immunsystem und ist ein wichtiger Radikalfänger. Freie Radikale stehen am Anfang vieler Gesundheitsbeschwerden. Sie greifen die körpereigenen Zellen an und können diese funktionsuntüchtig machen. Je mehr Zellen eines Organs auf diese Weise geschädigt werden, umso schlechter kann das betroffene Organ arbeiten. Ausreichend Vitamin E kann Alterungsprozesse verlangsamen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen. Bereits 10 g Deli Reform „Das Original“ deckt 15 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin E.

### **Unternehmenskontakt:**

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH  
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit  
Münsterstraße 9-11  
49176 Hilte am Teutoburger Wald  
Telefon: +49 54 24/3 66-362  
Telefax: +49 54 24/3 66-1 8436  
E-Mail: [info@deli-reform.de](mailto:info@deli-reform.de)

### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Siegfried Kollhoff  
Völckerstraße 44  
22765 Hamburg  
Telefon.: +49 40 / 85 37 60 0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)

Auch die Zusammensetzung seines Fettsäuremusters kommt Rapsöl aus ernährungsphysiologischer Hinsicht zu Gute: Es enthält nur wenig gesättigte, dafür aber einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren und Omega-3. „Aufgrund des Fettsäuremusters ist Rapsöl für die generelle Verwendung in der Küche besonders empfehlenswert“, erklärt Diplom-Ökotrophologin Ruth Sundag von Deli Reform. In diesem Punkt unterscheidet sich das pflanzliche Öl deutlich von tierischen Fetten. Diese enthalten zumeist gesättigte Fettsäuren und Cholesterin. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) rät deshalb dazu, den Anteil an tierischen Fetten in der Nahrung zu reduzieren.



# Presseinformation

Hilte, Juni 2019  
Seite 3 von 4

## Pflanzliche Lebensmittel im Fokus

Was man aus pflanzlichen Zutaten machen kann, bewies Deli Reform auch im weiteren Verlauf. Dass der Verzicht auf tierisches Fett keine Einbuße am Genuss bedeutet, zeigte sich 1998 mit der Entwicklung des ersten Schmalzes, das zu 100 Prozent aus pflanzlichen Inhaltsstoffen zusammengesetzt ist. So vereint Deli Reform traditionellen Geschmack mit den Ansprüchen einer modernen, ausgewogenen Ernährung. Das pflanzliche Schmalz besteht aus ungehärteten, rein pflanzlichen Ölen und Fetten. Auch in seinen Anwendungsgebieten steht das pflanzliche Pendant dem tierischen Vorreiter in nichts nach. Denn nicht nur bei der klassischen Brotzeit findet das Schmalz Verwendung – auch beim Kochen ist Schmalz vielseitig einsetzbar: Es verleiht Eintöpfen oder Schmorgerichten sein charakteristisches Aroma und ist ideal zum Anbraten von Gemüse, Kartoffelgerichten, Fleisch und Fisch geeignet.

Seither kommt von der Marke Deli Reform nicht ausschließlich Margarine. Neben „Gemüse auf's Brot“, dem pflanzlichen Brotaufstrich mit der Extra-Portion Gemüse, hat Deli Reform auch hochwertige Öle aus kaltgepresstem Raps und Deli Reform „Sommerfrische“ im Angebot – einen leichten Brotaufstrich mit frischem Joghurtgeschmack. Obwohl der Margarineverbrauch in den letzten Jahren insgesamt zurückging, behauptet sich Deli Reform konstant als Nr. 3 im Markt. In 2018 konnte die Marke als einzige Markenmargarine neue Verbraucher gewinnen und wurde von der GfK als Marke mit dem stärksten Marktanteilsausbau ausgewiesen. Dies liegt nicht zuletzt an dem kontinuierlichen Ausbau des Sortiments mit facettenreichen Produkten, die den Puls der Zeit treffen, wie z.B. „Gutes auf's Brot“, einem Mischstreichfett mit Butter, Rapsöl und Buttermilch oder „Genuss aus der Tube“, einer veganen Kräuter-/ Knoblauchbutter. Von 1959 bis heute: Auch nach 60 Jahren ist Deli Reform der gesunden Ernährung verpflichtet und arbeitet an innovativen Produkten mit Geschmack und Mehrwert für den Verbraucher.

### Unternehmenskontakt:

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH  
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit  
Münsterstraße 9-11  
49176 Hilte am Teutoburger Wald  
Telefon: +49 54 24/3 66-362  
Telefax: +49 54 24/3 66-1 8436  
E-Mail: [info@deli-reform.de](mailto:info@deli-reform.de)

### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Siegfried Kollhoff  
Völkersstraße 44  
22765 Hamburg  
Telefon.: +49 40 / 85 37 60 0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)



# Presseinformation

Hilte, Juni 2019  
Seite 4 von 4

---

## Über Deli Reform und die Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

Seit über 110 Jahren genießen hochwertige Lebensmittel aus dem Hause Walter Rau das Vertrauen der Verbraucher. Die bekannteste Marke des Unternehmens ist Deli Reform, deren Produkte aus sorgsam ausgewählten Rohstoffen hergestellt werden. 2019 feiert die Marke Deli Reform ihr 60-jähriges Jubiläum. Sie steht für ernährungsphysiologisch wertvolle Produkte, hohe Qualität und treue Konsumenten. Weitere Informationen unter [www.deli-reform.de](http://www.deli-reform.de) und [www.walter-rau.de](http://www.walter-rau.de).

### Unternehmenskontakt:

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH  
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit  
Münsterstraße 9-11  
49176 Hilte am Teutoburger Wald  
Telefon: +49 54 24/3 66-362  
Telefax: +49 54 24/3 66-1 8436  
E-Mail: [info@deli-reform.de](mailto:info@deli-reform.de)

### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Siegfried Koltthoff  
Völkersstraße 44  
22765 Hamburg  
Telefon.: +49 40 / 85 37 60 0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)