



## Tropfen für Tropfen Tropenschutz

Vom Brotaufstrich bis zur Bodylotion – mit Palmöl schmirt sich's einfach besser. Die Schattenseite: Für Palmöl-Plantagen wird immer mehr Regenwald gerodet.

Eine Firma in Kolumbien setzt auf Bio-Anbau und produziert 70 Prozent der weltweiten Bio-Ernte.

**N**uss-Nougat-Creme und Schokoladenkekse, Haselnuss- und Honigwaffeln, Gummibärchen, Eiscreme, Quarktaschen und Nuss-ecken, Margarine, marinierte Rumpsteaks, Spareribs, Geflügelwürstchen, Salami, Tiefkühlpizza, Fertigsoußen und Suppenwürfel – all diese Produkte haben eines gemeinsam: Sie enthalten mit großer Wahrscheinlichkeit mehr oder weniger Palmöl.

Lebensmittelhersteller verwenden das Fett der Ölpalme gern, weil es sich leicht verarbeiten lässt, nicht so schnell ranzig wird, den Eigengeschmack der verschiedenen Speisen hervorhebt und bereits bei Temperaturen von knapp über 30 Grad schmilzt. Damit hinterlässt es ein angenehmes Gaumengefühl. Zu guter Letzt ist es auch noch billig. „Wahrscheinlich steckt in jedem zweiten verpackten Lebensmittel Palmöl“, schätzt Ilka Petersen von der Umweltstiftung WWF.

Ein Angestellter, der sich nach Feierabend auf die Schnelle mit

einer Pizza Quattro Stagioni oder einer Dose Würstchen eindeckt, ahnt davon jedoch nichts. Denn auf der Verpackung findet er in der Regel nur den Hinweis auf „pflanzliche Fette“. Dahinter kann sich jedes Pflanzenfett verbergen – also auch Palmöl.

Das Problem: Derzeit steigt die weltweite Nachfrage nach Palmöl Jahr für Jahr um rund 15 Prozent. Die Welternährungsorganisation FAO schätzt, dass 2030 doppelt so viel angebaut werden wird wie heute. Bis zur Mitte des Jahrhunderts sogar dreimal so viel. Denn die Ölfrüchte werden nicht allein in einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet, sondern auch in Kerzen und Kosmetika, in Seifen, Waschmitteln, in Farben und Lacken – und seit einigen Jahren auch verstärkt als Brennstoff in Blockheizkraftwerken und Dieselmotoren.

Greenpeace hat dies in einer Kampagne gerade erst offengelegt: Weil die EU den Erdölverbrauch drosseln will, wird Diesel inzwischen sieben

### Das Projekt

Im Norden Kolumbiens hat die Firma Daabon bereits Anfang der 90er Jahre seine Erfahrungen aus dem Bio-Anbau von Bananen und Kaffee genutzt und damit begonnen, Plantagen für Palmöl anzulegen. 1994 wurden die ersten 200 Tonnen an den schwäbischen Bio-Pionier Rapunzel mit Sitz in Legau im Allgäu geliefert. Heute ist das Familienunternehmen Daabon der größte Bio-Palmöllieferant der Welt mit einem Anteil von 70 Prozent. Allein die Lebensmittelhersteller Europas nehmen 15 000 Tonnen ab. Im Gegensatz zur konventionellen Palmöl-Gewinnung wird dafür kein Regenwald gerodet.



Ölpalmenfrucht im Querschnitt: Über 600 solcher etwa aprikosengroßer Einzelfrüchte kann ein einziger Fruchtstand tragen.



Ganzjährige Ernte: Mit langen Stangen werden die Fruchtstände von den Palmen geholt und eingesammelt.



Prozent Agrosprit zugesetzt. Ein Test im Sommer ergab, dass davon wiederum zehn Prozent aus Palmöl raffiniert sind: „Deutsche Autofahrer müssen Urwälder tanken“, kritisieren die Regenbogenkämpfer.

Direktes Opfer ist zum Beispiel der Orang-Utan. Denn in seiner Heimat Borneo verschwindet der Tiefland-Regenwald in atemberaubendem Tempo für immer mehr neue Ölpantagen. Bis zum Jahr 2020 könnte er nahezu komplett verschwunden sein, warnt der WWF.

Unglücklicherweise geraten so auch diejenigen in Verruf, die Palmöl seit Jahren verwenden und auf eine naturverträgliche Ernte größten Wert legen: „Der Bio-Rohstoff, den wir verarbeiten, stammt ausschließlich von Plantagen aus Kolumbien, die seit 1994 bio-zertifiziert sind“, sagt Heike Kirsten vom Bio-Hersteller Rapunzel. In 44 der insgesamt 500-Rapunzel-Produkten ist Palmöl enthalten, meist nur in geringen Mengen, erläutert die Marketing-Chefin.

Bereits vor rund 20 Jahren hat die „Daabon Gruppe“ als eines der weltweit ersten Unternehmen im Norden Kolumbiens mit dem Aufbau einer Plantage für Bio-Palmöl begonnen – in einem Land, das sonst eher wegen seiner Drogenkartelle Schlagzeilen machte. In den Bundesstaaten Cesar,

## Kennzahlen

**Daabon:** gegründet 1914. Umstieg auf Bio-Anbau: 1990. Erstmalige Zertifizierung (Ölpalme, Banane, Kaffee): 1992; damit eines der ersten Unternehmen, das Bio-Palmöl angeboten hat. Mitarbeiter weltweit: 1966, in Kolumbien: 1943, in Deutschland: 5. Errichtete Häuser für Arbeiter/Bauern im Jahr 2009: 150, Ziel bis 2012: 450. Jahresertrag 2009 an Bio-Palmöl: 24834 Tonnen, Bio-Palmkernöl: 1881 Tonnen. Lieferung nach Europa: 15000 Tonnen. Abnehmer: Ölmühlen, Bio-Unternehmen wie Rapunzel, Allos, Alnatura. Weltweite Palmöl-Produktion: 48 Mio. Tonnen.

Guajira und Magdalena besitzt Daabon – die Bezeichnung setzt sich aus dem Familiennamen *Dávila Abondano* zusammen – fünf Plantagen, die inzwischen bio-zertifiziert sind. Da wird nicht nur auf Pestizide und künstliche Dünger verzichtet. Um den Boden zu schonen, holen die Plantagenarbeiter die Ernte traditionell mit Karren vom Feld, die von Wasserbüffeln gezogen werden. Mit Kleinbauern wiederum hat Daabon sogenannte Allianzas geschmiedet: Bauern, die vielleicht

Schonender Transport: Ochsenskarren verdichten den Boden der Plantage nicht.



Fotos: Daabon, Rapunzel (1)

zehn oder 20 Hektar Land besitzen, bepflanzen es mit Ölpalmen. Um dieses Investment überhaupt stemmen zu können, übernimmt Daabon Bürgschaften, bringt ihnen die Methoden des ökologischen Landbaus bei, garantiert, das Öl abzunehmen und sorgt schließlich für die Vermarktung.

Die Bauern erhalten dadurch rund 30 Prozent mehr, als sie in Kolumbien für ihre Ernte bekommen würden – und sind deshalb an der Zusammenarbeit mit dem Familienunternehmen interessiert. Das sorgt auf jeweils kleinen Parzellen für die Ausweitung des Bio-Landbaus im Norden des Landes und stärkt gleichzeitig die Finanzkraft der Region.

Gerade das ist im ländlichen Kolumbien enorm wichtig. Die Hälfte der Menschen hat keinen Zugang zu frischem Wasser, ein Drittel aller Landkinder geht nicht zur Schule. Viele leben unterhalb der Armutsgrenze. Daabon hat sich deshalb auch

den Millenniumszielen der Vereinten Nationen verpflichtet und will dazu beitragen, die Armut im Land zu verringern: Die einfachen Arbeiter erhalten einen Lohn, der um 70 Prozent über dem vorgeschriebenen Mindesteinkommen liegt. Das Unternehmen fördert Schulen, die Versorgung mit Strom und Wasser, aber auch den Bau von Häusern für Kleinbauern und Mitarbeiter des Unternehmens.

Allein im Jahr 2009 haben 137 Bauern, die eine „Allianza“ eingegangen sind, die Zertifizierung als Bio-Palmöl-Produzenten erhalten. „Mit dieser Politik wollen wir zunächst etwas gegen die Armut tun“, betont Hildegard Rickert von Daabon Deutschland. „Wir wollen aber auch dazu beitragen, dass keine riesigen Plantagen mit Palmöl-Monokulturen entstehen.“

Gescheitert ist Daabon allerdings mit der Ausweitung seines Engagements in Zentralkolumbien: Alle Vorteile ihres Systems sollten auf die



Sammelstelle: Die gesamte Ernte wird zur Ölmühle gebracht.

Finca Las Pavas übertragen werden. Ein Konsortium, dem sich Daabon angeschlossen hat, hatte die Landrechte erworben. Bauern vor Ort protestierten jedoch, weil sie sich um ihren Grund und Boden gebracht fühlten. Es hagelte deshalb Kritik von allen Seiten – vor allem auch von den

## INTERVIEW



Barbara Altmann ist Agrar-Ingenieurin bei Rapunzel.

### „Wir waren die ersten Abnehmer von Bio-Palmöl“

Barbara Altmann zur Zusammenarbeit mit Bio-Pionier Daabon.

**Frau Altmann, Sie haben die Plantagen von Daabon besucht. Wie sorgt Daabon dafür, dass die Plantagen langfristig genutzt werden können?**

Entscheidend ist die gute Behandlung des Bodens. Dass keine Pestizide und synthetischen Düngemittel verwendet werden, ist im Bio-Landbau Pflicht. Die Qualität des Bodens wird aber dadurch gesichert, dass die Abfälle aus der Palmöl-Produktion mit dem Mist der Büffel vermengt werden, die auf den Plantagen gehalten werden. Mit diesem Substrat werden die Böden regelmäßig gedüngt.

**Und das reicht, um den Ertrag langfristig zu garantieren?**

Im Prinzip unendlich lange. Nach rund 25 Jahren müssen nur die Ölpalmen ersetzt werden, weil sie zu groß geworden sind und nicht mehr gut abgeerntet werden können. Aber am Ertrag ändert das nichts. Wie gut die Böden sind, zeigt sich daran, dass unter den Ölpalmen jeweils um die 200 verschiedene Pflanzenarten und Kleintiere gedeihen. Falter, Käfer, Spinnen ...

**Rapunzel war der weltweit erste Abnehmer für Bio-Palmöl. Haben Sie den Bio-Anbau angestoßen?**

Ja, wir hatten eine Nuss-Nougat-Creme entwickelt, für die wir Bio-Palmöl brauchen. Wir hatten aber keinen zuverlässigen Lieferanten. In der Situation ist Daabon auf uns zugekommen. Ende der 80er Jahre

hatte Manuel Dávila Abondano, der das Unternehmen inzwischen von seinem Vater übernommen hat, die Vision, im Palmöl-Bereich Bio-Qualität anzubieten. Der Bio-Pionier wollte eine Öl-Plantage anlegen und hat Abnehmer gesucht.

**Und Sie haben gleich zugesagt? Sofort. Wir haben ja einen Lieferanten gebraucht. 1994 haben wir die ersten 200 Tonnen Bio-Palmöl abgenommen.**

**Wurde dafür Regenwald gerodet?**

Nein. Das waren vor allem Baumwollfelder, die aufgegeben worden waren, weil Kolumbiens Baumwolle nicht mehr konkurrenzfähig war. Der ursprüngliche Wald wurde bereits vor fast 100 Jahren geschlagen. Für Bio-Palmöl darf grundsätzlich kein Regenwald weichen – davon überzeugen wir uns an Ort und Stelle.



Daabon besitzt fünf eigene Bio-Palmölplantagen (rot).



Die Fruchtstände werden erhitzt, um die Zellstrukturen aufzubrechen.

Bio-Abnehmern in Europa. Letzten Oktober hat sich Daabon deshalb zurückgezogen: „Wir wollten in der krisengeschüttelten Region allen Beteiligten eine Perspektive eröffnen, so wie wir es mit unserem Allianzmodell im Norden erfolgreich praktizieren. Das war in dem aufgeheizten Klima nicht möglich“, begründet Daabon-Chef Manuel Dávila den Rückzug.

Jetzt konzentriert sich das Unternehmen weiter auf die Plantagen im Norden und die Bauern der Umgebung. Dort wird der Boden so gedüngt, dass er auch noch in 30 oder 50 Jahren eine ertragreiche Ernte garantiert. Wenn die Palmen zu alt und zu hoch werden, werden an ihrer Stelle junge Setzlinge gepflanzt. Die Flächen an sich bleiben dem Palmölanbau langfristig erhalten.

„Das ist leider überhaupt nicht selbstverständlich“, weiß Barbara Altmann, Agrar-Ingenieurin bei Rapunzel. „Im konventionellen Bereich werden viele Palmöl-Plantagen nur wenige Jahre bewirtschaftet und danach wieder aufgegeben“ (siehe Interview, S. 17). Weil die Fruchtbarkeit der Böden nicht beachtet wird, sinkt der Ertrag. Es lohnt sich nicht mehr, die Plantagen weiter zu bewirtschaften. „Die Betreiber ziehen dann einfach weiter“, erklärt Barbara Altmann. „Wir sprechen von Flächen-

nomadismus.“ Die Folge: Oft wird das nächste Stück Regenwald gerodet, damit neue Ölpalmen angepflanzt werden können. Ist auch diese Fläche dann buchstäblich am Ende, ist die nächste dran. Eine gängige Praxis vor allem in Indonesien und Malaysia, den beiden Hauptlieferanten von Palmöl.

„Wir garantieren mit unserer Bewirtschaftung das Gegenteil“, betont Hildegard Rickert von Daabon Deutschland. „Wir setzen seit fast 20 Jahren bei Bananen und Palmöl auf Bio-Anbau, weil die Familie Dávila höchsten Wert darauf legt, die

Lebensgrundlagen in Kolumbien zu erhalten. Von diesem Denken ist unsere Firmenphilosophie geprägt.“

Mehr noch: Daabon ist im Sommer 2004 dem „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) beigetreten, der wenige Monate zuvor auf Initiative des WWF ins Leben gerufen worden war. Dieser „runde Tisch für nachhaltiges Palmöl“ will dazu beitragen, dass der Palmölanbau insgesamt nachhaltig wird, sprich die Zerstörung des Regenwalds durch immer neue Plantagen gestoppt wird (siehe Kasten). „Wir unterstützen den RSPO, obwohl



## UNSERE PARTNER

**natur+kosmos** präsentiert jeden Monat ein herausragendes Projekt, das ökologische, ökonomische und soziale Kriterien gleichermaßen erfüllt. Die Auswahl der Projekte erfolgt weltweit und in Zusammenarbeit mit: Bundesdeutscher Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management (B.A.U.M.), BUND, Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Bundesverband für Wirtschaftsförderung und Außenwirtschaft (BWA), Care e.V., Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU), Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ), Deutsche Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG), Deutscher Naturschutzring (DNR), dokeo GmbH, econsense – Forum Nachhaltige Entwicklung der Deutschen Wirtschaft, fechnerMEDIA, Global Nature Fund (GNF), Institut für Markt-Umwelt-Gesellschaft (IMUG), KfW Entwicklungsbank, Nature-Life-International, Öko-Institut, Right Livelihood Award Foundation (Alternativer Nobelpreis), Schweisfurth-Stiftung, Stiftung Europäisches Naturerbe (Euro-natur), World Wildlife Fund (WWF), Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie.

Karte: Sonja Heller; Fotos: Daabon

wir mit unseren Bio-Standards eigentlich viel weiter sind, weil die Branche insgesamt nachhaltiger werden muss“, sagt Hildegard Rickert.

Vor wenigen Wochen wurden auf Kolumbien zugeschnittene RSPO-Standards verabschiedet. Davon profitiert auch Daabon. Denn das Unternehmen baut inzwischen nicht nur Palmöl für Bio-Lebensmittel an, sondern auch für Bio-Sprit – und hält sich dabei an die RSPO-Kriterien.

Rund 40 Prozent der Palmöl-Ernte von Daabon gehen derzeit in Diesel-Tanks, allerdings nicht in amerikanische oder europäische, sondern ausschließlich in kolumbianische. Damit folgt Daabon Vorgaben der kolumbianischen Regierung, die im Kraftstoffbereich so viel Erdöl wie möglich durch nachwachsende Rohstoffe ersetzen will. Der RSPO-Standard garantiert, dass dieses Ziel nicht auf Kosten des Regenwalds verwirklicht wird.

Die gesamte Branche ist davon noch weit entfernt: Nur ein Bruchteil der Palmölernte trägt ein Bio- oder RSPO-Siegel. Doch das ändert sich derzeit erfreulich schnell. Weil immer mehr Kunden auf die trostlosen Bilder aufgeschreckt reagieren, mit denen Initiativen wie „Rettet den Regenwald“ oder Greenpeace den Kahlschlag für Palmöl dokumentieren, fürchten Lebensmittelhersteller um das Image ihrer Produkte. „Ich habe die ersten Stimmen gehört, denen zufolge der gesamte Lebensmittelbereich über kurz oder lang nur noch Palmöl verwenden wird, das mindestens das RSPO-Zertifikat hat“, sagt Barbara Altmann von Rapunzel. „Wir begrüßen das sehr. Denn das ist der erste Schritt in Richtung Bio.“ Den Kunden soll es recht sein. Sie können dann mit gutem Gefühl zu Pizzen oder Keksen greifen. **HORST HAMM**

**LINKS:** Im Internet finden Sie eine „Weiße Liste Palmöl“ mit unproblematischen Bio-Produkten und konventionellen Firmen, die Palmöl meiden: [www.natur.de](http://www.natur.de), Stichwort: Palmöl

## Weltmarkt Palmöl

Im letzten Jahr wurden weltweit rund 48 Millionen Tonnen Palmöl erzeugt. Damit ist Palmöl das am meisten produzierte Pflanzenöl der Welt. Das Fruchtfleisch hat einen Fettanteil zwischen 50 und 70 Prozent, die Kerne haben sogar 80 Prozent. Das garantiert einen Öl-Ertrag von 2,5 bis fünf Tonnen pro Hektar. Zum Vergleich: Raps bringt weniger als die Hälfte. Der Bio-Palmöl-Anteil ist mit rund 0,1 Prozent verschwindend gering. Dafür haben sich die Mengen, die nach dem RSPO-Standard, der vom WWF initiiert wurde und der für eine nachhaltige Palmöl-Produktion steht, in nur einem Jahr auf rund drei Millionen Tonnen verdoppelt. Diese Entwicklung hat bislang jedoch nicht verhindern können, dass weiter Regenwald für Palmöl verschwindet – vor allem in Indonesien und Malaysia, den beiden Hauptanbauländern. Die Länder der EU importieren jährlich fast sechs Millionen Tonnen Palmöl, Deutschland 950.000 Tonnen. In der Hauptsache wird Palmöl für Lebensmittel, Kosmetik und Waschmittel verwendet. Auch wenn in den letzten Jahren der Rohstoff zunehmend als Brennstoff für Blockheizkraftwerke und Automotoren genutzt wurde, liegt dieser Anteil lediglich bei rund fünf Prozent.



Nach dem Erhitzen kommen die Früchte in die Presse, um Öl zu gewinnen (oben). Im Hafen von Santa Marta lagert das Bio-Öl in eigenen Tanks – damit es nicht mit konventionellem Öl in Berührung kommt.

