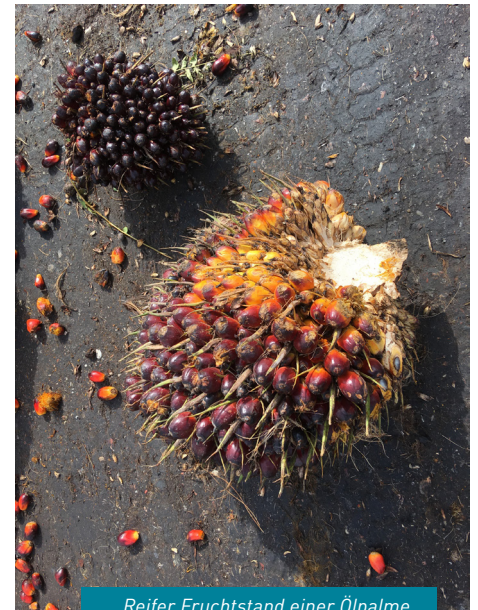


STECKBRIEF PALMÖL

Ölpalme

Palmöl wird aus den Früchten der Ölpalme (*Elaeis guineensis*) gewonnen, welche ursprünglich aus Westafrika stammt. Ölpalmen gedeihen nur in den Tropen, denn sie benötigen viel Licht, durchschnittliche Temperaturen von etwa 26 Grad und genügend Wasser. Nach etwa drei Jahren beginnen die jungen Ölpalmen erstmals Früchte zu tragen. Sie produzieren das ganze Jahr hindurch, insgesamt etwa 15 Fruchtstände. Diese sind etwa 15-25 Kilo schwer und bestehen aus 1000-4000 ölhaltigen Früchten. Die Palmfrüchte haben die Grösse einer Zwetschge; sie besitzen ein weiches, faseriges Fruchtfleisch mit einem Kern in der Mitte. Im Vergleich zu anderen Ölfrüchten ist die Ölpalme mit Abstand die Ertragreichste pro Fläche: Mit durchschnittlich 3.3 Tonnen pro Hektare ist sie fast fünfmal so ertragreich wie Raps und Sonnenblume (je ca. 0.7 t/ha).



Reifer Fruchtstand einer Ölpalme.
Photo: Nur Hasanah, OPAL

Anbau

Heutzutage wird Palmöl in fast allen tropischen Gebieten angebaut. Dabei sind Indonesien und Malaysia mit etwa 85 % der globalen Produktion die wichtigsten Produktionsländer. Der Anbau erfolgt in der Regel in grossen Monokulturen. Dabei werden die Ölpalmen meist nach 25-30 Jahren ersetzt, da die Produktivität mit der Zeit abnimmt. Sobald die Palmfrüchte reif sind, werden die Fruchtstände abgeschnitten und müssen innerhalb von 24 Stunden weiterverarbeitet werden. Sie werden entweder zu rohem Palmöl (aus dem Fruchtfleisch) oder Palmkernöl (aus den weisslichen Kernen) gepresst.

Verwendung

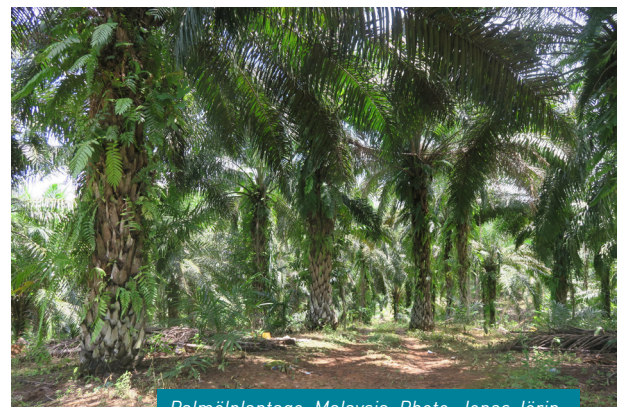


Ölpalme mit reifen Fruchtständen. Photo: Alice Pichon

Palmöl ist das wichtigste Pflanzenöl der Welt mit einem Anteil von einem Drittel am weltweiten Gesamtverbrauch. Das beliebte Pflanzenöl ist billig und aufgrund seiner Eigenschaften vielseitig verwendbar. Der Grossteil, etwa 71 %, des Palmöls landet in Lebensmitteln wie Nutella oder Margarine. 2012 wurden rund 24 % des Palmöls für kosmetische Produkte, Kerzen oder Seifen verwendet. Die restlichen knapp 5 % wurden zu Biodiesel weiterverarbeitet. Schätzungen zufolge enthält etwa jedes zweite Produkt im Supermarkt Palmöl.

Probleme

Der grossflächige Anbau von Palmöl gehört zu den wichtigsten Treibern der Regenwaldabholzung, indem abgeholzte Flächen in Palmölplantagen umgewandelt werden. In den letzten 30 Jahren hat sich die weltweite Anbaufläche mehr als verzehnfacht, und diesbezüglich ist keine Veränderung in Sicht: Indonesien plant, seine Produktion bis 2025 auf 20 Millionen Hektaren auszudehnen (die weltweite Anbaufläche im Jahr 2012 betrug 12 Millionen Hektaren). Durch den Verlust des Regenwalds gehen einerseits wertvolle Lebensräume verloren, andererseits treibt dies durch enorme CO₂-Emissionen den Klimawandel voran. Des Weiteren standen Palmölfirmen regelmässig in Kritik aufgrund schlechter Arbeitsbedingungen und Landvertreibungen.



Palmölplantage, Malaysia. Photo: Jonas Jörin

Quellen

WWF Deutschland. (2012). Palmöl: Fluch oder Segen? Wie ein Rohstoff Klima und Regenwald bedroht und dennoch auf eine grünere Zukunft hoffen lässt. Verfügbar unter:

https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Dossier_Palmoel_WWF_Kurzfassung.pdf

WWF Deutschland. (2016). Auf der Ölspur – Berechnungen zu einer palmölfreieren Welt. Verfügbar unter:

https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie_Auf_der_OElspur.pdf

OroVerde – Die Tropenwaldstiftung. (2016). Der kontroverse Rohstoff aus dem Regenwald. Verfügbar unter:

https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Position/positionspapieroroverde-palmoel.pdf



Im Vordergrund: Junge Palmölplantage. Im Hintergrund: Regenwald. Indonesien. Photo: Nur Hasanah, OPAL