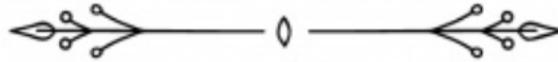


Palmöl



Was ist Palmöl?

- Palmöl wird aus der Frucht der Ölpalme gewonnen.
- Über 80% des weltweiten Palmöls stammen aus Indonesien und Malaysia.
- Die Anbaufläche von Ölpalmen in Indonesien entspricht 70% der Fläche von Deutschland.
- Auf der ganzen Welt wurde bereits eine Fläche so groß wie Neuseeland für den Anbau von Ölpalmen gerodet - das sind mehr als 27 Millionen Hektar.



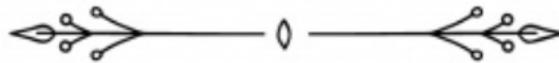
Worin wird Palmöl verwendet?

Der größte Anteil Palmöl wird in Lebensmitteln verwendet:

- Süßwaren wie z.B. Kekse
- Brotaufstrich (Margarine, Schokocreme)
- Babynahrung
- Tütensuppen/ Fertiggerichte

Wie kann Palmöl vermieden werden?

- Bei dem Kauf von Lebensmitteln auf die Inhaltsstoffe achten
- Palmöl nach Möglichkeit vermeiden oder auf Zertifizierung achten
- Lebensmittel wie z.B. Schokocremes oder Brotaufstriche selbst herstellen



Eigenschaften von Palmöl:

Vorteile:

- Ertragsreichste Ölpflanze; mit einem Flächenertrag von 4 – 6 Tonnen pro Hektar und Jahr
- wenig anfällig für Schädlinge
- Cremige Textur bei Zimmertemperatur: Endprodukt muss nicht chemisch gehärtet werden
- Macht Lebensmittel streichfähig und geschmacksneutral
- Hitzebeständig bis zu sehr hohen Temperaturen
- Extrem haltbar
- Nebenprodukt bei der Herstellung kann als Tierfutter/ organischer Dünger verwendet werden

Nachteile:

- Abholzung des Regenwaldes für Anbauflächen und Platz für Ausbau der Infrastruktur (Ölmühlen, Raffinerien und Häfen)
- Regenwald speichert Co₂
- Rückgang der Artenvielfalt (durch Zerstörung des (Primär-)Waldes) → Artensterben
- Anbau verursacht Treibhausgase → Erderwärmung
- Wasserintensive Bewässerung