

Palmfett ist aus ökologischen und ethischen Gründen verpönt. Wer kann, setzt auf Rapsöl und Butter. Doch via Fertigprodukte landet Palmfett noch immer in den Töpfen.

VIRGINIA NOLAN

Zusammen kommen Malaysia und Indonesien für 85 Prozent der weltweiten Palmölproduktion auf. Es ist wahrscheinlich, dass beide Staaten auf einen Zollabbau für ihr wichtigstes Exportgut drängen werden, wenn der Bundesrat mit ihnen über ein Freihandelsabkommen verhandelt. Während die Bauern befürchten, dass billiges Palmöl ihr Rapsöl aussticht, haben Umweltschützer und Menschenrechtler andere Sorgen: Malaysia opfert den Palmölplantagen seine Regenwälder und verletzt dabei wiederholt die Landrechte der Lokalbevölkerung.

In Zürich sollen Stadtbetriebe zum Verzicht verpflichtet werden

Im Mai haben Vertreter aus Menschenrechts- und Umweltschutzorganisationen sowie Bauern- und Konsumentenschutzverbände dem Staatssekretariat für Wirtschaft eine Petition überreicht. Die 20'000 Unterzeichnenden fordern darin unter anderem den Ausschluss von Palmöl aus dem Freihandelsabkommen. In den Städten Zürich und Uster sind derzeit zwei Postulate hängig, die städtische Verpflegungsbetriebe zum Verzicht auf Palmöl und damit angereicherte Lebensmittel verpflichten wollen.

Menu and More, die in der Deutschschweiz führende Verpflegungsanbieterin für Schülervergleiche und Kinderkrippen, begrüsst die Idee. «Wir gehen in dieselbe Richtung», sagt Geschäftsführer Markus Daniel. «Allerdings muss die Lebensmittelindustrie die Suche nach Alternativprodukten vorantreiben.» Im letzten Jahr habe man in einem Fall den Anbieter gewechselt, weil dieser nicht bereit gewesen sei, seine Basismischung für Schokoladenmousse zumindest mit sogenanntem RSPO-zertifiziertem Palmöl, also nach den Mindestkriterien gemäss WWF produzieren (siehe Box), herzustellen. «Obwohl mittlerweile alle Produkte mit Palmöl, die wir verwenden, RSPO-zertifiziert sind, werden wir sie nach und nach durch Alternativen ersetzen», sagt Daniel. So verzichte man in Zukunft ganz auf Margarine und verarbeite stattdessen Schweizer Butter.

Die Ölmühle Florin in Muttenz verarbeitet sämtliche pflanzlichen Öle und zählt Lebensmittelindustrie und Gastronomie zu ihren Abnehmern. Einheimische Sorten presst das Unternehmen ab Ernte,



Palmfett steht aufgrund ökologischer und sozialer Missstände in den Anbauländern wie Malaysia in der Kritik.

Tan Kian Yong/123RF

Alternativen zum Palmfett harzen



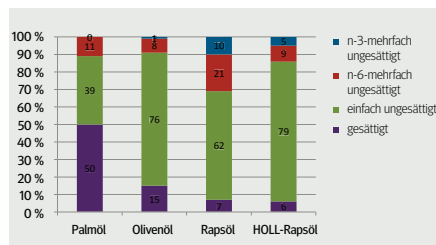
«Die Lebensmittelindustrie muss die Suche nach Alternativprodukten vorantreiben.»

Markus Daniel
Menu and More Zürich

importierte Rohöle raffiniert es. Beim Palmöl verwendet es RSPO-zertifizierte Rohstoffe – und dabei nur solche, die sich bis auf die Plantage zurückverfolgen lassen. «Früher war Palmöl aufgrund seiner Hitzebeständigkeit das Standardprodukt zum industriellen Frittieren», sagt Ölmüller Lorenz Hauck. «Heute ist das nicht mehr der Fall.» Die Schweiz habe dafür längst auf andere Öle umgestellt. Im Vordergrund stehe die neue Rapsorte HOLL (High Oleic Low Linolenic), die vor zehn Jahren auf den Markt gekommen sei. Sie liefert dank einer besonderen Fettsäurestruktur ein Öl, das im Vergleich zu herkömmlichem Rapsöl Höchsttemperaturen standhält. «HOLL-Raps hat Palmöl auch in der Gastronomie den Rang abgelaufen», sagt Rüdiger Wendt, Marketingleiter bei Nutriswiss. Der Marktführer unter den Speisefettproduzenten verwendet für sein Gastronomieortiment Butter, Raps- und Sonnenblumenöl. Einzig Kokosfett werde gelegentlich noch nachgefragt, sagt Wendt.

Das bedeutet allerdings nicht, dass Palmöl aus den Küchen verschwunden ist. Hochfrequentierte Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung etwa können nicht alles

Fettsäuren im Palm-, Raps- und Olivenöl



Quelle: European Food Council, für HOLL-Rapsöl: florin.ch

selbst herstellen, sie sind auf Vor- und Fertigprodukte angewiesen, die sie von der Lebensmittelindustrie beziehen. «Und dort bleibt Palmöl der am meisten verwendete Fettstoff», sagt Wendt, «einerseits, weil Schweizer Rohwaren den Bedarf der Industrie nicht decken können, andererseits, weil es für Palmöl in gewissen Verwendungen keine geeignete Alternative gibt.» Ein gutes Beispiel dafür sind Back-Basisprodukte wie Crème-Mischungen, Füllungen, Teige und Schokoladenzubereitungen. «Während wir bei Frischwaren selbst entscheiden können, welches Öl wir verwenden, sind uns bei diesen Produkten die Hände gebunden», sagt Manuela Stockmeyer von der SV Group. Man versuche, bei Neuausschreibungen auf Produkte auszuweichen, die kein Palmöl enthalten. «Das ist aber nicht ganz einfach», räumt Stockmeyer ein. Experten geben ihr Recht. «Palmöl bleibt bei Zimmertemperatur von Natur aus fest», sagt Hauck von der Ölmühle Florin. «Das ist eine zwingende Voraussetzung für Produkte wie Margarine, Fertigteige oder Backwaren.» Grund für die Festigkeit ist der hohe Anteil an gesättigten Fettsäuren (siehe Grafik), der zudem mit einer längeren Haltbarkeit (geringere Anfälligkeit für Oxida-

«Bei Frischwaren entscheiden wir selber, bei Fertigwaren sind uns die Hände gebunden.»

Manuela Stockmeyer
SV Group



Schokoladenmousse der Industrie enthält oft Palmfett.

Viktor/Fotolia

tionsprozesse) einhergeht. Entsprechend schwierig gestalten sich für Lebensmittelproduzenten die Aufgabe, auf Palmfett zu verzichten.

Gehärtetes Rapsöl kämpft mit dem Problem der Transfettsäuren

Der Backwarenhersteller Aryzta etwa versucht, möglichst viel Butter einzusetzen. Bei Konditoreiprodukten komme man am Palmfett allerdings nicht herum, sagt Marketingleiter Cornel Zimmermann: «In vielen Halbfabrikaten ist es als Trägerstoff vorhanden.» Palmfett sei weit verbreitet, weil es nicht nur Geschmack und Konsistenz, sondern auch die Haltbarkeit von Backwaren verbessere. «Wenn wir Palmfett verarbeiten», sagt Zimmermann, «achten wir jedoch auf RSPO-zertifizierte Ware.» Alternativprodukte wie Kokosfett oder Sheabutter seien leider auch nicht über alle Zweifel erhaben, was ihre Herkunft angehe: «Oft sind die Produktionsbedingungen noch schlimmer.»

Bleibe die Möglichkeit, Flüssigfette wie Rapsöl zu härten, damit sie den gewünschten festen Aggregatzustand erreichen. «Dann wird die Diskussion um Transfettsäuren die Gemüter erhitzen», sagt Ölmüller Hauck. Industrielle Transfettsäuren sind ungesättigte Fettsäuren, die im Verdacht stehen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu begünstigen. Früher sei es gang und gäbe gewesen, Fette zu härten, sagt Hauck: «Dabei verändert sich allerdings ihre chemische Struktur. Es bilden sich Transfettsäuren.» Jedoch treffe dies nur auf die früher übliche Art und Weise zu, Fett lediglich bis zu einem gewissen Grad zu härten. «Im Gegensatz zur Teilhärtung», weiss Hauck, «entstehen bei der kompletten Härtung keine Transfettsäuren.» Er versuche, Kunden auf diese Möglichkeit aufmerksam zu machen, sie hätten dafür aber kaum Gehör. «Produzenten wollen keine Missverständnisse riskieren, denn Transfettsäuren sind verpönt.»

Der Backwarenspezialist Bäckerei-Nutribake hat den Schritt trotzdem gewagt und bietet eine palmölfreie Linie an, die aus komplett durchgehärtetem Schweizer Rapsöl setzt. «Grundsätzlich passt dieser Fettstoff in fast alle Produkte», sagt Produktmanager Andreas Engler. Er räumt aber ein, dass ein kompletter Verzicht auf Palmfett den Produktionsprozess erschwere: «Es ist schwierig bis unmöglich, mit gehärtetem Raps eine zwei Kilogramm schwere Fettplatte zu produzieren, die auch noch über die gewünschte Festigkeit und Plastizität verfügt.»

Segregiertes Palmöl wird nicht mit konventionellem vermischt

Wie die Ölmühle Florin verarbeitet Bäckerei-Nutribake RSPO-zertifiziertes, sogenannt segregiertes Palmöl – diese Zusatzbezeichnung garantiert, dass der Rohstoff nicht mit konventionell hergestelltem Palmöl vermischt wurde. Durch die Politik des Agrarprotektionismus, die einheimischen Bauern zugutekommt, ist Rapsöl in der Schweiz aktuell etwas billiger als Palmöl. Das könnte sich ändern, wenn Palmöl im Zuge des Freihandelsabkommens mit Malaysia und Indonesien von Zollerleichterungen profitieren würde. Die Folgen davon seien schwer abzuschätzen, sagt Ölexperte Hauck. Er befürworte die Forderung der Petitionäre, Palmöl vom Abkommen auszuschliessen: «Eine Preisreduktion infolge Zollabbau könnte dazu führen, dass Palmöl wieder vermehrt eingesetzt wird. Wir plädieren stattdessen dafür, den einheimischen und ökologischen Rapsanbau zu stärken.»

Ökologie Kriterien ungenügend

Der WWF hat 2004 den «Runden Tisch für nachhaltiges Palmöl» (RSPO) initiiert, ein Mindeststandard für den Anbau von Palmöl. Es handelt sich um eine freiwillige Initiative aller an der Produktion, Verarbeitung und im Handel von Palmöl beteiligten Akteuren, die der Zerstörung von Tropenwäldern und der Ausbeutung der Lokalbevölkerung entgegenwirken will. Die RSPO-Zertifizierung gliedert sich in verschiedene Kategorien. Während die strengste die Rückverfolgbarkeit des Öls bis zur nachhaltig betriebenen Plantage vorschreibt, ermöglicht das

Book-and-Claim-Modell einen Zertifikatshandel, den Kritiker als Ablasshandel verpönnen: Der Käufer kauft mehrheitlich konventionell produziertes Palmöl, erwirbt dafür zusätzlich Zertifikate, deren Erlös nachhaltig bewirtschafteten Plantagen zugutekommt.

«Die Standards des RSPO entsprechen längst nicht allen Forderungen des WWF», sagt Geschäftsführer Matthias Diemer. So seien die 2013 überarbeiteten Richtlinien dem WWF zu wenig umfassend: «Wir sind enttäuscht, dass der Einsatz von gefährlichen Pestiziden und die Umwandlung

von Torfböden nach wie vor nicht verboten sind.» In Anbetracht der Tatsache, dass weltweit nur die Hälfte des zertifizierten Palmöls Abnehmer finde, sei es nicht möglich gewesen, die Mehrheit der Produzenten von strengeren Richtlinien zu überzeugen. In der Schweiz sei das Bewusstsein für die Problematik des Palmöls hoch, sagt Diemer. Eine diesbezügliche Beurteilung der Gastronomie gestalte sich schwierig, weil die unzähligen Betriebe schwer erreichbar und in Sachen Palmöl auf die Vorleistungen der Lebensmittelindustrie angewiesen seien.

vn