

Ostern auf Kosten des Regenwalds?

KONSUM In Schokolade steckt häufig Palmöl, das wegen seines Anbaus in der Kritik steht. Es gibt in der Region aber Bäckereien, die ohne Palmöl arbeiten.

Kilometerlange Monokulturen statt üppigen Regenwalds, verkohltes, brandgerodetes Ödland, Orang-Utans, die sich an letzte Baumreste klammern – die Bilder von Palmölplantagen in Indonesien erschüttern. Gerade vor Ostern ist das Thema aktuell, steckt Palmöl doch in vielen Schokoladenprodukten.

Die Öldeklaration versteckt sich häufig im Kleingedruckten (siehe Box). In der Region gibt es aber Bäckereien, die bewusst auf Palmöl verzichten. «Seit etwa drei Jahren backen wir ganz ohne Palmöl», sagt Christoph Schneider von der Bäckerei Schneider in Flaach. Nicht weil das Öl qualitativ nicht die gewünschten Ergebnisse erbringen würde, sondern aus Umweltbewusstsein.

«Seit etwa drei Jahren arbeiten wir komplett ohne Palmöl.»

Christoph Schneider,
Bäckerei Schneider, Flaach



Ohne Palmöl, bio oder gar vegan? Viele Faktoren entscheiden, ob ein Schokohase umweltfreundlich ist.

Foto: Urs Baptista

Die Schokoladenhasen seien weniger das Problem, sagt Schneider weiter. Hochwertige Couverture enthalte eigentlich nie Palmöl. Dieses werde aber eher in Glasuren und Füllungen verwendet, etwa in Schokoeiern oder Pralinés. In der Bäckerei hätten sie Palmöl früher in Blätterteig, Kuchenteig und Frittiergebäck verwendet. «Wir ersetzen es jetzt mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Das sind natürlich rechte Mengen, es macht also sicher einen Unterschied.»

Auch die Bäckerei Schläpfer in Henggart hat palmölfreie Osterhasen im Angebot, schon seit Jahren. «Wir haben uns nicht bewusst gegen Palmöl entschieden und dann den Produzenten ge-

wechselt», sagt Franziska Schläpfer. «Sondern wir waren einfach froh, dass unser Produzent bereits palmölfrei arbeitet.»

Boycott gegen Lobbyismus?

Die beiden Bäckereien sind nicht die einzigen. Neun Bäckereien aus dem Zürcher Weinland verzichten laut einer Umfrage der Stiftung Paneco in ihren Schokohasen auf Palmöl. Die Stiftung aus Berg am Irchel setzt sich seit ihrer Gründung für den Regenwaldschutz in Sumatra (Indonesien) ein. Paneco lobt das Engagement der Bäckereien. «Der Konsum des Palmöls steigt weltweit rasant, 65 Prozent davon wird in der Lebensmittelindustrie verwendet», sagt Fabian Freuler,

Umweltwissenschaftler bei Paneco. Es sei deshalb wichtig, auf das Problem aufmerksam zu machen. «Gerade in Fertigprodukten steckt häufig Palmöl.»

Er weist darauf hin, dass die Nachfrage nach Palmöl steige, auch weil die produzierenden Akteure Lobbyismus in Politik und Industrie betreiben, um etwa mit Freihandelsabkommen mehr umsetzen zu können. Im Moment verhandelt die Schweiz mit Malaysia über ein solches Abkommen. Umweltorganisationen fordern, dass der Bund jetzt handeln und bestimmte Umweltkriterien für importiertes Palmöl festlegen soll.

Angesichts solcher Akteure stellt sich die Frage, wie viel der

einzelne Konsument bewirken kann. Ob Boykott die Industrie verändert, kann Freuler nicht sagen. Aber: «Als Konsument sollte man palmölfreie Produzenten unterstützen. Damit bewegt man andere Produzenten eher zu palmölfreier Produktion.»

62 Millionen Tonnen Palmöl

Freuler räumt ein, dass es natürlich noch andere Kriterien für die Nachhaltigkeit eines Produkts gebe. Er betont aber, dass Palmöl ein entscheidender Punkt sei: «Im Jahr 2015 wurden 62 Millionen Tonnen Palmöl produziert. Zum Vergleich: Die weltweite Kakaoproduktion belief sich im Jahr 2016 auf lediglich 4,5 Millionen Tonnen.»

Claudia Peter

PALMÖLFREI EINKAUFEN

Palmöl ist in sehr vielen Alltagsprodukten enthalten – von der Wandfarbe über Kerzen, Kosmetika, Waschmittel zu den Schoko-Ostereiern. Sich die Inhaltsstoffe genau anzuschauen, hilft: Seit 2016 existiert in der Schweiz eine Pflicht, Palmöl auf Produkten zu deklarieren. Apps wie etwa Code-Check helfen zusätzlich. Bei Lebensmitteln nützt vor allem eins: möglichst frische, unverarbeitete Produkte kaufen und auf Fertigprodukte verzichten. Wer konsequent sein will, muss auch dem Fleisch entsagen. Denn Palmöl wird als Futtermittel eingesetzt. *anb*

UMFRAGE

Worauf achten Sie beim Osterhasenkauf? Eine Umfrage in der Altstadt



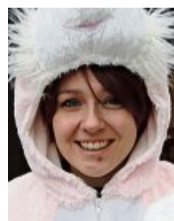
Barbara Adoneit
50, Pfäffikon ZH

«Ich habe die Bäuerinnenschule gemacht und kenne mich dementsprechend auch in der Konditorei ein wenig aus. Das Wichtigste ist, dass die Schokolade gut schmeckt. Dafür gehe ich am liebsten zu Sprüngli. Hasen mit Mandelsplittern sind mein Favorit, ob dunkel oder hell ist egal. In meiner Familie verschenken wir aber keine Hasen mehr, weil wir alle finden, dass wir sowieso schon rund genug sind... Dafür haben wir eine andere Tradition: Zitronenkuchen in Hasenform! Das machen wir schon seit Generationen.»



Simon Kutej
14, Buch am Irchel

«Zu Ostern bekomme ich meistens drei bis vier Hasen geschenkt. Früher waren es zum Teil noch mehr. Milchschokolade ist dabei meine Lieblingssorte. Wenn mir ein bestimmter Hase besonders gefällt, kaufe ich mir den auch selber. Riesengross müssen sie nicht sein – manchmal lacht mich einfach einer aus dem Gestell heraus an. Ich muss aber zugeben, dass ich keine Hasen verschenke. Wenn ich einkaufen gehe, dann für mich selbst. Auch auf Bio oder Fair Trade achte ich ehrlich gesagt nicht besonders.»



Marina Meier
25, Effretikon

«Ich kaufe keine Osterhasen – ich sehe die bei der Arbeit schon drei Monate lang, das reicht. Auch in meiner Familie isst niemand besonders viel Schokolade. Ich glaube, bei uns zu Hause liegt sogar noch welche von Weihnachten im Schrank... Aber wenn ich jetzt aussuchen müsste, würde ich einen Hasen mit Haselnüssen nehmen. Der müsste natürlich aus der Migros kommen. Das sage ich jetzt nicht nur, weil ich dort arbeite: Alles andere ist übertrieben teuer, schmeckt aber eigentlich genau gleich gut.»



Marko Stojkovic
39, Winterthur

«Schokolade hat man auch sonst das ganze Jahr, deshalb sollten Osterhasen etwas spezieller sein. Ich liebe Mandelsplitter. Meine Kinder mögen zweifarbige Hasen. Die verstecken wir manchmal für sie, manchmal auch nicht. Die orthodoxen und die katholischen Christen haben ja unterschiedliche Traditionen. Deshalb feiern wir ab und zu auch zweimal. Auf Bio achte ich nicht besonders – in der Schweiz darf man ja ohnehin keine Gentechnikprodukte verkaufen. So kann man nicht mehr viel falsch machen.»



Elisabeth Bieri
27, Winterthur

«Wenn ich mir einen Hasen leiste, dann kaufe ich den in einer Konditorei. Ganz nach dem Prinzip «Wenn schon, denn schon». Die Qualität ist sicher auch höher. Für mich muss es unbedingt Milchschokolade sein – weisse Schokolade geht gar nicht. Marzipan und lauter Verzierungen sind nicht wirklich mein Ding. Ich mag es schlicht und klassisch. Auf die Grösse kommt es mir weniger an, der Hase muss nicht riesig sein. Wichtig ist nur, dass die Ohren gross sind. Die werden nämlich zuerst gegessen.» *mig/ags*

«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 palmölbaltigen 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 einzufordern.

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.