

Verbraucherzentrale Flensburg aktuell:**Palmöl – was geht mich das an?**

„Ich kaufe das nicht, was habe ich mit Palmöl zu tun“, das werden Sie vielleicht sagen. Die Meinung, dass in der eigenen Küche kein Palmöl verwendet wird, ist weit verbreitet. Doch das billige, gut zu verarbeitende Öl steckt in unzähligen Fertigprodukten, Margarinen und Süßigkeiten - zunehmend aber auch in regenerativen Treibstoffen für Autos oder Blockheizkraftwerke. Palmöl stammt von der ertragreichsten ölliefernden Pflanze, der Ölpalme und ist wegen seines hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren ernährungsphysiologisch wenig wertvoll. Für die Ernährung werden andere Öle wie Olivenöl oder Rapsöl empfohlen. In der Kritik steht Palmöl aber vor allem aus einem anderen Grund: Um die stetig steigende Nachfrage seitens der Industrie zu bedienen, werden große Regenwaldgebiete gerodet um Monokulturen mit Ölpalmen anzulegen. Dies hat weitreichende Folgen für das Klima, für die dort lebenden Menschen, die Tier- und Pflanzenwelt.

Nachhaltige Palmölgewinnung könnte die Lösung dieses Problems sein und ein erster Versuch wurde mit dem „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO), dem runden Tisch für nachhaltig produziertes Palmöl gemacht. Ein RSPO- Siegel kann seit 2011 beantragt werden. Keine Brandrodung des Regenwaldes, kein Landraub und faire Bezahlung sind einige der Kriterien, die von beteiligten Firmen erfüllt werden müssen. Doch abgesehen davon, dass auf diese Weise produziertes Öl bisher nur einen geringen Marktanteil hat, gibt es auch viel Kritik an dem System der freiwilligen Selbstverpflichtung. Verbraucherzentralen plädieren für strengere Richtlinien auf einer gesetzlichen Basis und effektive Kontrollen, nur so wäre ein Label für nachhaltig produziertes Palmöl verlässlich.

Was kann man beim nächsten Einkauf tun? Seit Ende 2014 muss im Zuge der EU Lebensmittelinformationsverordnung auf der Verpackung gekennzeichnet werden aus welchen Ölsorten das „pflanzliche Öl“ besteht. Palmöl, Kokosöl oder andere Ölsorten können also nicht mehr versteckt werden. Ein großer Vorteil für nachhaltige und gesunde Kaufentscheidungen. Ein genauer Blick in das häufig klein gedruckte Zutatenverzeichnis ist allerdings notwendig. Wer wenig Fertigprodukte kauft, stattdessen frische Lebensmittel bevorzugt, gerät übrigens schon heute seltener in die Palmöl-Falle.