



Bioladen Momo - DE-ÖKO-013

Hans-Böckler-Straße 1 in 53225 Bonn-Beuel

• Büro: 0228- 46 27 65 • Abo: 54 90 73

• Theke: 54 90 73 • Metzger: 47 83 39

www.bioladen.com - info@bioladen.com

Momos Palmöl-Info

Konventionelles Palmöl hat ein schlechtes Image. Darunter leidet auch Bio-Palmöl. Dabei ist Bio-Palmöl eine nachhaltige Zutat, für die man sich nicht entschuldigen muss.

Botanik, Anbau, Produktion

Weltweit werden etwa 50-60 Millionen Tonnen Palmöl und weitere Millionen Tonnen Palmkernöl produziert und verarbeitet.

Damit ist Palmöl das weltweit wichtigste Pflanzenöl. Das liegt neben den eigentlichen Eigenschaften dieses Öls auch mit daran, dass ein großer Teil des weltweiten Bedarfs an Pflanzenölen mit Palmöl auf vergleichsweise geringer Fläche gedeckt werden kann. Die Ölpalme erbringt einen Ertrag von 4 bis 6 Tonnen Palmöl pro Hektar und Jahr. Im Vergleich dazu liegt der Ertrag bei Raps bei 1,5 bis 2 Tonnen Rapsöl pro Hektar und Jahr. Über 85 Prozent der konventionellen Produktion stammen aus Malaysia und Indonesien. Dort werden seit Jahren riesige Urwaldflächen gerodet, um die weltweite Nachfrage zu befriedigen. Deutschland importiert pro Jahr rund eine Million Tonnen Palmöl. Davon gehen gut 70 Prozent als Zutat an die Lebensmittelindustrie. Der Bio-Anteil liegt im Promille-Bereich.

Palmfett in Lebensmitteln

Etwa 70% der weltweiten Produktion werden für Nahrungsmittel verbraucht. Auch sehr viele Bio-Produkte enthalten Palmöl: Margarine, Aufstriche, Kekse, Fruchtriegel. Nicht versteckt hinter der Bezeichnung 'pflanzliche Fette', sondern ehrlich deklariert. Sie ist in vielen dieser Produkte nur schwer zu ersetzen, da- im Bio-Bereich- weder gehärtete noch chemisch modifizierte Fette verwendet werden, mit deren Hilfe konventionelle Hersteller die gewünschte Konsistenz einstellen können.

Denn nur Palmöl ist im Bereich von 10 bis 35° cremig. Kokosfett ist zwar im Kühlschrank fest, aber schon bei 25 Grad flüssig; Kakaobutter ist da noch fest, fließt aber bei 35 Grad davon.

Zwar gibt es Nougat-Cremes ohne Palmöl, deshalb aber in dünnerer und öligerer Konsistenz.

Kekse erhalten durch Palmöl eine höhere Festigkeit und einen besseren Biss. Dazu kann man auch Butter nehmen, die ist aber nicht vegan.

Ersetzen lässt sich Palmöl dort, wo es nicht aus technologischen Gründen gebraucht wird. Etwa bei Chips. Da genügt es, wenn sich das Öl hoch erhitzen lässt.

Palmöl enthält im Vergleich zu anderen pflanzlichen und tierischen Fetten einen hohen Anteil an Vitamin E mit

besonders starker antioxidativer Wirkung. Palmöl soll die Cholesterinwerte senken und herz- und nervenstärkend wirken

Auch Palmöl enthält einen Schadstoff, „3-MCPD-Fettsäureester“. Bei Verletzungen der Frucht während der Ernte bilden sich schnell freie Fettsäuren sowie Mono- und Diglyceride als Basis für eine MCPD-Bildung. Der Gehalt dieser Stoffe wird durch eine möglichst schonende Ernte niedrig gehalten.

Wegen der freien Fettsäuren und anderer unerwünschter Geschmacksstoffe wird das Öl desodoriert. Die dabei üblichen Temperaturen begünstigen die Bildung von MCPD, daher arbeiten die Bio-Hersteller mit niedrigeren Temperaturen.

Reinigungsmittel und Kosmetika

Ein Viertel der weltweiten Produktion findet Anwendung in Reinigungsmitteln und Kosmetika.

Auch unsere Hersteller, Sodasan und Sonett, verwenden Palmöl. Für alle Seifen, die verwendet werden, wird jedoch nur Bio-Palmöl verwendet. Fette die zur Herstellung von Tensiden benötigt werden gibt es nicht in Bioqualität, da dafür große technische Anlagen benötigt werden die kein alternativer Hersteller bisher sein Eigen nennen kann; von daher wird ein Teil dieser aus konventioneller Produktion stammen.

Naturkosmetikerhersteller haben die gleichen Probleme wie die der Reinigungsmittel: In Tensiden können sich anteilig konventionelle Palmfette verbergen. Völlig frei davon ist allein Martina Gebhardt Naturkosmetik, auch da sie keine Tenside verwendet. Weleda und Logocos sind Mitglieder im „Forum Nachhaltiges Palmöl“ und damit auch auf dem richtigen Weg. Dr.Hauschka und Lavera et cetera bemühen sich.

Palmfett als Kraftstoff

Weniger geläufig ist, dass 5-10% der weltweiten, fast 50% der Europäischen Palmöl-Importe als „Biokraftstoff“ verbrannt werden. Dafür werden rund eine Million Hektar Land in den Tropen benötigt, der Anbau ist ein ökologisches Desaster. Für die Palmölplantagen werden im großen Stil tropische Wälder hauptsächlich in Südostasien gerodet, jede Menge CO2 freigesetzt und Lebensräume bedrohter Arten zerstört. Aufgrund der steigenden Nachfrage rücken mittlerweile auch Zentral- und Westafrika in den Fokus der Plantagenbetreiber.

Momos Palmöl-Info II

Sozial- und umweltverträglich?

Bio-Palmöl stammt nicht aus Indonesien und Malaysia, dafür wird kein Regenwald gerodet und auch keine Orang Utan gefährdet. Bio-Palmöl stammt zum größten Teil von zwei Herstellern aus Südamerika. Beide begannen bereits vor Jahrzehnten auch mit dem Öko-Anbau. Für Bio-Palmöl wurde in den letzten dreißig Jahren kein Regenwald gerodet.

Diese zwei Hersteller aus Südamerika sind: Daabon in Kolumbien und Agropalma in Brasilien. Beides sind konventionelle Palmölproduzenten, die bereits Anfang der 90-er Jahre mit dem Öko-Anbau begannen. Das Land in Kolumbien wurde damals bereits landwirtschaftlich genutzt. Die Bio-Ölpalmen von Agropalma wachsen auf Land, das in den 1980er-Jahren gerodet wurde.

Auch Bio-Ölpalmen wachsen in Plantagen. Sie sind jedoch deutlich kleiner als konventionelle Pflanzungen, gedüngt wird mit Kompost und der Boden ist durchgehend begrünt. Randstreifen mit natürlicher Vegetation dienen als Zuflucht für Tiere und fördern die Artenvielfalt.

Die Daabon-Gruppe ist ein großes kolumbianisches Familienunternehmen. Der Unternehmenszweig Daabon Organic bewirtschaftet rund 7600 Hektar im Norden des Landes. Das Unternehmen baut dort Bananen, Kakao und Kaffee an, doch auf drei Vierteln der Fläche wachsen Ölpalmen. Zudem arbeitet Daabon mit 450 Kleinbauern zusammen, die in Kooperativen organisiert sind. Es berät die Bauern, unterstützt sie bei der Öko-Zertifizierung und kauft ihnen Palmöl und Kakao zu überdurchschnittlichen Preisen ab. Daabon Organic betreibt eine eigene Ölmühle, beschäftigt knapp 2000 Mitarbeiter und ist nach dem Sozialstandard SA 8000 zertifiziert. Einen Teil seiner Exporterlöse investiert es in soziale Projekte in der Region, wie Gemeindezentren oder Kindergärten.

Im März 2010 geriet Daabon in die Schlagzeilen, weil das Unternehmen Bauern von ihrem Land vertrieben haben sollte. Der Konflikt betraf eine konventionelle Palmölplantage, die Daabon zusammen mit einem Partner im Landesinneren anlegen wollte. Alnatura und Rapunzel als Abnehmer ließen die Vorgänge extern untersuchen und veröffentlichten die Ergebnisse. Sie bestätigten, dass der Konflikt nichts mit der Herstellung von Bio-Palmöl zu tun hatte und Daabon in diesem Bereich hohe ökologische und soziale Standards einhält.

Agropalma ist der größte Palmöl-Hersteller Brasiliens, mit eigener Verarbeitung und Biodieselfabrik. 40.000 Hektar Plantagen im Amazonasdelta bewirtschaftet das Unternehmen, rund 4.000 Hektar sind bio-zertifiziert. Zudem verarbeitet es die Palmfrüchte von 200 Bauern. Die brasilianische Kontrollstelle IBD überprüft neben dem Bio-Anbau auch ökologische und soziale Kriterien und hat Agropalma mit seinem EcoSocial-Logo ausgezeichnet. Das Unternehmen betreibt für seine rund 4.500 Mitarbeiter eine eigene Schule, ein Gesundheitszentrum und weitere Einrichtungen.

Daabon und Agropalma gehören der 2013 gegründeten Palm Oil Innovation Group an. Zu deren Mitgliedern zählen auch Greenpeace und das Rainforest Action Network. Gemeinsam wollen sie dem RSPO Dampf machen, strengere Kriterien einzuführen.

In den letzten Jahren sind als Alternative zu den beiden großen Produzenten zwei Projekte entstanden, deren Schwerpunkt auf einer fairen und kleinbäuerlichen Palmölerzeugung liegt.

Seit 2007 ein biofares Palmöl-Projekt mit über 500 Kleinbauern in Ghana. Zertifiziert wird das Projekt von IMO nach deren Fair-for-life-Standard. Zu den Abnehmern des Öls zählen die Geka und Rapunzel.

Seit 2012 ein biofares Projekt in Ecuador. Partner dort ist das Unternehmen Natural Habitats, eine Farm und eine Ölmühle die als Modellbetrieb betrieben werden. Ein reines Bio-Projekt mit bäuerlicher Struktur, das sich vorgenommen hat, den dort noch vorhandenen Sekundärwald zu schützen.

Greenwashing

Um die konventionelle Palmölproduktion nachhaltiger zu gestalten, hat die Umweltorganisation WWF die wichtigsten Palmölhändler, Verarbeiter und Handelsketten an einen Runden Tisch geholt, den RSPO. Dieser hat Kriterien für eine nachhaltige Palmölproduktion erarbeitet und zertifiziert Plantagen. Darunter sind auch Betriebe indonesischer Konzerne, die immer noch Urwälder zerstören. Über 250 Umweltorganisationen werfen dem RSPO Greenwashing zugunsten der Agrar-Industrie vor. Selbst der WWF gesteht ein, dass 'die Mitgliedschaft im RSPO allein kein verantwortliches Handeln belegt. RSPO-Öl wird nicht in Bio-Lebensmitteln eingesetzt.

Resümee

Palmöl insgesamt abzulehnen ist zwar gut gemeint, beißt sich aber in den eigenen Schwanz: Da alle anderen Öle ein Mehrfaches an Fläche für den gleichen Ertrag beanspruchen, würde ein Palmölverzicht in großem Stil Urwaldrodungen eher beschleunigen statt verhindern.

Es kommt also darauf an, dass die Ölpalmen tatsächlich naturverträglich, also ohne Pestizide, ohne synthetische Düngung und vor allem nicht in diesen gigantischen Urwald- verschlingenden Monokulturen angebaut werden. Die Förderung kleinbäuerlicher Strukturen, der Faire Handel auf Augenhöhe mit den Produzenten liegt ebenfalls in unser aller Interesse.

Dies gewährleistet allein kontrolliert biologischer Anbau. Der Bioanbau liegt im Verhältnis zum Konventionellen allerdings im Promille-Bereich.