Gut geölt

TEXT CAROLIN WAHNBAECK
FOTOS NORMAN KONRAD

Palmöl ist in Verruf geraten – es gilt als Vernichter des Regenwaldes und Klimasünder. Doch würde ein Boykott den Orang-Utan und das Klima retten?

MANCHMAL IST DER TEUFEL braun, weich und süß. Er riecht nach Kakao und Vanille. Er steht in fast jedem Supermarkt, fast jedem Haushalt, auf fast jedem Frühstückstisch. Die Deutschen lieben ihn – und essen ihn auf Brot oder auch pur. Die Rede ist von Nutella. Aber diese Liebe ist mit einem schlechten Gewissen verbunden.

Spätestens seit die französische Umweltministerin Ségolène Royal im Sommer 2015 zum Nutella-Boykott aufrief, gilt der Schokoladenaufstrich als Umweltzerstörer, als Teufel, als Klimasünder. Denn Nutella, so die Argumentation von Royal, enthalte Palmöl. Und Palmöl sei verantwortlich für die rasante Zerstörung des Regenwaldes. Für das Aussterben des Orang-Utans. Und den Klimawandel.

Das stimmt – und es stimmt nicht.

Wahr ist, dass Palmöl eine wesentliche Zutat von Nutella ist. Ebenso stimmt, dass der wachsende Palmölanbau zum größten Treiber der Regenwaldvernichtung in Indonesien geworden ist, wo der Orang-Utan lebt.

Aber: Weder ist Palmöl per se ein schlechtes Öl – zumindest nicht aus Umweltperspektive. Noch ist Nutella der Hauptverbraucher von Palmöl. Und Ferrero, der Konzern hinter der Marke Nutella, taugt kaum als der größte Bösewicht unter den Giganten der palmölverarbeitenden Industrie. Vielmehr bemüht sich Ferrero ziemlich glaubhaft, nachhaltigeres Palmöl einzukaufen. Das belegen sogar die Palmölbewertungen der Umweltorganisationen Greenpeace oder WWF: Dort schneidet Ferrero in der besten Kategorie ab.

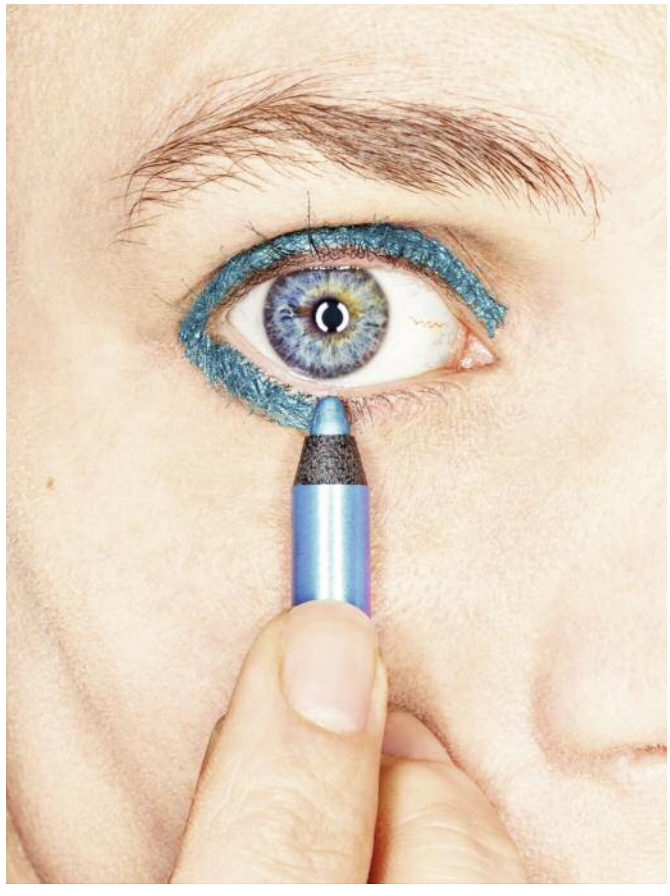
Die Lage ist, wie immer, deutlich komplizierter.

Tatsächlich hat das Öl der Ölpalme, botanisch Elaeis guineensis, in den vergangenen 25 Jahren einen Siegeszug angetreten. Die Anbauflächen in den Tropen haben sich seit 1990 verzehnfacht, auf eine Fläche so groß wie Neuseeland. Der Verbrauch von Palmöl ist von 15 Millionen Tonnen im Jahr 1995 auf 61 Millionen im Jahr 2015 gestiegen, wie Zahlen von OVID, dem Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland, belegen. Heute ist Palmöl vor Sojaöl das wichtigste Pflanzenöl weltweit.

Malaysia und Indonesien sind mit mehr als 85 Prozent der Weltproduktion die wichtigsten Anbauländer. Und der Bedarf wächst: Bis 2025 wird ein weiterer Anstieg um 38 Prozent auf 86 Millionen Tonnen jährlich erwartet. Allein Indonesien könnte dem WWF zufolge seine Plantagenflächen bis 2020 auf 20 Millionen Hektar fast verdoppeln. Viel wird dann vom Urwald auf Borneo oder Sumatra nicht mehr übrig sein.

DER GRUND FÜR DEN BOOM: Die Ölpalme ist die effizienteste Ölpflanze der Welt – und damit extrem billig. Ein Hektar Palmölplantage produziert vier bis sechs Tonnen Palmöl pro Jahr. Um die gleiche Menge Rapsöl zu erzeugen, benötigt man etwa die zweieinhalbfache Fläche, für Sojaöl sogar sechsmal so viel. Damit verbraucht eine Tonne Palmöl viel weniger Urwald als die anderen gängigen Öle – ein großer ökologischer Vorteil.

Auch die Konsistenz ist gefragt: Palmöl ist bei Raumtemperatur fest und streichfähig. Deshalb ist Nutella so cremig. Mit Kakaobutter würde Nutella hart wie Schokolade, mit Sonnenblumenöl flüssig. Das geschmacksneutrale Palmöl ist damit vielseitig einsetzbar. Das Problem: Die tropische Ölpalme ist derart gefragt, dass sie trotz ihrer Effizienz schnell immer mehr Flächen braucht. Und das zerstört den Regenwald.



Die Zerstörung kann man mit bloßem Auge sehen, zum Beispiel auf verrauchten Satellitenbildern von Borneo. Denn die indonesische Urwaldinsel brennt: Durch – meist illegale – Brandrodungen werden neue Anbauflächen für Palmölplantagen geschaffen. Jedes Jahr zur Trockenzeit frisst sich das Feuer tiefer in den extrem artenreichen Urwald von Borneo oder Sumatra hinein, Heimat der letzten Orang-Utans, Zwergelefanten und Sumatra-Tiger. Heute ist die Insel nur noch zur Hälfte bewaldet. „Palmöl ist zum Symbol für die Ausrottung des Orang-Utans geworden“, sagt Ilka Petersen, Palmölexpertin beim WWF. Indonesien ist nach den USA und China zum drittgrößten CO_2-Emittenten der Welt aufgestiegen. „Rund 30 Prozent davon gehen auf das Konto des Palmöls“, sagt Petersen.

Zu spüren bekommen dies auch die Menschen. Ureinwohner und Kleinbauern werden oft brutal von ihrem Land vertrieben, 700 Landkonflikte stehen nach Angaben der Organisation „Rettet den Regenwald“ in Zusammenhang mit der Palmölindustrie. Und: Die schlechte Luft macht die Menschen krank. Im Herbst 2015 etwa, als der El-Niño-Effekt die Waldbrände zusätzlich anheizte, warnte Singapur wiederholt vor Aktivitäten im Freien. Malaysia schloss Hunderte Schulen, Touristenflieger zum thailändischen Urlaubsparadies Koh Samui fielen wegen schlechter Sicht aus.

HEUTE STECKT PALMÖL in fast jedem zweiten Supermarktprodukt. Egal ob Margarine, Tiefkühlpizza, Tütensuppen, Eiscreme, Lippenstift, Kerzen, Reinigungsmittel oder eben Nutella: Palmöl ist der Schmierstoff der modernen Produktindustrie. Laut der Fachagentur für Nachwachsende Rohstoffe gehen gut zwei Drittel des weltweit verfügbaren Palmöls in die Lebensmittelherstellung, 27 Prozent in Kosmetik, Wasch- und Reinigungsmittel und die restlichen 5 Prozent in die Energiegewinnung.

Essen und verheizen wir Verbraucher also den Regenwald? Tatsächlich konsumieren wir tagtäglich Palmöl, ohne es zu merken. Trotzdem: Der weitaus größte Teil des Palmöls wird lokal, also in Asien, als Speisefett zum Kochen und Braten verbraucht. Indien und Indonesien sind die größten Verbraucher, erst an dritter Stelle stehen die 28 EU-Länder, dicht gefolgt von China.

Unter den EU-Ländern fällt Deutschland allerdings besonders ins Gewicht: Im Schnitt konsumieren wir etwa das Doppelte des weltweiten Durchschnitts. Das liegt jedoch nicht an unserem Hunger auf Nutella,

„Wer wirksam den Regenwald retten will, sollte weniger Fleisch essen.“

Ob Kajal, Seife, Nutella: Wir konsumieren tagtäglich Palmöl, ohne es zu wissen.

sondern vor allem an unseren Bioenergieanlagen und am Biosprit; sie verbrauchen hierzulande 45 Prozent des Palmöls. Biosprit als der wahre Klimakiller? „CO_2- und Methanemissionen sorgen dafür, dass der aus Palmöl produzierte Biosprit dreimal so klimaschädlich ist wie Treibstoff aus Erdöl“, so Rettet den Regenwald.

NUTELLA IST ALSO NICHT der Hauptschuldige, ein Boykott würde wenig bringen. Trotzdem lohnt ein Blick auf die Lieferkette des Schoko-Nuss-Brotaufstrichs. Nach eigenen Angaben bezieht Ferrero seit 2015 zu 100 Prozent Palmöl, das nach den Prinzipien des „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) zertifiziert ist. Damit weiß Ferrero genau, von welchen – als nachhaltig zertifizierten – Plantagen sein Palmöl stammt.

Rund 17 Prozent des weltweit produzierten Palmöls sind inzwischen nach dem vom WWF gegründeten RSPO-Standard zertifiziert. Unter den Mitgliedern steht eine große Marktmacht von über 1300 Palmölproduzenten, Händlern, Konsumgüterherstellern, Retailern und Banken einer kleinen Minderheit von 48 Nichtregierungsorganisationen gegenüber. Auch Ilka Petersen vom WWF gibt zu, was der RSPO ist: „ein freiwilliger Mindeststandard, mehr nicht“.

Zwar haben sich die Mitglieder geeinigt, keine Regenwälder und Torfmoore in Plantagen umzuwandeln, dafür Tier- und Pflanzenarten zu schützen, Kleinbauern einzubinden, Kinderarbeit zu verbieten und autorisierte Prüfer auf die Plantagen zu lassen. Doch: Umgesetzt davon, so die anhaltende Kritik, werde wenig. Reines „Greenwashing“ sei der RSPO, findet Rettet den Regenwald, also der Versuch, sich ein umweltfreundliches grünes Mäntelchen umzuhängen. „Certifying Destruction“, die Zerstörung zertifizieren, so hat Greenpeace sogar einen RSPO-Report genannt.

Immerhin hat der Druck auf den RSPO dazu geführt, dass einige Mitglieder an härteren Kriterien arbeiten. So entstand die „Palm Oil Innovation Group“, in Deutschland das „Forum Nachhaltiges Palmöl“. Ferrero macht bei beiden Initiativen mit. Das Ziel: den RSPO mit „sehr anspruchsvollen Standards“ zu verbessern, damit „Palmöl nicht mehr in Verbindung mit Abholzung“ stehe und keine Menschenrechte verletze, so Ferrero. Doch die Zeit rennt. Mittelfristig scheint der RSPO zu schwach, um die Regenwaldzerstörung aufzuhalten. Was rettet ihn dann?

Antworten findet man ausgerechnet im Allgäu. Am Rande des beschaulichen bayerischen Dorfes Legau ragt ein Rapunzelturm in die Höhe. Ein knapp 20 Meter langer Zopf flattert im Wind. Darum gruppieren sich Bürogebäude, Lager- und Produktionshallen, Kantine, Laden, Kino und ein Museum. Dies ist die Firma Rapunzel, ein Biopionier der ersten Stunde – und Verarbeiter von Palmöl.

In der Produktionshalle drückt gerade ein Kolbenabfüller in dicken braunen Strahlen den Schoko-Nuss-Aufstrich „Samba“ in acht Gläser gleichzeitig. Das cremige Fett darin: Palmöl. Weitere Maschinen schrauben im Akkord Deckel auf, ziehen die Luft aus den Gläsern, kleben Etiketten an. Klirrend fahren die Gläser in die Kühlung, werden in Kartons verpackt und auf Paletten gestapelt, fertig zum Abtransport in die Bioläden der Republik.

„Samba“ ist seit 26 Jahren der Klassiker unter den Bio-Schoko-Aufstrichen. Neu dazugekommen vor acht Jahren: Bionella. „Der Name ist kein Zufall“, sagt Sven Hubbes, Produktentwickler bei Rapunzel. Auch das Etikett mit der dick beschmierten Weißbrotscheibe spielt eindeutig auf den berühmten Konkurrenten an. „Mit Bionella wollen wir Nutella zeigen: Es geht auch bio und fair“, erklärt Hubbes. Denn: „Palmöl per se ist ein gutes Öl, auch aus Umweltperspektive. Man muss es nur richtig anbauen.“

Das geschieht bei „Serendipalm“, dem Palmölbetrieb in Ghana, der an Bionella liefert. Hier mischen sich Mini-Biopalmölfelder mit Kakao-, Zitrus- oder Bananenanbau. Mehr als 600 Biokleinbauern liefern an Serendipalm. Aus der Luft erinnert das Gebiet an einen unregelmäßigen Flickenteppich. Direkt nebenan: eine riesige Palmölmonokultur mit schnurgeraden Palmenreihen – die Fläche erinnert an eine grüne Wüste.

Auf den Serendipalm-Feldern wird fast alles von Hand erledigt: Die Bauern schneiden die Büschel voller dattelgroßer, dunkelroter Ölfrüchte mit einem Messer an einem langen Stab ab, denn die Früchte wachsen hoch am Stamm. Mit einem Beil werden die Fruchtbüschel in einzelne Stücke zerlegt und in eine große, offene Halle gebracht. „Dort spielt sich bei uns das Leben ab“, sagt Gero Leson, Gründer und Mitgeschäftsführer von Serendipalm. 150 Frauen schälen hier die Ölfrüchte, sortieren die schlechten aus und säubern die guten. „Diese 150 Jobs könnte man mit einer einzigen Maschine vernichten“, meint Leson. Doch genau das wollen Leson und seine Firma, der kalifornische Naturseifen- und Kosmetikhersteller Dr. Bronner’s, nicht. Er zahlt sogar 20 Prozent mehr Lohn als in der Region üblich, dazu gibt es Kranken- und Sozialleistungen. „Wir haben die Landflucht in diesem Gebiet umgekehrt“, so Leson.

Um das Öl aus den Früchten zu gewinnen, werden sie in einem holzbefeuerten Dampfkessel weich gegart, dann in einer Schraubenpresse ausgepresst, Faser und Kerne abgeschieden und die ölhaltige Masse mit Wasser aufgekocht. Dabei setzt sich das klare, dunkelrote Palmöl oben ab. „Mit unserer vielen Handarbeit verstoßen wir gegen viele Regeln des modernen Wirtschaftens“, sagt Leson. Dafür werde der Produktionsablauf gut organisiert, die Ölausbeute ständig erhöht und viel Energie in die Qualitätssicherung gesteckt. „Zum Glück haben wir langfristige Abnehmer.“

Tatsächlich kostet das Serendipalm-Palmöl etwa doppelt so viel wie konventionelles Palmöl. RSPO-Palmöl hat dagegen nur einen Aufschlag von ein bis zwei Prozent. „Das ist vielen Käufern in Asien aber schon zu teuer. Die Preispolitik ist beim Palmöl extrem hart“, sagt Leson.

ALS GLOBALER REGENWALDRETTER taugt das bio-faire Serendipalm-Öl damit wohl nicht, es ist zu teuer und liefert viel zu kleine Mengen: etwa ein Tausendstel einer großen konventionellen Palmölplantage. „Konzepte wie Serendipalm mit ihrer Betonung auf Handarbeit lassen sich nicht beliebig skalieren“, sagt auch Leson. Seine Hoffnung setzt er daher in stärker automatisierte Betriebe. Diese könnten den Bioanteil am Weltpalmölbedarf in Zukunft steigern, der zurzeit bei nur etwa einem Prozent liegt, Tendenz in Deutschland immerhin steigend.

Vielleicht hilft es bei der Suche nach Antworten, die Perspektive zu weiten. Während Palmöl global auf einer Fläche von etwa 27 Millionen Hektar wächst, wird Soja auf 120 Millionen Hektar angebaut. Diese Fläche ist also rund viermal so groß. Und 80 Prozent des Sojas landen im Futtermehl – für die Fleischproduktion.

Wer wirksam den Regenwald retten will, sollte daher vor allem weniger Fleisch essen. Und wer gegen das deutsche Palmöl etwas tun will, sollte weniger Biosprit tanken und weniger Auto fahren. Und, nicht zuletzt: „Müssen es wirklich 1,5 Kilo Nutella & Co. sein?“, fragt Petersen. So viel kakaohaltige Brotaufstriche essen die Deutschen nämlich durchschnittlich – jedes Jahr.

Erleichtert war Carolin Wahnbaeck, dass Nutella nicht als Teufel taugt. Trotzdem kauft sie jetzt auch Bionella für ihre Töchter.

NORMAN KONRAD / SPIEGEL WISSEN