

Fragen und Antworten

Inhalt

Palmöl.....	2
Was ist Palmöl?	2
Warum kommt Palmöl in vielen Produkten zur Anwendung?	3
Ist Palmöl ungesund?	3
Ist Palmöl krebserregend?.....	4
Produktion, Import und Konsum.....	5
Welche Länder sind die grössten Palmölproduzenten und -Konsumenten?.....	5
Wie viel und woher importiert die Schweiz Palmöl?	5
Welches sind die grössten Marktakteure?.....	5
Wie wird Palmöl verwendet? Für was wird Palmöl eingesetzt?	6
Nachhaltigkeit.....	7
Was genau ist nachhaltiges Palmöl?	7
Ist Palmöl gleich Palmöl?	7
Wieso setzen die Schweizer Akteure auf RSPO?.....	7
Was kann getan werden, um die Entwaldung für den Anbau von Palmöl zu stoppen?	7
Palmöl Netzwerk Schweiz.....	8
Weshalb wurde das Palmöl Netzwerk gegründet?	8
Welche Ziele verfolgt das Palmöl Netzwerk?	8
Was machen die Mitglieder konkret, damit Verbesserungen erzielt werden?	8
Alternativen.....	9
Warum kann Palmöl nicht einfach ersetzt werden?	9
Warum wird anstelle Palmfett nicht mehr Butter eingesetzt?	9
Bringt es etwas, grundsätzlich auf palmölfreie Produkte umzusteigen?.....	9
Wenn ich aber darauf trotzdem verzichten will oder mich mässigen möchte?	10

Palmöl

Was ist Palmöl?

Palmöl ist das wichtigste Pflanzenöl weltweit. Gewonnen wird es aus dem Fruchtfleisch der Ölpalme. Diese wächst rund um den Äquator, in Asien, Afrika und Lateinamerika. Das Fruchtfleisch wird zu Palmöl, die Samen zu Palmkernöl verarbeitet. Eine Frucht enthält 90% Palmöl und 10% Palmkernöl.

Abbildung: Aufbau einer Palmfrucht (Quelle: RSPO)

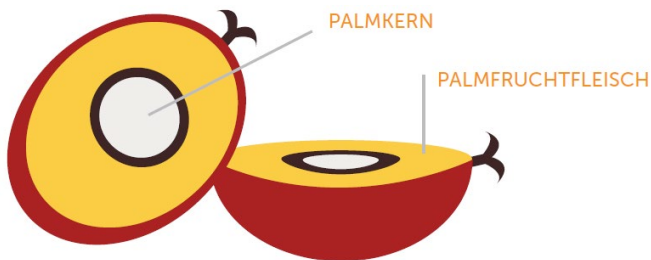


Abbildung: Die kleinen orangeroten Früchte werden zunächst mit Dampf sterilisiert und dann zu rohem Palmöl gepresst (Quelle: RSPO)



Abbildung: Die Palmkerne werden geknackt und von der Schale getrennt. Der Kern wird gepresst, um Palmkernöl und Palmkernkuchen herzustellen (Quelle: RSPO)

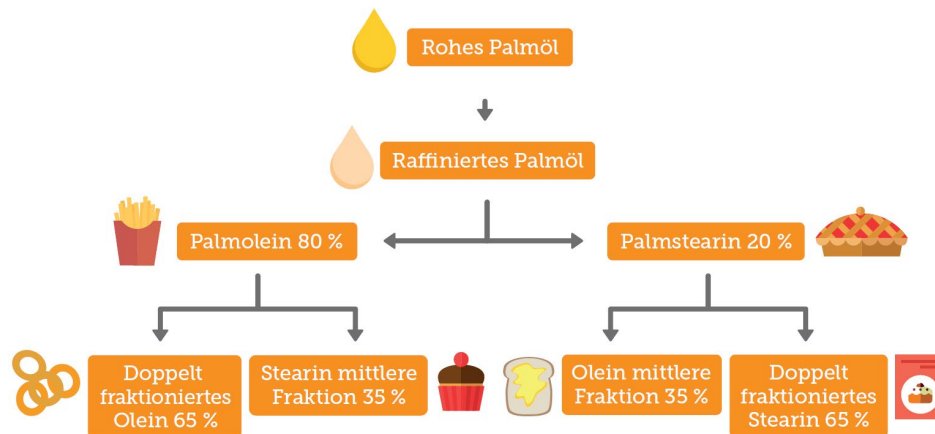


Anschließend werden in einem Raffinationsprozess Farb-, Geschmacks- und Geruchsstoffe entzogen, so ist das Fett vielseitig einsetzbar.

Fraktion oder Derivat - was ist der Unterschied?

Bei der Fraktionierung wird Palmöl in seine Unterteile aufgespalten. Dieser Prozess kann wiederholt werden, um mehrere Fraktionen aus dem Rohstoff zu gewinnen.

Abbildung: Bei der Fraktionierung wird das flüssige Olein vom festen Stearin getrennt (Quelle: RSPO)



Palmölderivate entstehen durch die Weiterverarbeitung nach der Fraktionierung. Durch aufwendige, chemische Umwandlungsprozesse können bis zu 1000 unterschiedliche Derivate gebildet werden, die beispielsweise als Tenside oder Emulgatoren in Kosmetika und Reinigungsmitteln eingesetzt werden. Derivate sind Inhaltsstoffe, für die es derzeit kaum verwendbare Alternativen mit vergleichbaren Eigenschaften und gleicher Verfügbarkeit gibt.

Warum kommt Palmöl in vielen Produkten zur Anwendung?

Eine besondere Eigenschaft von Palmöl ist die feste, aber formbare Konsistenz, die weder mit Sonnenblumen- oder Rapsöl, noch mit Kakaobutter oder Kokosöl erreicht wird. Palm- und Kokosfett sind zudem die einzigen üblichen pflanzlichen Fette, die bei Raumtemperatur fest sind. Alle anderen pflanzlichen Fette und Öle sind bei Raumtemperatur flüssig und müssen für gewisse Verwendungen gehärtet werden. Deshalb und wegen der guten Backeigenschaften, aber auch wegen der geschmacklichen Neutralität und der Haltbarkeit, wird Palmöl in verarbeiteten Produkten eingesetzt.

Ist Palmöl ungesund?

Grundsätzlich ist es ratsam, eher Fette und Öle mit einem hohen Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu bevorzugen, zum Beispiel Olivenöl (über 70 %). Palmöl enthält 50 Prozent gesättigte Fettsäuren, daher ist ein gemässiger Verzehr zu empfehlen. Dies gilt auch für andere Öle und Fette wie Kokosfett (92% gesättigte Fettsäuren) oder Butter (66% gesättigte Fettsäuren). Mit 40 Prozent einfach ungesättigten und 10 Prozent aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist Palmöl im Vergleich zu anderen Fetten trotzdem reicher an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die für unsere Gesundheit eine wichtige Rolle spielen.

Zudem enthält Palmöl im Vergleich zu anderen pflanzlichen und tierischen Fetten einen hohen Anteil an Vitamin E, nämlich zwischen 60 und 100 mg pro 100 g. Interessant ist auch, dass sich dieses Palm-Vitamin E in hohem Mass aus Wirkstoffen zusammensetzt, die für ihre besonders starke antioxidative Wirkung bekannt sind. Ausserdem sagt man diesen Stoffen, den sogenannten Tocotrienolen, weitere

positive Wirkungen für die menschliche Gesundheit nach. So senken sie nachweislich die Cholesterinwerte und sollen herz- und nervenstärkend wirken.¹

Ist Palmöl krebserregend?

Wie andere Pflanzenöle, kann auch Palmöl krebserregend sein. Für eine krebserregende Wirkung ist nicht die Sorte des Pflanzenöls entscheidend, sondern die Verarbeitung. Bei Erhitzungsprozessen wie Toasten oder Räuchern kann das möglicherweise krebserregende 3-MCPD/Glycidylester entstehen. Die EU hat für Glycidolsäureester (GE) Grenzwerte im Abschnitt 4 zur Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 von max. 1.00mg/kg für Öle und Fette in Lebensmitteln bzw. 0.50mg/kg für Öle und Fette für die Produktion von Babyfood und Cerealienbasierten Kindernährmitteln festgelegt. Diese Grenzwerte gelten auch in der Schweiz.

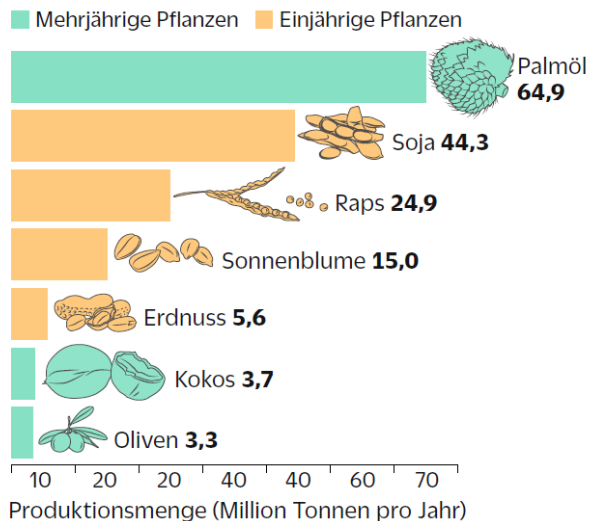
¹ <https://www.rapunzel.de/fares-bio-palmoel-gesundheits-aspekte.html>

Produktion, Import und Konsum

Welche Länder sind die grössten Palmölproduzenten und -Konsumenten?

Die Produktion von Palmöl stieg von 15.2 Millionen Tonnen im Jahr 1995 auf 72.8 Millionen Tonnen im Jahr 2018. Damit ist Palmöl das meistproduzierte Öl weltweit. Gefolgt von Soja-, Raps- und Sonnenblumenöl.

Abbildung: Produktionsmengen von Ölpflanzen (Quelle: NZZ am Sonntag, 7. Juni 2020)



Rund 85 Prozent des Palmöls weltweit kommt aus Indonesien und Malaysia. 4.5 Millionen Menschen verdienen ihren Lebensunterhalt mit dem Anbau und der Produktion von Palmöl.

Der weltweite Konsum von Palmöl stieg von 14.6 Millionen Tonnen im Jahr 1995 auf 70.5 Millionen Tonnen im Jahr 2018. Indonesien, Indien, die EU, China und Malaysia sind die grössten Verbraucher und für rund 55 Prozent des Konsums verantwortlich. Prognosen zufolge wird die globale Nachfrage 2050 zwischen 264 und 447 Millionen Tonnen liegen, was einem Anstieg um den Faktor 2.5 bis 5 gegenüber heute entspricht.

Wie viel und woher importiert die Schweiz Palmöl?

In der Schweiz ist der Konsum von Palmöl rückläufig. Die Schweiz importierte im Jahr 2019 23'700 Tonnen Palmöl und Palmkernöl für die Lebensmittelindustrie. Vor zehn Jahren waren die Einfuhren der Schweiz mit 32'000 Tonnen noch um ein Viertel höher. Der Anteil des Schweizer Palmöl-Konsum global betrachtet liegt bei 0.03 Prozent. Je rund 30 Prozent der Schweizer Palmölimporte stammen aus Malaysia und den Salomonen. Weitere Herkunftsländer sind Elfenbeinküste, Papua Neuguinea, Kambodscha, Indonesien und Kolumbien. Detaillierte Informationen zu den Herkunftsländern und Projekte in den Ursprungsländern gibt es [hier](#).

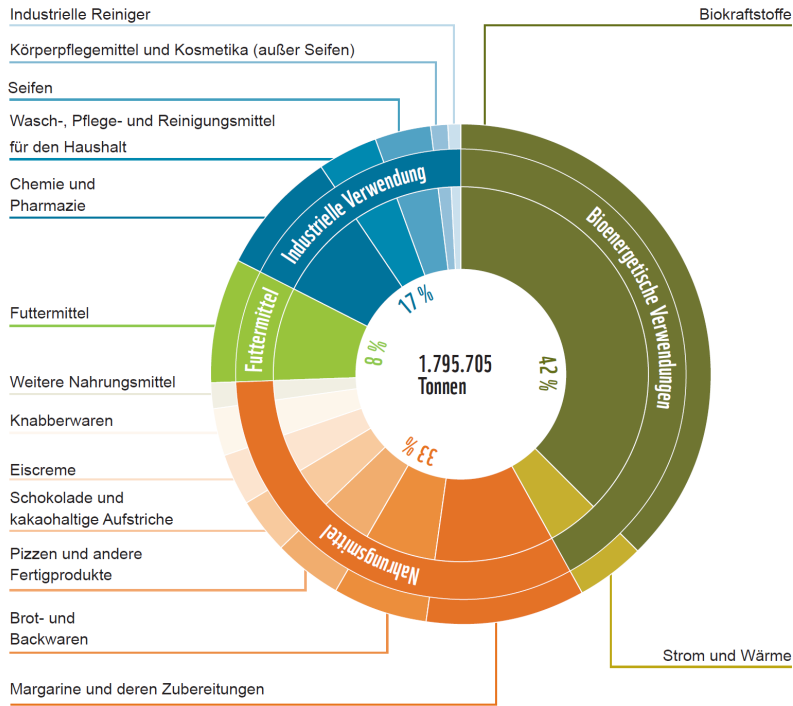
Welches sind die grössten Marktakteure?

Das malaysische Konglomerat Sime Darby ist der grösste Palmölproduzent weltweit. Es bewirtschaftet rund 600'000 Hektaren Plantagen (15 Prozent der Fläche der Schweiz) und produziert jedes Jahr 2.48 Millionen Tonnen Palmöl. Nr. 2 mit 500'000 Hektaren Palmölplantagen und rund 170'000 Beschäftigten ist der indonesische Konzern Golden Agri Resources. Wilmar International, das indonesische Unternehmen Indofood und Kuala Lumpur Kepong aus Malaysia sind weitere Branchengrössen. Auf der Plattform [SPOTT](#) (Sustainability Policy Transparency Toolkit) sind rund 100 Firmen nach ihren Umweltauswirkungen bewertet.

Für was wird Palmöl verwendet?

Weltweit werden rund 5 Prozent der Palmölproduktion für Agrartreibstoffe, 15 Prozent in der Industrie (Kosmetika, Zahnpasta, Duschgel, Shampoo, Deo, Putzmittel, Medikamente, usw.) und 80 Prozent in die Lebensmittelbranche verwendet.

Abbildung: Verbrauch von Palmölen für einzelne Konsumgüter bzw. Konsumgütergruppen in Deutschland, 2013 (Quelle: Auf der Ölspur, WWF Deutschland, 2016)



Nachhaltigkeit

Was genau ist nachhaltiges Palmöl?

Nachhaltigkeit bedeutet im Kontext von Palmöl, dass beim Anbau von Ölpalmen und bei der Produktion des Öls Umwelt- und Sozialkriterien – wie etwa Arbeitsbedingungen und die Einhaltung von Landnutzungsrechten – berücksichtigt und schützenswerte Gebiete wie Regenwaldflächen und Torfmoore vor einem unkontrollierten Ausbau von Ölpalmplantagen geschützt werden. So wird die vorhandene Biodiversität erhalten und sichergestellt, dass für die Ölpalmplantagen keine Flächen umgebrochen, gerodet oder trockengelegt wurden. Diese gelten als hohe CO₂-Speicher.²

Ist Palmöl gleich Palmöl?

Nein. Seit 2004 gibt es den Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), dessen Ziel es ist, nachhaltiges, faires Palmöl zu produzieren. Für Speisezwecke importiert die Schweiz zu 95-99 Prozent RSPO oder Bio zertifiziertes Palmöl und Palmkernöl. Zum Vergleich: Der zertifizierte Anteil an der weltweiten Produktion beträgt rund 20 Prozent.

Was kann getan werden, um die Entwaldung für den Anbau von Palmöl zu stoppen?

Zertifizierungssysteme wie der RSPO haben Regeln, Prozesse und Kriterien für nachhaltiges Palmöl entwickelt. Diese sollen Regenwaldabholzung, Brandrodung oder Menschenrechtsverletzungen im Palmölanbau mindern und langfristig gänzlich verhindern. Regenwaldabholzung kann allerdings nicht allein durch Zertifizierungssysteme gestoppt werden. Es ist Aufgabe der Regierungen in den jeweiligen Produktionsländern, die Gesetzgebung für eine nachhaltige Rohstoffproduktion anzuwenden und weiter zu verbessern. Zudem müssen die Produktionsländer beim Aufbau entsprechender Kapazitäten unterstützt werden. Darüber hinaus können und müssen auch palmölverarbeitende Unternehmen ihre Verantwortung wahrnehmen und sicherstellen, dass ihre Produkte nicht zur weiteren Entwaldung beitragen. Schliesslich sind auch die Verbraucherinnen und Verbraucher gefordert, nur solche Produkte zu kaufen, welche nach nachhaltigen Kriterien hergestellt wurden.³

Wieso setzen die Schweizer Akteure auf RSPO?

Alle im Palmöl Netzwerk beteiligten Akteure arbeiten seit Jahren an ökologischen und sozialen Verbesserungen in der Palmölwertschöpfungskette. So gehört Migros zu den Gründungsmitgliedern vom RSPO. Alle haben Zielsetzungen und Strategien entwickelt, um die Palmölproduktion nachhaltiger zu machen. Per November 2018 wurden zudem die Anforderungen an RSPO-zertifiziertes Palmöl verschärft. Der WWF begrüsst die neuen Prinzipien und Kriterien, die wesentliche Verbesserungen bringen⁴: «Die überarbeiteten Prinzipien und Kriterien beheben einige Schwächen der Vorgängerversion und sind deutlich näher an die strengeren Kriterien der Palm Oil Innovation Group (POIG) gerückt», sagt Matthias Diemer, ehemaliger Palmölexperte beim WWF Schweiz. Trotz diesem Fortschritt seien weiterhin punktuelle Anpassungen des RSPO nötig. «Der RSPO muss die Qualität der Auditierung deutlich verbessern, denn verschärfte Regeln sind nur so gut wie deren Einhaltung und Kontrolle», sagt Diemer. Das Palmöl Netzwerk arbeitet kontinuierlich an einer Verbesserung des RSPO.

² <https://www.forumpalmoel.org/unser-service/faq>

³ <https://www.forumpalmoel.org/unser-service/faq>

⁴ <https://www.wwf.ch/de/medien/palmoel-standard-des-rspo-wird-verschaerft>

Palmöl Netzwerk Schweiz

Weshalb wurde das Palmöl Netzwerk gegründet?

Das Palmöl Netzwerk wurde gegründet, weil die Mitglieder noch mehr Wirkung und weitere ökologische und soziale Verbesserungen in den Ursprungsländern erzielen möchten: Alle Mitglieder des Palmöl Netzwerks setzen sich seit vielen Jahren für einen nachhaltigen Anbau von Palmöl in den Ursprungsländern ein. Deshalb beschaffen die Mitglieder bereits heute über die Importeure Florin und Nutriswiss 100% zertifiziertes und segregiertes RSPO- oder Bio Suisse-Palmöl für den Schweizer Lebensmittelmarkt. Mit dem Netzwerk bündeln die Akteure ihre Erfahrungen und ihr Wissen, um mit gemeinsamer Stimme und gemeinsamen Aktivitäten mehr Wirkung und damit weitere ökologische und soziale Verbesserungen zu erzielen.

Welche Ziele verfolgt das Palmöl Netzwerk?

- Das Palmöl Netzwerk will den RSPO-Standard weiterentwickeln und die Durchsetzung der RSPO-Vorgaben in den Lieferketten verbessern.
- Zusatzkriterien, die über den aktuellen RSPO-Standard hinausgehen, sollen bei den Lieferanten implementiert werden. Ein Umsetzungsplan mit Verbesserungsprojekten (die auch auf Kleinbauern abzielen), ist aktuell in Erarbeitung. Er soll sicherstellen, dass die Lieferanten sich kontinuierlich verbessern und alle Zusatzkriterien bis 2025 eingehalten werden.
- Bis im Jahr 2025 soll die Rückverfolgbarkeit möglichst bis zur Plantage sichergestellt werden. Das ist beim Palmöl und Palmkernöl heute bereits der Fall. Beim Stearin und Derivaten noch nicht, da Palmstearin verarbeitet wird und im Fall der Schweiz von hunderten Mühlen stammt.
- Weil sich das Marktumfeld laufend verändert, möchte das Palmöl Netzwerk Innovationen anstossen wie zum Beispiel die Entwicklung von Nachhaltigkeitsstandards für andere tropische Öle wie Kokosöl.

Was machen die Mitglieder konkret, damit Verbesserungen erzielt werden?

Die Importeure Florin und Nutriswiss beschaffen 100% zertifiziertes und segregiertes RSPO- oder Bio Suisse-Palmöl für den Schweizer Lebensmittelmarkt. Zudem zeigen die Initiativen der einzelnen Mitglieder, dass die Schweiz – auch mit geringem Marktanteil – innerhalb der Lieferketten und in den Ursprungsländern etwas bewirken kann. Dies indem die Akteure Verantwortung übernehmen und zum Schutz des Regenwalds und der Artenvielfalt beitragen:

Barry Callebaut: <https://www.barry-callebaut.com/de-CH/manufacturers/sustainability-in-action/palm-oil>

Coop: <https://www.taten-statt-worte.ch/de/nachhaltigkeitsthemen/landwirtschaft-und-verarbeitung/rohstoffe/palmoel.html>

HUG: <https://natuerlich-ehrlich.hug-familie.ch/de/rohstoffe/palmoel/10>

Migros: <https://generation-m.migros.ch/de/nachhaltigkeitsthemen/nachhaltiges-palmoel.html>

Nestlé: https://www.nestle.ch/de/fragen-sie-nestle/antworten/fragnestle_huile_palme_de9

Pro Fairtrade: <https://profairtrade.ch/888/sourcing-grundsaeetze/>

Alternativen

Warum kann Palmöl nicht einfach ersetzt werden?

Palmöl kann in verschiedenen Lebensmitteln nicht ersetzt werden, weil alternative Fette und Öle ganz andere Eigenschaften besitzen. Palmöl ist bei Zimmertemperatur fest, geschmackneutral und muss nicht vorgängig gehärtet werden. Es ist beispielsweise in der Schokoladenindustrie wichtig für Crèmefüllungen. Ersetzt werden könnte es dort allenfalls durch andere Exotenfette (Kakaobutter, Kokosfett, Sheabutter etc.), nicht aber Rapsöl.

Kakaobutter und Kokosöl weisen jedoch eine andere Konsistenz und eine andere Schmelzkurve auf und sind daher nicht in allen Anwendungen ein geeigneter Palmölersatz. Pflanzenöle wie Sonnenblumenöl und Rapsöl weisen durch ihr Fettsäureprofil eine flüssige Konsistenz bei Raumtemperatur auf und eignen sich daher meist auch nicht dafür, ein festes Fett in Produkten zu ersetzen, in welchen diese Festigkeit gebraucht wird (Beispiel Blätterteig).

Warum wird anstelle von Palmfett nicht mehr Butter eingesetzt?

Gegenüber Butter hat Palmfett einen grossen Vorteil: Es ist sehr lange haltbar, d.h. Palmfett wird nicht so schnell ranzig. Und: Butter ist tierischen Ursprungs und kommt damit für immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten, die sich vegan ernähren, nicht in Frage.

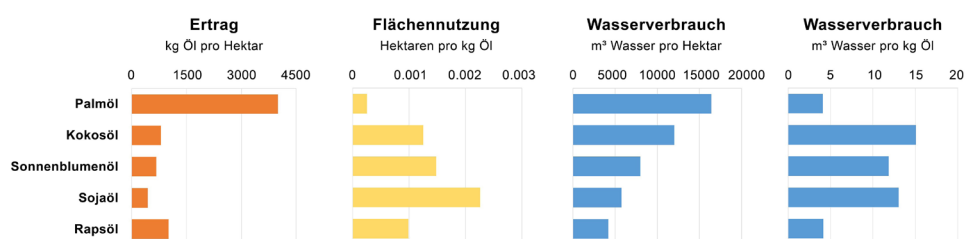
Bringt es etwas, grundsätzlich auf palmölfreie Produkte umzusteigen?

Es gibt kein anderes Öl, das derart effizient gewonnen werden kann und so wenig Anbaufläche braucht – deshalb rät der WWF dazu, Palmöl nicht mit anderen pflanzlichen Ölen zu ersetzen. «Mit 3,3 Tonnen Öl pro Hektar ist die Ölpflanze fünfmal so produktiv wie Raps, Kokos oder Sonnenblume», sagt Corina Gyssler von WWF Schweiz. «Um das Palmöl zu ersetzen, müssten deutlich grössere Flächen mit anderen Ölsaaten bepflanzt werden, mit entsprechend negativen Umweltwirkungen.»⁵

Die Förderung anderer Pflanzenöle würde zu Verlagerungseffekten und damit zu ähnlichen Problemen in anderen Ländern der Welt führen – so zum Beispiel zu Regenwaldrodung für den Sojaanbau in Brasilien. Auch das wichtigste europäische Pflanzenöl, das Rapsöl (der Flächenertrag von konventionellem Raps beträgt ca. 1.35 Tonnen pro Hektar⁶), könnte die steigende globale Nachfrage nach Pflanzenölen nicht decken.

Auch wenn der Wasserverbrauch pro Hektar Palmöl 30 bis 70 Prozent höher ist als bei alternativen Kulturen: Aufgrund des hohen Ölertrages von Ölpalmen ist der Wasserverbrauch pro Kilogramm produziertem Palmöl niedriger als bei allen anderen Ölsorten.⁷

Abbildung: Jahresertrag, Flächennutzung und Wasserverbrauch von Ölpalme und anderen Ölpflanzen. (Quelle: Gabriele Manoli / ETH Zürich, 2018)



⁵ Tages-Anzeiger; Samstag, 27. Januar 2018, S. 51

⁶ https://orgprints.org/33773/1/batlogg-bernet-2018-FiBLBericht-RapsoelPalmoelVergleich_final.pdf

⁷ <https://qit.ethz.ch/content/main/de/news-und-veranstaltungen/eth-news/news/2018/10/blog-manoli-palmoel.html>

Was kann ich machen, wenn ich auf Palmöl verzichten will oder mich mässigen möchte?

Grundsätzlich gilt: Wer selber kocht, kann ohne Palmöl auskommen. Eine frisch zubereitete Lasagne enthält kein Palmöl, die Tiefkühlvariante wahrscheinlich schon. Wer nicht selber in der Küche stehen möchte, sollte also möglichst auf Fertigenmenüs verzichten. Und bei Produkten, die Palmöl enthalten, darauf achten, dass es aus nachhaltigen Quellen stammt.