



Stellungnahme von Slow Food Deutschland zur Nutzung von Palmöl

Stand: Februar 2019

Slow Food Deutschland lehnt die Verwendung von Palmöl aus intensiver Gewinnung für die Produktion von Lebensmitteln und anderen Produkten grundsätzlich ab. Denn die Palmöl-Plantagen im großen und intensiven Stil gehen im globalen Süden mit der Zerstörung von Regenwäldern mit ihrer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt einher. Aus der Sicht von Slow Food ist Palmöl nur dann akzeptabel, wenn es im Rahmen ausgewählter Initiativen von Kleinbauern erzeugt wurde – idealerweise in Bioqualität, aus Mischkulturen und nach fairen sozialen Standards. Einer Ausweitung selbst dieser Anbauflächen möchte Slow Food jedoch bewusst entgegenwirken.

Slow Food fordert, die Produktion von verarbeiteten Nahrungsmitteln, die vor allem vom Einsatz pflanzlicher Öle und Fette Gebrauch macht, zu reduzieren sowie dem Einsatz von Ölen und Fetten für die Futtermittelproduktion der industriellen Massentierhaltung, für Kosmetika und für Mobilität, einen Riegel vorzuschieben. Denn der Anbau von Kulturpflanzen sollte der Nahrungsmittelversorgung dienen.

Palmöl und andere Öle dienen vor allem der Profitmaximierung der Lebensmittelindustrie

Nach Argumentation der Lebensmittelindustrie sei Palmöl etwa erforderlich, um die Welt effizient zu ernähren, da andere Ölsorten wie Raps- und Sonnenblumenöl einen deutlich geringeren Ertrag pro Hektar haben. Letzteres ist zweifelsfrei richtig, allerdings ist das Argument der Industrie, sie brauche immer mehr Öle und Fette, um die wachsende Bevölkerung zu ernähren, ein Trugschluss. Stellt man sich die Frage, warum und wofür der Bedarf an Palmöl so stark angestiegen ist, wird bei der Antwort der Lebensmittelindustrie schnell deutlich: Ihre Rechtfertigung für den Bedarf nach Palmöl ist nicht stichhaltig. Denn der Palmöl-Einsatz dient ausschließlich der Profitmaximierung der Lebensmittelindustrie und ihren verarbeiteten Produkten. Palmöl ist mittlerweile allgegenwärtig: In jedem zweiten Lebensmittel im Supermarkt ist es bereits enthalten, darunter vor allem hoch verarbeitete Lebensmittel und Fertiggerichte wie Tütensuppen, Süßigkeiten, Nusscremes, Margarine, Müsli und Convenience Food jeder Art. Der tatsächliche Bedarf an Palmöl sowie an anderen Ölen und Fetten gründet also darauf, dass die Lebensmittelindustrie zur Beschleunigung und Vereinfachung der Produktionsprozesse sowie zur Verlängerung des Mindesthaltbarkeitsdatums Öle und Fette einsetzt, wo die handwerkliche Produktion weiterhin sehr gut ohne diese auskommt. Damit bewertet die Lebensmittelindustrie die Produktion ausschließlich in Hinsicht auf Quantität und Zeiteffizienz, ohne die externen Kosten für diese Gewinnmaximierung einzuberechnen.

Paradigmenwechsel für den Einsatz von Ölen und Fetten nötig

Es ist also die industrielle und nicht die handwerkliche Lebensmittelerzeugung, die auf den überdimensionierten Einsatz von Fetten und Ölen setzt, und dabei vor allem auf billig importiertes Palmöl. Der Einsatz von pflanzlichen Ölen und Fetten in der Nahrungsmittelproduktion könnte deutlich eingeschränkt werden, wenn auf ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem umgestellt werden würde. Ein gesellschaftlicher und politischer Paradigmenwechsel zum Einsatz von Öl für die Lebensmittelproduktion ist genauso wichtig wie die Förderung eines Bewusstseins dafür, dass ein Produkt wie Palmöl nicht für die Erzeugung von Nichtlebensmitteln wie Kosmetik- und Energieprodukte eingesetzt werden sollte. Der Ausweitung der Palmöl-Anbaufläche und der industriellen Palmöl-Produktion in Monokulturen muss ein Ende gesetzt werden. Palmöl sollte nur noch dort eingesetzt werden, wo es durch keine anderen Öle



Slow Food® Deutschland e. V.

und Fette ersetzt werden kann. Die benötigten Ölmengen sollten dann ausschließlich aus zukunftsfähig bewirtschafteten Flächen und kleinbäuerlicher Produktion stammen.

RSPO-Label bei Palmöl

Slow Food lehnt auch Palmöl mit dem so genannten RSPO-Label (Round Table on Sustainable Palm Oil) ab. Die Mitglieder des Round Table on Sustainable Palm Oil verpflichten sich zwar, Verantwortung gegenüber der Umwelt zu übernehmen, ressourcenschonend zu wirtschaften und die Vielfalt in der Tier- und Pflanzenwelt zu schützen. Beim Anbau dürfen allerdings große Mengen an für den Boden, die Umwelt und die biokulturelle Vielfalt schädliche Ackergifte (Pestizide, Herbizide etc.) eingesetzt werden. Hinzu kommt, dass der Anbau auch in kulturell wichtigen Ökosystemen wie Torfgebieten gestattet ist, die zu Gunsten von neuen Palmöl-Plantagen weichen müssen.

Palmöl ist nicht gleich Palmöl: Gut, sauber und fair ist möglich

Wie bei anderen Lebensmitteln spielt auch für die Bewertung von Palmöl der Ursprung und die Art der Herstellung eine große Rolle. Das meiste Palmöl wird aktuell unter sozial ungerechten und der Umwelt schadenden Bedingungen hergestellt. Doch gibt es auch Palmöl, das im Slow-Food-Sinne gut, sauber und fair ist. Mit dem Presidio-Projekt schützt Slow Food traditionelle, handwerkliche Erzeugnisse, die vom Aussterben bedroht sind. So hat Slow Food im afrikanischen Guinea-Bissau für die Herstellung von Palmöl ein Presidio für wildes Palmöl (*Wild Palm Oil Presidio*) eingerichtet. Es dient der Versorgung der lokalen Gemeinschaft und zerstört die natürlichen Ressourcen nicht. Es existieren weitere Leuchtturmprojekte wie diese rund um den Äquator, bei denen Palmöl von Kleinbauern zum Teil in Bioqualität, Mischkultur und mit fairen sozialen Standards angebaut wird. Diese Art der Palmöl-Herstellung ist zu begrüßen und wird von Slow Food unterstützt.