



Es geht aufwärts

Kein Land erholt sich so schnell wie die Schweiz

Die Daten — 31

Simone Wyss Fedele

Wie die Ökonomin Firmen für die Schweiz gewinnen will

Standortförderung — 32

SMI 10'125 0,8% SPI 12'521 0,8% EURO STOXX 50 3294 2,8% DAX 12'528 3,6% Dow Jones 25'827 0,3% EUR/CHF 1.06 -0,1% USD/CHF 0.95 -0,4% Brentöl 42.76 USD 3,6% Gold Fr./kg 53'978 -0,0% (im Wochenvergleich)



Auf eine nachhaltige Produktion kommt es an: Palmfrucht-Ernte in Malaysia
Foto: Getty Images

Der Mythos vom umweltschädlichen Palmöl

Hersteller ersetzen den verpönten Rohstoff in ihren Produkten – das ist in vielen Fällen nicht sinnvoll

Erich Bürgler

Die Bilder sind herzerreissend. Ein junger Orang-Utan irrt inmitten gefällter Bäume umher. Sein natürliches Habitat im Regenwald Indonesiens muss einer Palmölplantage weichen. Das Tier wirkt verzweifelt. Nur mit Mühe können Arbeiter, die das Holz mit einem Bagger wegräumen, es vertreiben.

Das Video stammt aus dem Jahr 2013. Solche Szenen brennen sich ein. Viele Konsumenten meiden Palmöl in Nahrungsmitteln und Kosmetikprodukten. Ihrer Wut auf das Öl, für das Tropenwälder abgeholzt werden, lassen sie in sozialen Netzwerken freien Lauf.

Doch Experten warnen vor einem Palmöl-Boykott. Laut der Umweltschutzorganisation WWF soll man als Konsument stattdessen darauf achten, wie sorgfältig die Firmen den Rohstoff beschaf-

fen. Ein Kriterium sind Zertifizierungen nach ökologischen und sozialen Standards. Denn die Alternativen zu Palmöl können die Umwelt noch stärker belasten. Deren Anbau braucht viel mehr Fläche.

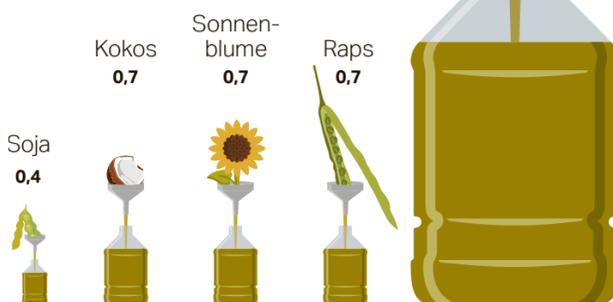
Dennoch kommen neue Lebensmittel auf den Markt, die als palmölfrei ausgelobt werden, oder Hersteller ersetzen die Zutat. Wie sinnvoll ist das? Es lohnt sich, genauer hinzuschauen.

Der Nutella-Klon ist weniger nachhaltig

Der Kakao-Brottaufstrich Le Cacao von Hero kommt nachhaltig daher. Ein Fairtrade-Logo und die Aufschrift «ohne Palmöl» prangen auf dem Glas. Ein cleveres Marketing in Anbetracht der verpönten Zutat. Den Fairtrade-Richtlinien entsprechen zwar der enthaltene Zucker und der Kakao, nicht aber das Kokosöl.

Palmöl: wenig Flächenbedarf, hoher Ertrag

Ölertrag in Tonnen pro Hektar



SoZ Candrian; Quelle: WWF, Studie «Auf der Ölspur»

Produkte ohne Palmöl



Im Brotaufstrich **Le Cacao** von Hero steckt Kokosöl. Experten sagen: Das ist nicht ökologisch.

Bärenatzen stellt Coop neuerdings mit Rapsöl her. Dafür werden Pestizide eingesetzt.



Mit der **Kokos Margarine** hat die Migros auf den Wunsch vieler Kunden reagiert.

Das zusammen mit Sonnenblumenöl verwendete Kokosöl verbraucht bei der Gewinnung viele Ressourcen, sagt John Garcia-Ulloa, Doktor der Umweltwissenschaften bei der ETH Zürich. «Wenn Hersteller statt Palmöl Kokosöl verwenden, ist das schlecht für die Umwelt. Es wird mehr Fläche benötigt. Das bedroht die Artenvielfalt.» Die Arbeitsbedingungen beim Anbau von Kokos werden zudem kaum kontrolliert. Agronom Manfred Bötsch sagt zudem, die Arbeit bei der Kokosernte sei gefährlich. Sein Fazit: «Ich würde ganz klar Nutella mit zertifiziertem Palmöl einem Produkt mit Kokosöl vorziehen.»

Der Grossverteiler pries die Neuheit bei der Lancierung vor zwei Jahren gross an: «Die erste Schweizer Margarine ohne Palm-

Fortsetzung — 30

Fortsetzung Mythos Palmöl

öl.» Das verwendete Kokosfett ist Fairtrade- und biozertifiziert. Doch trotz dieser Labels räumt selbst ein Migros-Sprecher ein: «Die Kokos-Margarine ist aus Sicht der Nachhaltigkeit weniger ressourceneffizient.» Dies im Vergleich zur Margarine mit zertifiziertem Palmöl. Nicht ökologische Überlegungen waren für die Einführung ausschlaggebend. «Zahlreiche Kunden hatten sich eine palmölfreie Margarine gewünscht. Die Migros ist diesem Wunsch nachgekommen.»

Das Beispiel zeigt: Unternehmen reagieren auf den Druck von Konsumenten, die Palmöl grundsätzlich verurteilen – auch wenn die Alternative aus Umweltsicht nicht sinnvoll ist.

Selbst in typisch schweizerischen Produkten steckt oft Palmöl. Bei Coop war das bei den Bä-

rentatzen so. Nun verwendet der Detailhändler Rapsöl. Auch dieses Öl benötigt beim Anbau viel mehr Fläche als Palmöl. Laut Agronom Manfred Bötsch kann der Ersatz dennoch sinnvoll sein – aber nur, wenn die Pflanze nicht in Monokulturen angebaut wird. Laut der Umweltschutzorganisation WWF hat auch Schweizer Raps problematische Aspekte. «Bei Pflanzenölen aus Europa schaut der Konsument weniger genau hin. Dabei werden beispielsweise für Rapsöl viele Pestizide eingesetzt», sagt Ilka Petersen vom WWF. Darunter kann der Bienenbestand leiden.

Würde ein globaler Multi statt auf Palmöl auf Raps setzen, wären dafür riesige zusätzliche Agrarflächen nötig. Allein Nestlé verarbeitet 425'000 Tonnen Palmöl pro Jahr. Für Umweltwissenschaftler Garcia-Ulloa ist deshalb klar: «Auf globaler Ebene gibt es keine Alternative zu Palmöl.» Mit dem Ersatz von Palmöl wollten sich einige Hersteller aus der Schusslinie nehmen, sagt Petersen.

Die Probleme beim Anbau des Rohstoffs sind nicht verschwunden. Immer noch werden tropische Wälder für Plantagen gerodet – mit fatalen Folgen für das Ökosystem. Doch einige wichtige Firmen haben ihre Bemühungen für eine

nachhaltige Beschaffung deutlich verstärkt. Eine Untersuchung des WWF zeigt, welche Hersteller ihre Lieferketten wie gut im Griff haben. Besonders sorgfältig macht das laut dem WWF Ferrero, der Hersteller des viel kritisierten Brot-

aufstrichs Nutella. «Ferrero gehört zu den wenigen grossen Unternehmen, die Palmöl beziehen und daran interessiert sind, zu erfahren, unter welchen Bedingungen es hergestellt wurde», sagt Ilka Petersen. Auch der US-Konzern Mars und

der Schweizer Multi Nestlé bekommen für die Beschaffung des Rohstoffs mittlerweile gute Noten.

Nur das Prädikat «mittelmässig» erhält dagegen der Schweizer Hersteller Lindt & Sprüngli, der Palmöl unter anderem für seine Lindor-Kugeln verwendet. Eine Sprecherin sagt, dass der WWF die Anforderungen verändert habe. In den USA habe Lindt zudem wegen mangelnden Angebots weniger zertifiziertes Palmöl verwenden können, das entlang der gesamten Lieferkette von nicht zertifiziertem Öl getrennt bleibt.

Die Konsumenten sollten aber nicht nur auf die Produzenten schauen, sondern ihr eigenes Verhalten überdenken. Wer weniger verarbeitete Nahrungsmittel kauft, verbraucht weniger Palmöl oder dessen noch fragwürdigere Alternativen. «Wer Produkte mit Palmöl boykottiert, fühlt sich vielleicht besser. Man macht es sich damit aber zu einfach. Das ist persönliches Greenwashing», sagt Umweltwissenschaftler John Garcia-Ulloa.

Importrückgang um über ein Drittel

Der Import von Palmöl ist in den letzten zehn Jahren um über ein Drittel zurückgegangen. 2009 kamen über 33'000 Tonnen in die Schweiz, im letzten Jahr waren es noch gut 21'000 Tonnen. Umweltschutzorganisationen und Bauernverband haben sich im **Kampf gegen Palmöl** verbündet. Ihre Kampagne zeigt offenbar Wirkung.

Das günstige Speiseöl **bringt den Preis für Schweizer Rapsöl unter Druck**. Raps ist eine der wenigen Erfolgsgeschichten der Schweizer Landwirtschaft. In den letzten zwanzig Jahren haben die Bauern die Anbaufläche um über 80 Prozent ausgeweitet. Deshalb bekämpfen sie neue Freihandelsabkommen mit den grossen Palmölproduzentenländern Indonesien und Malaysia mit aller Kraft. Heute zahlt der Importeur mehr für den Zoll als für das Palmöl selbst.

Seit 2007 sind allerdings die Einfuhren aus den ärmsten Entwicklungsländern von sämtlichen Zöllen befreit. Das hat starke **Verschiebungen bei den Speiseölimporten** zur Folge. Bisherige Hauptlieferländer wie Indonesien und Malaysia wurden in grossem Stil ersetzt durch zollbefreite Länder, vor allem Kambodscha, Elfenbeinküste und Salomonen. (arm)

Weniger Palmöl

Importe pro Jahr, in Tonnen

