



Es gilt ernst im Kampf gegen Palmöl

Coop setzt bei den Eigenmarken nur noch Bio-Palmöl ein oder ersetzt das verpönte Öl gar vollständig



Ein Arbeiter verlädt Palmfrüchte auf einer nachhaltig bewirtschafteten Palmölplantage in Malaysia.

Ueli Kneubühler

Nur wenige Rohstoffe in der Konsumgüterindustrie sind derart umstritten wie Palmöl. Und das, obwohl der Rohstoff vor allem eines hat: hervorragende Eigenschaften. «Die Pflanze ist mit gut 3,3 t Öl pro Hektare dreimal so produktiv wie Raps und fünfmal so ertragreich wie Soja», sagt Corina Gyssler von der Umweltschutzorganisation WWF. Um Palmöl zu ersetzen, müssten deutlich grössere Flächen mit anderen Ölsaaten bepflanzt werden, mit entsprechend negativen Konsequenzen.

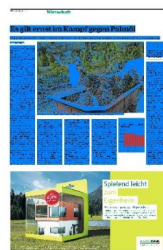
Palmöl ist günstig in der Herstellung, praktisch geruchsneutral, hat eine gute Konsistenz und wird nicht so rasch ranzig wie andere Öle. Lebensmittel bleiben damit länger haltbar. Mit einem Weltmarktanteil von mehr als einem Drittel ist Palmöl das beliebteste pflanzliche Öl.

Das Öl steckt zwar in etwa jedem zweiten Supermarktprodukt, vor allem in Margarine, Pizzen und Schokoriegeln, aber auch in Waschmittel, Crèmes oder Lippenstiften. Und doch ist es verpönt wie kein anderes. «Die Kritik

an der Verwendung von Palmöl ist teilweise gerechtfertigt», sagt Raphael Schilling, Projektleiter Nachhaltigkeit bei Coop. «Doch nicht die Palmöl-Pflanze ist das Problem, sondern die Art und Weise des Anbaus.»

Bedrohte Artenvielfalt

Malaysia und Indonesien stehen für mehr als 80% der weltweiten Palmölproduktion. Dort werden zuweilen Regenwälder abgeholzt und brandgerodet. Bedrohte Arten wie Orang-Utans oder Tiger verlieren dadurch



ihren Lebensraum. Die Monokulturen bedrohen die Artenvielfalt ganz generell. Im Naturwald ist diese dreimal so hoch. Über kurz oder lang sterben viele lokale Arten aus.

Das wissen längst auch viele Konsumenten. Sie fordern Hersteller und Händler seit langem auf, nur noch nachhaltig produziertes Palmöl zu verwenden oder den Rohstoff gleich ganz zu verbannen. Zwar steigt der weltweite Palmölverbrauch an - vor allem wegen des Wachstums in asiatischen Schwellenländern. Doch in der Schweiz scheint man sich der Problematik bewusst zu sein. Gemessen an Wert und Menge ist die importierte Menge seit Jahren rückläufig, allerdings mit einem leichten Zuwachs im vergangenen Jahr. Das zeigen die seit Anfang Woche aufgeschalteten Zahlen der Eidgenössischen Zollverwaltung (siehe Grafik).

Nun setzt sich auch der grösste Schweizer Detailhändler Coop dafür ein, dass die Importe weiter sinken - zumindest bei den Lebensmittel-Eigenmarken. Dort will der Basler Händler künftig nur noch Bio-Palmöl aus «konsequent nachhaltiger Produktion» verwenden. Wenn umsetzbar und sinnvoll, will Coop gar andere Öle und Fette anstelle des Palmöls einsetzen.

Zwar ist Coop seit 2004 Mitglied am Runden Tisch für nachhaltiges Palmöl (RSPO). Das Label ist aber bloss ein Mindeststandard und wurde vor kurzem sogar arg von Nichtregierungsorganisationen gerügt, weil es nichts

gegen Landraub in Indonesien unternehme. Die Probleme im Palmölanbau hätten mit RSPO nicht zufriedenstellend gelöst werden können, begründet Coop seine Initiative.

Deshalb hat der Detailhändler Alternativen für RSPO-zertifiziertes Palmöl gesucht. «Wir haben solche in Madagaskar, Kolumbien und Brasilien gefunden», sagt Schilling von Coop. Die dortigen Plantagen seien gemäss den strengen Richtlinien von Bio Suisse zertifiziert, welche etwa auch die Einhaltung guter Arbeitsbedingungen vorschreiben.

2200 t Palmöl stecken in den Lebensmittel-Eigenmarken von Coop. Bereits heute sind 200 t davon Bio-zertifiziertes Palmöl. Die verbleibenden 2000 t sollen nun mit Bio-Suisse-Palmöl oder Alternativprodukten ersetzt werden. Das ist ein wesentlicher Teil des gesamten Lebensmittelsortiments. Die Coop-Lebensmittel-Eigenmarken machen rund die Hälfte der Produkte aus. In den Nahrungsmitteln der Fremdmarken stecken schätzungsweise nochmals 1600 t Palmöl.

Bio-Palmöl ist laut Schätzungen 30 bis 40% teurer in der Produktion. Der Mehrpreis in der Beschaffung werde sich wegen des geringen Palmölanteils nicht auf die Produktpreise auswirken, so Schilling. Kostspieliger ist die Umstellung auf andere Öle oder Fette. Wo es geschmacklich besser sei, würden auch heimische Alternativen wie Butter zum Zug kommen, so Schilling. Diese ist in der Be-

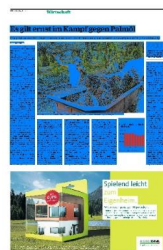
schaffung gut dreimal teurer als Palmöl. Trotzdem soll sie künftig in Keksen, Schokoladeneiern oder in Teigen Palmöl ersetzen. Die ersten umgestellten Produkte sollen Anfang 2019 in den Coop-Regalen stehen.

Migros' Seitenhieb

Beim WWF stösst Coops Initiative auf Wohlwollen. «Wenn Bio-Palmöl bei Konsumenten auf Resonanz stösst und der Absatz steigt, dann hat das Signalwirkung bei den Markenartikelherstellern», so Sprecherin Corina Gyssler. Nestlé hat sich des Problems bereits angenommen. Vor kurzem hat der Lebensmittelmulti angekündigt, Palmöl minimieren oder ersetzen zu wollen.

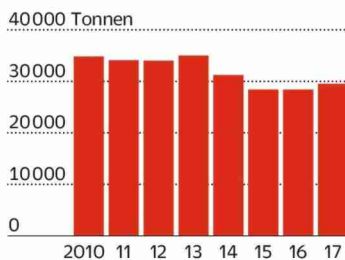
Einen noch grösseren Einfluss auf die Verarbeitung von Palmöl hat die Migros. Sie stellt mehr als 80% der Produkte selbst her. Das Sortiment wird aktuell auf den von WWF und Greenpeace mitentwickelten POIG-Standard (Palm Oil Innovation Group) umgestellt. Noch sei unklar, ob Bio Suisse diese Vorgaben, insbesondere die sozialen Anforderungen, ebenfalls erfülle, stichelt eine Migros-Sprecherin in Richtung Coop.

Eine Lebensmittelwelt ohne Palmöl wird es hingegen kaum je geben. Die Eigenschaften von Palmöl sind zu überzeugend. Zudem drohen bei einem Ersatz längerfristig höhere Preise im Laden oder tiefere Gewinnmargen bei den Händlern.



Weniger Importe

Entwicklung der Palmöl-Einfuhr in die Schweiz



Quelle: Eidgenössische Zollverwaltung

2200 t

Palmöl stecken in den Lebensmittel-Eigenmarken von Coop, schätzungsweise 1600 Tonnen in den Fremdmarken.