



## «Bio-Palmöl ist besser als gar keins»

**INTERVIEW Auf was man beim Kauf von Schokolade an Ostern achten sollte und wieso der WWF gegen einen Palmölboykott ist.**

**Was muss ich beachten, wenn ich an Ostern umweltbewusst Schokolade essen möchte?**

*Corina Gyssler\**: Am einfachsten ist es, auf ein Biolabel zu achten. So kann man sicher sein, dass die Schokolade mit einem hohen Umweltstandard produziert wurde.

**Das setzt ein grosses Vertrauen in Biolabels voraus.**

Das hat der WWF auch. Wir beobachten die Entwicklung dieser Labels seit Jahren sehr genau. Und sie haben deutliche Fortschritte gemacht. Heute werden etwa die soziale und die ökologische Komponente miteinbezogen, da die Konsumenten bei nachhaltigen Produkten beides verlangen. Die besten Labels, die auch Schokoladen herstellen, sind unter anderem Bio-Knospe oder Naturaplan.

**Was wäre wichtiger: bio, palmölfrei, Fair Trade oder vegan?**

Auch das ist schwierig zu beantworten. Am umweltfreundlichsten ist nach wie vor der Bioanbau. Bezüglich veganer Schokolade kann ich nur sagen, dass pflanzliche Produkte eine deutlich geringere Umweltbelastung haben als tierische. Heisst, keine Milch in der Schokolade verbessert deren Umweltbilanz. Oft steckt dort dann aber wieder Palmfett oder -öl drin.

**Stichwort Palmöl: Was ist mit palmölfreier Schokolade?**

In den meisten Osterhasen, die nur aus einer Schokoladenschicht bestehen, braucht es zur Herstellung kein Palmöl. Da dieses eine zähflüssige Konsistenz hat, wird es aber oft für Pralinéfüllungen, etwa in Schokoriegeln oder gefüllten (Oster-)Eiern, verwendet.

**Bringt ein Boykott von palmölbhaltigen Produkten, wie es etwa Paneco vorschlägt, etwas?**

Nein, wir vom WWF sind der Überzeugung, dass das nichts bringt. Europa importiert etwa 16 Prozent der globalen Palmölproduktion. Diese Nachfrage macht europäische Unternehmen und Konsumenten zu einem wichtigen Hebel auf dem Weg zu einem verantwortungsvollen Palmölanbau. Sie haben es in der Hand, verschärfte Anbaukriterien ein-

zufordern.

**Würde man Palmöl bei uns überhaupt ersetzen können?**

Ich denke nicht. Schweizer Bauern hätten kaum die Kapazität, den gesamten Bedarf abzudecken. Es würde auch wenig Sinn machen. Als Ersatz für Palmöl bräuchte es andere Pflanzenöle, etwa aus Raps, Sonnenblume, Soja oder Kokosnuss. Diese Pflanzen sind deutlich weniger produktiv und brauchen für die gleiche Menge Ertrag etwa drei- bis siebenmal so grosse Anbauflächen. Das wirkt sich entsprechend negativ auf die Umwelt aus.

**Der RSPO-Standard, der ja vom WWF mitgegründet wurde, steht in der Kritik. Das zertifizierte Öl sei nicht nachhaltig. Ist diese Kritik berechtigt?**

Der RSPO, ein freiwilliger Mindeststandard, erfüllt die Anforderungen des WWF auch nicht in allen Belangen. Ziel ist es aber, die Masse der Palmölproduzenten zu einem verantwortungsvolleren Anbau zu bewegen. 20 Prozent sind bereits dabei und machen damit mehr, als ihnen die Gesetze ihrer Länder vorschreiben.

*Interview: Anna Berger*

\* Corina Gyssler ist Sprecherin beim WWF Schweiz.