



No. 11

# Vollgetextet

Liebe Textis,

Sowie die AG-Zeit wieder begonnen hat, sind wir auch wieder mit einer neuen Ausgabe dabei. Dieses Mal haben sich zwei unserer Autoren mit Palmöl und dessen Auswirkungen auf die Umwelt beschäftigt. Auf den folgenden Seiten könnt ihr euch über das Thema informieren und vielleicht könnt ihr wichtige Wissenslücken schließen und auch eure Familie helfen nachhaltiger zu sein.

Wir wünschen euch (trotz der gegebenen Umstände) schöne sonnige Schultage.

Eure Redaktion der Vollgetextet.



## Pflanzenöl

Die globale Produktion von Pflanzenölen hat sich erheblich gesteigert, da in fast jedes Produkt Öl hinzugegeben wird. Es wird zur Herstellung von Margarine, Schokolade, Kuchen, Keksen, Chips (sowie fast allen anderen Essensprodukten) Hautcreme, Seife, Lippenstift (und anderen Kosmetikprodukten) Duschgel, Wasch- und Reinigungsmitteln, Schmiermitteln, Kerzen, Farben und Lack verwendet.

Diese erheblich erhöhte Nutzung von Ölen in Produkten ist keine gute Entwicklung. Es wird wegen den meist niedrigen Preisen als „Streckmittel“ verwendet, um das eigentliche Produkt für wenig Geld und meist möglichst ohne etwas an Geschmack, Konsistenz oder Aussehen einbüßen zu müssen, in der Masse zu vergrößern.



# Vollgetextet

Das beliebteste Öl hierfür ist Palmöl, dieses ist vielseitig anwendbar, was heißt, dass es, im Gegensatz zu anderen Ölen in Essen, Shampoos und Kerzen verwendet werden kann, ohne größere Nachteile zu verursachen. Während alle anderen Öle pro Hektar um die eine Tonne Ertrag bringen, liegt der durchschnittliche Ertrag des Palmöles bei circa 3,7 Tonnen. Neben diesen Vorteilen gibt es einen geringeren Anbauaufwand, das heißt, dass man weniger Startkapital braucht und den Arbeitern (die meist in Indonesien arbeiten oder von dort kommen) weniger Lohn zahlen muss. Besonders Erwähnenswert ist auch, dass der Preis trotz der hohen Nachfrage im Weltmarkt nicht stark steigt oder sinkt.

Das Palmöl lässt manche Produkte zwar besser aussehen, sodass Schokolade schmilzt und Margarine fester und oranger wird, aber es schädigt unseren Körper durch Glycidol-Fettsäureester.

Außerdem werden Ureinwohner durch schlichte Missachtung der Landesbesitzregelungen oder Tricks dazu gezwungen, ihr eigenes Land aufzugeben, damit Firmen dort Palmölplantagen anbauen können. Oft werden den früheren Besitzern Arbeitsplätze versprochen oder finanzielle Entschädigung zugesagt, eingehalten werden diese Versprechen in den meisten Fällen jedoch nicht.



Die riesigen Palmölplantagen sind, wie jede Art von großen Plantagen, eine große Umweltbelastung. Da Palmöl laut dem WWF jedoch schon in jedem zweiten Lebensmittel enthalten ist, sind Palmölplantagen (weltweit 17 Millionen Hektar) wohl eine der weit verbreitetsten Plantagearten. Um dieses Ausmaß an Plantagen in Ländern ohne (oder mit geringem) Mindestlohn anlegen zu können, werden Regenwälder abgeholzt und die Monokultur wird meist über Jahre hinweg aufrechterhalten.

Palmölfabriken verschmutzen die Umwelt (besonders Gewässer) und zahlen ihren Arbeitern auch zu wenig für zu lange Arbeitszeiten. Ein Boykott wäre auch keine Lösung, da auch einzelne Bauern Palmöl als ihre Lebensgrundlage anbauen. Es sind lediglich die monopol-ähnlichen Firmen (wie Nutella), die für einen geringen Preis kaufen beziehungsweise verkaufen.



# Vollgetextet

## Palmöl

Nutella, Shampoos, Schokolade und Pommes, dies alles sind Produkte die Palmöl (Palmfruchtöl) enthalten. Dieses wird unter anderem aus der Frucht der Afrikanischen Ölpalme (lat. *Elaeis guineensis*) gepresst, die in Regionen rund um den Äquator wachsen. Die Frucht ist tatsächlich nur so groß wie eine Olive! Die Palme benötigt eine natürliche Umgebung, viel Sonne, tropische Temperaturen und einen gleichmäßigen Niederschlag.

Vorteile von Palmöl sind, dass die Ölpalme höhere Erträge als andere ölliefernde Pflanzen liefert und ist dazu sogar noch preiswert nämlich 465,72 Euro pro Tonne (Stand September 2018). Das klingt viel, ist aber wenig. Hier ein regionaler Vergleich: Rapsöl kostet 762,93 Euro pro Tonne! Außerdem muss es vor der Verarbeitung nicht gehärtet werden, das hat Vorteile für die Gesundheit, weil es dadurch keine Transfettsäuren enthält. Zudem zerläuft es auch bei Raumtemperatur nicht.

Nachteilig ist aber, dass die Nachfrage auf Palmöl stetig steigt. Dadurch werden immer mehr und immer größere Anbauflächen benötigt. Und diese Flächen werden durch die (Brand-)Rodung von Regenwäldern gewonnen. Dadurch werden Lebensräume von seltenen Tieren wie Orang-Utans zerstört und die „Lunge der Erde“ vernichtet. Bei der Brandrodung werden zudem noch Gase freigesetzt, die nicht gut für die Umwelt sind.

Dabei gibt es Alternativen für Palmöl wie Kakaobutter, Rapsöl oder Kokosöl, wenn diese oder ähnlichen Produkte in z.B. Schokocremes stecken, werden diese häufig teurer. Dennoch greifen immer noch sehr viele Menschen weiterhin zu palmöhlhaltigen Produkten.