



FAQ Palmöl im Alltag

Was hat mein Konsumverhalten mit der Abholzung des Regenwalds zu tun?

In 50% aller Produkte im hiesigen Supermarkt ist Palmöl enthalten. Palmöl ist dank der effizienten Ölpalme um ein vielfaches günstiger als alternative Fette. Für dessen Anbau werden riesige Flächen Regenwald in Indonesien und Malaysia gerodet. Aus diesem Grund baut man anschliessend Palmöl in Monokulturen an. Die Abholzung des Regenwalds hat sowohl lokal wie auch global zahlreiche negativen Auswirkungen: Tiere und Pflanzen verlieren ihren Lebensraum, Menschen mangeln an sauberem Trinkwasser, die Klimaerwärmung schreitet voran und der natürliche Schutz vor Naturkatastrophen, wie Tsunamis, ist nicht mehr gewährleistet.

Wie erkenne ich, dass ich Palmöl konsumiere?

Seit dem 1.1.2016 besteht in der Schweiz eine Deklarationspflicht auf Inhaltsstoffe in Lebensmitteln. Das Palmöl auf der Liste der Inhaltsstoffe ist seither klar ausgewiesen und erkennbar. Das Problem liegt im Kosmetik- und Reinigungsmittelbereich, da dort (noch) keine Deklarationspflicht herrscht. Um herauszufinden, welche Produkte (insbesondere im Non-Food-Bereich) Palmöl enthalten (können), gibt es zwei Möglichkeiten:

- Die App «CodeCheck» zeigt mittels einem Scan des Strichcodes auf Ihrem Smartphone an, ob das Produkt Palmöl enthält 
- Kenntnisse der Inhaltsstoffe ermöglichen es, potentielle palmöhlhaltige Bestandteile zu erkennen (Z.B. Glycerin, Lauroyl, Stereate)

Vorsicht ist auch bei allen Gemischen geboten, welche «palm» im Namen tragen, wie zum Beispiel «Palmitate» oder «Palmate» oder ganz allgemein bei der Deklaration «pflanzliche Öle» oder «Pflanzenfett». Die letzten beiden Begriffe lassen nicht erkennen, welche(s) Pflanzenfett(e) verwendet wurden.

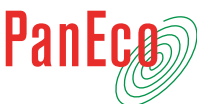
Kompletter Verzicht als Lösung?

Der komplette Verzicht auf Produkte mit Palmöl ist zwar umstritten, aber aus unserer Sicht, wenn immer möglich, wünschenswert. Denn je weniger Palmölprodukte konsumiert werden, desto eher sind die Produzenten gezwungen, alternative Fette zu verwenden. Wir begrüßen es, wenn die Konsumenten bewusst einkaufen und teilweise oder ganz auf palmölfreie Alternativprodukte umsteigen. Das gelingt am besten, wenn man auf die Etiketten der Produkte achtet, frisch einkauft, kocht und backt und damit Fertigprodukte möglichst meidet.

Gibt es «nachhaltiges» Palmöl?

Nein. Oft werden Produkte als nachhaltig deklariert, die RSPO-zertifiziertes Palmöl enthalten. Der Runde Tisch für Nachhaltiges Palmöl (RSPO) ist ein weltweites Zertifizierungssystem. Rund 20% des Palmöls ist nach diesen Richtlinien zertifiziert. Die Stiftung PanEco hat den RSPO verlassen, weil die Richtlinien klar zu wenig weit greifen und/oder zu wenig konsequent kontrolliert werden. Folglich sind wir der Meinung, dass der Konsum von RSPO-Palmöl zwar besser ist als Produkte mit herkömmlichen Palmöl zu kaufen, jedoch kann dabei bei weitem nicht von «Nachhaltigkeit» gesprochen werden. Um den Regenwald schützen zu können, ist die Reduktion des Konsums von Palmöl unabdingbar.

**Reduzieren Sie Ihren Palmöl-Konsum:
Verwenden Sie, wann immer möglich,
palmölfreie Produkte! Damit tragen Sie bei,
den Regenwald zu schützen.**



Stiftung PanEco
CH-8415 Berg am Irchel
Tel. 052 354 32 32

**Für zusätzliche Infos:
www.paneco.ch/palmoel**