

Ist Palmöl mit einer veganen Lebensweise vereinbar?

Palmöl ist in einer Vielzahl von unterschiedlichen Produkten enthalten und damit auch bei einer veganen Ernährung ein relevantes Thema. Der Anbau geschieht auf Kosten des tropischen Regenwalds und seiner Bewohner. Deshalb sollten wir den Konsum von Palmöl verringern. Das ist möglich!

Was ist Palmöl?

Palmöl, gewonnen aus Ölpalmen, wird von der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie verarbeitet. Dort ist es ein wichtiger Inhaltsstoff, u. a. für Margarine, Frittierfett, Schokolade, Süß- und Gebäckwaren, Tiefkühlpizza, Saucen, Brotaufstriche, Baby-nahrung, Waschmittel und Kosmetikprodukte. Im Supermarkt enthält heute fast jedes zweite angebotene Produkt Palmöl. Auch in Mastfutttermitteln kommt Palmöl zum Einsatz. Hinzu kommt die Nachfrage für Agrartreibstoffe, insbesondere aus dem EU-Raum (der sogenannte Biodiesel enthält u. a. Palmöl).

Palmöl ist mit Abstand das billigste Pflanzenöl. Die Ölpalmen sind im Vergleich extrem produktiv. Es wird deutlich weniger Anbaufläche benötigt als bei anderen Pflanzen. Zudem hat es einige durchaus positive Eigenschaften: Streichfähigkeit, feste Konsistenz bei Zimmertemperatur, kein Eigengeschmack, lange Haltbarkeit. Das erklärt seine Popularität in der Industrie – auch wenn es durchaus Stimmen gibt, die raffiniertes Palmöl für gesundheitlich bedenklich halten. Der Grund ist ein höherer Anteil schädlicher Inhaltsstoffe als bei anderen raffinierten Pflanzenölen. Rapsöl beispielsweise ist deutlich gesünder. Mehr als drei Viertel des global produzierten Palmöls kommen aus den südostasiatischen Ländern Indonesien und Malaysia. Im Jahr 2015 haben allein diese zwei Länder 33 Millionen bzw. 20,5 Millionen Tonnen Palmöl (Index Mundi, 2016) produziert.

Die Anbaufläche für Ölpalmen in Indonesien wurde in den letzten 30 Jahren kontinuierlich vergrößert, und zwar von 2300 Quadratkilometern im Jahr 1981 auf 90000 Quadratkilometer im Jahr 2015, bei

einer jährlichen Wachstumsrate von zuletzt 5 Prozent – Tendenz steigend.

Wieso ist Palmöl problematisch?

Den Plantagen für Ölpalmen fallen tropische Regenwälder zum Opfer – durch Abholzung und Brandrodung. So werden etwa in Indonesien jedes Jahr eine Million Hektaren Regenwald zerstört. An dessen Stelle treten Monokulturen. In den vergangenen Jahrzehnten wurden über 80 Prozent der Regenwälder Sumatras vernichtet. Damit geht ein Leiden und Sterben der Tiere in diesen Wäldern einher.

Im Herbst 2015 standen wieder viele Hektaren Regenwald auf Sumatra in Flammen, primär aufgrund von Brandstiftung sowie der jahrelangen und grossflächigen Trockenlegung der Torfsumpfböden. Diese Zerstörung bedroht die einzigartige Biodiversität der Region (wie die bedrohten Arten Sumatra-Tiger, -Nashorn, -Orang-Utan und -Elefant). Der Bestand des Sumatra-



Orang-Utans wurde in den letzten 75 Jahren um ca. 80 Prozent dezimiert. Der Palmölanbau verschärft diese Situation massiv, wodurch unsere engen Verwandten akut vom Aussterben bedroht sind. Zudem werden Unmengen an CO₂ ausgestossen. Seit Jahrhunderten in den Torfsumpfböden gespeicherter Kohlenstoff wird in die Atmosphäre abgegeben – mit gravierenden Auswirkungen für das globale Klima.

Nicht zuletzt bedrohen die durch die Zerstörung ausbleibenden Ökosystemdienstleistungen der Wälder auch die lokale Bevölkerung. Sie sieht sich bereits heute mit häufigeren Umweltkatastrophen konfrontiert. Ihre Wasserversorgung wird stark beeinträchtigt. Zudem kommt es regelmässig zu extremen Verletzungen von Land- und Menschenrechten, wenn die Palmölkonzerne ihr Interesse an zusätzlichen Plantagen durchset-

zen. Die Monokulturen werden zumeist mit einem hohen Anteil an Chemikalien bewirtschaftet. Oft herrschen sozial unvertretbare Bedingungen in den Betrieben.

Ist nachhaltiges Palmöl eine Lösung?

Der RSPO (Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl) ist das derzeit am meisten genutzte Zertifizierungssystem für nachhaltiges Palmöl. Das Label geht jedoch nicht weit genug: Es erlaubt den Anbau auf Torflandschaften (wichtige Kohlenstoffspeicher und damit bedeutsam für den Klimawandel) und die Rodung von Sekundärregenwald, lässt die Verwendung von hochgiftigen Pflanzenschutzmitteln zu und hat einen nicht ausreichend transparenten und effektiven Beschwerdemechanismus. Die malaysische Palmölfirma IOI

wurde, nach schweren Vergehen, erst nach sechs Jahren kontinuierlicher Beschwerden vom RSPO ausgeschlossen – und bereits wenige Monate später wieder aufgenommen!

Der Verlust von Regenwald für Palmölplantagen ist immer ein ökologischer Verlust – selbst wenn es sich um Bioanbau handelt. Ein Hektar Regenwald speichert ein Mehrfaches an Kohlenstoff verglichen mit einer Palmölplantage. Ebenfalls um ein Mehrfaches höher ist die Biodiversität.

Der biologische Anbau von Ölpalmen auf tropischem Brachland wäre eine sinnvolle Alternative. Allerdings wird diese wegen höherer Kosten nur unzureichend betrieben.



Rolle von Palmöl bei einer veganen Ernährung

Die Entscheidung für eine vegane Ernährung kann aufgrund unterschiedlicher Beweggründe gefallen sein. Ethische Gedanken zum Verhältnis zwischen Mensch und Tier dürften eine massgebliche Rolle gespielt haben – die Absicht, durch eine bewusste Ernährung Tierleid zu vermeiden. Um dieses Ziel zu erreichen, muss über die Produktion von Fleisch, Eiern und Milch hinausgeschaut werden. Denn durch die Produktion von Palmöl werden Umwelt und Tiere extrem beeinträchtigt. Dabei wird den Tieren zum einen individuelles Leid zugefügt, zum andern der Erhalt ganzer Arten stark bedroht. Deshalb spielt Palmöl aus ethischen Gesichtspunkten bei einer veganen Ernährung eine wichtige Rolle.

Die weitere Frage ist, ob es auch praktisch von Bedeutung ist. Mit anderen Worten: Wird bei einer veganen Ernährung überhaupt Palmöl konsumiert? Im Normalfall ist das so! Ein augenfälliges Beispiel ist Margarine. In so gut wie allen Sorten ist der Palmölanteil hoch. Die meisten Rezepte für vegane Kuchen und veganes Gebäck sehen Margarine als Zutat vor. Das ist nur ein Beispiel. Es ist offensichtlich: Etwa die Hälfte aller Produkte im Supermarkt enthält Palmöl. Der Blick auf die Liste der Inhaltsstoffe vieler Bioprodukte (zum Beispiel Fleischersatzprodukte, vegane Fertig-

gerichte, Kekse und Backwaren, Müesli) zeigt: Auch dort kommt Palmöl in grossem Umfang zum Einsatz.

Wie kann Palmöl vermieden werden?

Seit 2016 besteht in der Schweiz eine Deklarationspflicht für Palmöl in Lebensmitteln. Palmöl vollständig zu vermeiden, ist jedoch nahezu unmöglich. Den Konsum von Palmöl signifikant zu verringern, ist aber sehr wohl machbar. Selbst zubereitete Mahlzeiten mit Naturprodukten (Gemüse, Vollkornprodukte, Obst, Hülsenfrüchte, Nüsse, Samen) sind die beste Variante. In den Inhaltsangaben von Lebensmitteln ist aufgrund der Kennzeichnungspflicht erkennbar, ob sie Palmöl enthalten. Durch Internetrecherche lassen sich mit geringem Aufwand alternative Produkte finden, die kein Palmöl enthalten. Mittlerweile stehen sogar Apps zur Verfügung, die durch Scannen des Strichcodes bei der Identifikation helfen und bei der Wahl von Alternativen unterstützen. Als solche kommen etwa Produkte mit europäischen Ölen (Sonnenblume oder Raps) in Betracht.

Nicht nur die Export-, sondern auch die Abnehmerländer stehen in der Pflicht. In die Schweiz wird verhältnismässig viel Palmöl importiert. Tendenz steigend: 2014 waren es rund 31 200 Tonnen, dreimal mehr

als 2011. Wie so oft können wir Verbraucher durchaus positive Veränderungen anstossen: weniger Palmöl konsumieren, Alternativprodukte nachfragen, in der Schweiz produzierte Pflanzenfette verwenden, die öffentliche Meinungsbildung im grossen oder kleinen Rahmen beeinflussen!

*Eberhard Dilger
Stiftung PanEco*



Stiftung PanEco

PanEco ist eine international tätige, gemeinnützige Stiftung mit Sitz in Berg am Irchel. Ihre Arbeit konzentriert sich auf die Bereiche Natur- und Artenschutz sowie Umweltbildung in Indonesien und der Schweiz. Mit dem Sumatra-Orang-Utan-Schutzprogramm setzt sich PanEco aktiv für den Erhalt der Menschenaffen und ihres Lebensraums, des tropischen Regenwalds, ein.

www.paneco.ch