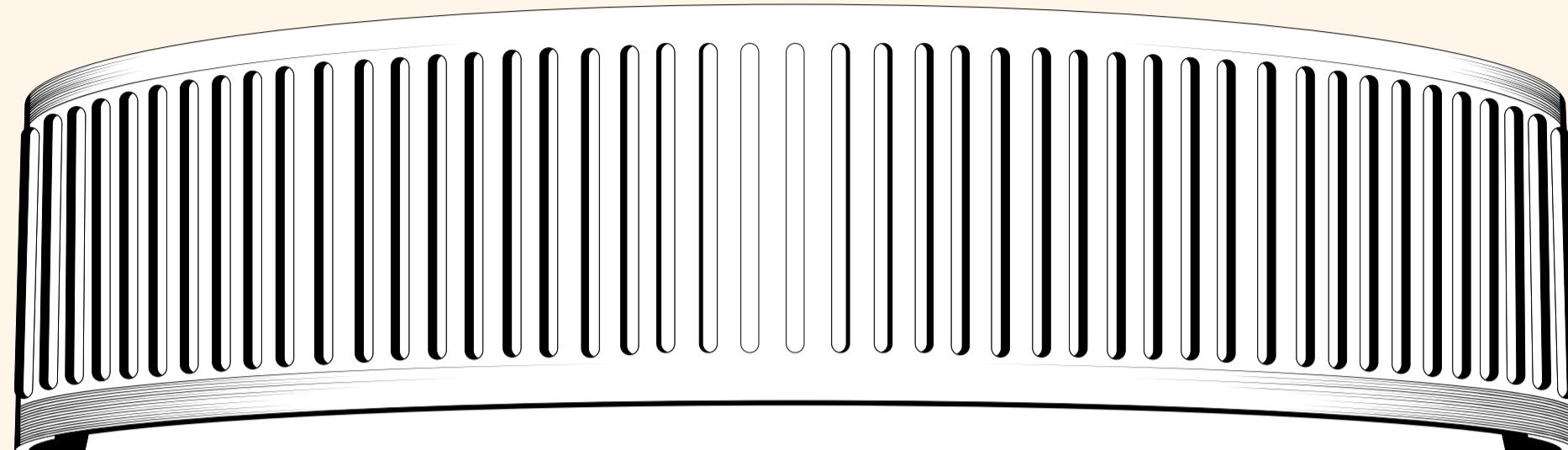


Green. – Für Menschen, die nach Lösungen suchen

# Nutella und das schlechte Gewissen

Lange galt das Palmöl in der Nuss-Nougat-Creme als Regenwald-Killer Nummer eins. Heute werben Firmen wie Ferrero damit, dass es nachhaltig produziert werde. Aber geht das überhaupt? VON CLARA SUCHY



## n

Nicht ein einziges Mal schaut er auf den behaarten Finger, er beißt einfach rein. Die Knochen knacken zwischen seinen Zähnen, Blut läuft ihm aus dem Mundwinkel. Er wischt es mit dem Handrücken weg und isst ungestört weiter. Eigentlich wollte der Mann einen Kitkat-Riegel essen, stattdessen kaut er an einem Orang-Utan-Finger. Das Jahr ist 2010, und Greenpeace kämpft mit einem verstörenden Werbespot gegen Palmöl. Der Vorwurf: Die größten Unternehmen der westlichen Welt kaufen den Rohstoff von Produzenten, die für den Anbau riesige Flächen Regenwald abholzen und damit den Lebensraum der Menschenaffen zerstören.

Die Kampagne erfährt viel Aufmerksamkeit, auch in Deutschland wird Palmöl schnell zum Symbol für Umweltzerstörung. Hunderttausende nehmen an einer Onlinepetition teil, schreiben E-Mails und Postkarten an die Geschäftsführer von Konzernen wie Nestlé, Procter & Gamble und Unilever. Anfangs noch in der Defensive, gehen viele der Unternehmen nach ein paar Monaten tatsächlich auf die Forderungen ein. Sie wechseln ihre Produzenten, setzen auf nachhaltiges Palmöl, lassen ihre Lieferketten zertifizieren.

15 Jahre und viele Boykottaufrufe sind seit dem Video vergangen. Zwar standen Nestlé und Kitkat damals im Mittelpunkt der Kampagne. Doch kaum ein anderes Unternehmen hat seitdem so hart gegen das schlechte Image von Palmöl gekämpft wie Ferrero. Schließlich steckt besonders viel von dem Fett in einem der bekanntesten Produkte des italienischen Süßwarenkonzerns: Nutella. Im Internet wirbt das Unternehmen hinter den Nuss-Nougat-Creme inzwischen mit transparenten Lieferketten und Engagement für den Regenwald. Aber wurde die Industrie in den vergangenen 15 Jahren tatsächlich revolutioniert? Können wir uns wieder mit gutem Gewissen Nutella aufs Brot schmieren?

Palmöl ist ein pflanzliches Fett, das aus den roten Früchten der Ölpalme gewonnen wird. Es ist bei Zimmertemperatur fest, transparent, lange haltbar und geschmacksneutral. Es verleiht Schokolade Glanz und Backwaren die perfekte Textur, es steckt in Fertigpizzen, Müslis, Rasierschaum und Waschmittel. Ein Alleskönner. Doch die Ölpalmen wachsen nur in den Tropen, sie brauchen feuchtwarmes Klima, viel Licht und nährstoffreiche Böden. Und die Nachfrage sinkt nicht, im Gegenteil. Seit 2010 ist der weltweite Palmölverbrauch um mehr als 70 Prozent gestiegen.

Nach Angaben des WWF ist Palmöl heute in jedem zweiten Supermarktentprodukt in Deutschland enthalten. Ein Boykott ist für Verbraucher damit beinahe unmöglich.

»Natürlich wäre es

besser, wenn die Flächen in Malaysia und Indonesien mit Regenwäldern und Naturschutzgebieten bedeckt wären«, sagt Erik Meijaard. Er ist Forstwissenschaftler auf der Insel Borneo und berät Palmölproduzenten in Fragen der Nachhaltigkeit. »Aber wir Menschen brauchen Fett und Öl zum Überleben.«

Zwar gibt es auch noch zahlreiche andere Fettquellen. Nur sind die nicht unbedingt nachhaltiger. Raps, Kokosnuss und Sonnenblumen liefern durchschnittlich 0,7 Tonnen Öl pro Hektar, Sojabohnen noch weniger. Im Vergleich dazu liefert die Ölpalme mit durchschnittlich 3,3 Tonnen die meisten Kalorien pro Fläche. Sollte also etwa Sojaöl das Palmöl ersetzen, müsste deutlich mehr Regenwald gerodet werden – bloß in Brasilien statt in Malaysia und Indonesien. »Das Problem liegt nicht beim Palmöl«, sagt Meijaard. »Es ist die Art und Weise, wie wir es produzieren.«

Wo einst wilder Regenwald die Landschaft prägte, bedecken heute präzise Linien von Ölpalmen weite Flächen der indonesischen und malaysischen Wildnis. Die Ausbreitung anderer Pflanzen wird mit Pestiziden verhindert. Grant Rosoman kämpft als Beauftragter für Forstwirtschaft bei Greenpeace seit 30 Jahren gegen derartige Monokulturen. Für die Umwandlung von Regenwald in Öplandtagen findet er drastische Worte: »Das ist einfach Missbrauch«, sagt er. »Bagger graben alles um und man sieht überall Zerstörung.« Auf Borneo ist die Palmölproduktion für fast 40 Prozent der Abholzung seit dem Jahr 2000 verantwortlich. Heute wird deutlich weniger gerodet. Doch jede einzelne Plantage, die weiterhin in Malaysia und Indonesien bewirtschaftet wird, war einmal Regenwald, der nicht wieder aufgeforstet wurde.

**f**errero hat sich inzwischen dazu verpflichtet, »keine Abholzung« zu betreiben. Dafür steht ein Siegel mit vier Buchstaben: RSPO. Die globale Organisation Roundtable on Sustainable Palm Oil wurde 2004 auf Initiative des WWF gegründet. Nach der Greenpeace-Kampagne 2010 sind der Initiative alle führenden westlichen Nahrungsmittelkonzerne beigetreten. Wer RSPO-zertifiziert sein will, darf keinen unberührten Regenwald schädigen oder abholzen. Die Brandrodung zur Entfernung alter Ölpalmen ist ebenfalls verboten. Und Torfböden müssen besonders geschützt werden.

»Die theoretischen Richtlinien der Zertifizierung sind gut«, sagt der Greenpeace-Aktivist Rosoman. »Aber sie werden selten umgesetzt.« Das Hauptproblem seien Gesetzeslücken, die es ermöglichen, dass zertifizierte Palmöl mit herkömmlichem Palmöl gestreckt werde. Und trotz unabhängiger Kontrollen komme es auch auf zertifizierten Plantagen immer wieder zu Waldbränden, die nicht ausreichend sanktioniert würden. Auf die Frage, ob man Nutella deshalb meiden müsse, gibt der Greenpeace-Aktivist eine überraschende Antwort: »Ferrero ist noch nicht perfekt, aber sie machen Fortschritte«, sagt er. Wenn Greenpeace Missstände aufdecke, reagiere Ferrero in

der Regel auf die Hinweise. Sogar der World Wildlife Fund (WWF) gibt Ferrero 22,9 von 24 Punkten für die Bemühungen um ein nachhaltiges Palmöl, nur ein Hersteller wird von der Organisation besser bewertet. Doch Palmöl steckt eben nicht nur in Nutella.

Tatsächlich übersteigt das Angebot an nachhaltigem Palmöl heute die Nachfrage. Nur ein Fünftel des global gehandelten Palmöls ist zertifiziert, viele Abnehmer sind nicht bereit, die höheren Preise zu zahlen. Palmöl nach RSPO-Standard war zuletzt 8 bis 15 Prozent teurer.

Für seinen Palmöl-Check 2024 fragte der WWF bei 285 Unternehmen an, die das Fett verarbeiten. Über die Hälfte meldeten sich nicht zurück. Diejenigen, die ihre Daten offenlegten, wurden anhand verschiedener Kriterien für Nachhaltigkeit auf einer Skala eingestuft. Entscheidend war unter anderem, wie viel des von ihnen eingekauften Palmöls zertifiziert ist. Unter den 23 Firmen mit besonders hohen Bewertungen befinden sich sechs deutsche: Lidl, Edeka, Kaufland, Beiersdorf, Rossmann und Aldi. Und manchen der teilnehmenden Einzelhändler gehen die RSPO-Kriterien sogar nicht weit genug, dazu gehören die Drogeriewerke dm und Rossmann. Sie fordern höhere Produktionsstandards wie Bio und Fairtrade. Doch ist es überhaupt möglich, Palmöl umwelt- und sozialverträglich zu produzieren?

Wissenschaftler des Forschungsinstituts für biologischen Landbau in der Schweiz sind der Frage nachgegangen und haben dafür mehrere Palmöl-Produzenten in Afrika und Südamerika verglichen. Sie wollten herausfinden, wie sich verschiedene Standards auf die Ölqualität, Landnutzung, Ökologie und sozialen Bedingungen auswirken. Das Ergebnis: Bio-zertifizierte Unternehmen schnitten am besten ab. Sie verzichten auf chemische Pestizide und zahlen in der Regel mehr für die Palmfrüchte ihrer Landwirte. Aber auch die Bio-Plantagen sind meist Monokulturen. Riesige Flächen mit Ölpalmen lassen wenig Platz für andere Tiere und Pflanzen, schneiden Wasserwege ab und zerstören die Artenvielfalt.

»Die Lösung ist die sogenannte Mosaiklandschaft«, erklärt Oliver Pye von der Universität Bonn. Gemeinsam mit einer Gruppe von Gewerkschaften und Umweltorganisationen in Malaysia und Indonesien forscht der Forstwissenschaftler an Lösungen für eine nachhaltige Palmölindustrie. Dabei geht es nicht nur um die Umwelt, sondern auch um faire Arbeitsbedingungen für die Menschen auf den Plantagen.

In Mosaiklandschaften werden Monokulturen aufgebrochen. Statt der heute mitunter 10.000 Hektar großen Ölpalmenflächen werden kleinere Plantagen von höchstens 100 Hektar angelegt. Dazwischen werden Reisfelder bewirtschaftet und Regenwald wieder aufgeforstet. Einheimische können dort leben und ihren Unterhalt bestreiten. Die kleineren Landstücke werden durch ein Geflecht aus Flüssen und Gewässern verbunden und am Leben erhalten. »Die Mosaiklandschaften können fast ohne Pestizide bewirtschaftet werden«, sagt Pye. Das klingt idyllisch, hat

aber einen Haken: Bisher handelt es sich nur um eine Utopie. Außerdem wäre es schlicht unmöglich, so den weltweiten Bedarf an Palmöl zu decken.

**e**ckhard Flöter will das Problem anders angehen. Er ist Leiter des Fachgebiets Lebensmittelverfahrenstechnik an der Technischen Universität Berlin. Flöter ist es gewohnt, chemische Formeln so zu erklären, dass auch Laien sie verstehen. »Palmöl erhält seine streichfähige Konsistenz durch Kristalle im Öl«, sagt er in seinem Büro zwischen Papierstapeln und Petrischalen. Dadurch bekomme es die perfekte Konsistenz für die Lebensmittelindustrie, weil viele Produkte halbfest sein müssen, zum Beispiel Nuss-Nougat-Creme. Und Flöter weiß, wie man diese Konsistenz im Labor nachbauen kann.

1996 machten Wissenschaftler von Unilever zufällig eine Entdeckung. Sie hatten gerade Nebenprodukte von Reiskleieöl und Sojaöl in einen Behälter entsorgt, da wurde die Mischung plötzlich zu einem Gel. Flöter begann im selben Jahr bei Unilever zu arbeiten und erkannte sofort das Potenzial der chemischen Reaktion. Seitdem beschäftigt er sich mit diesen Mischungen aus Wachs und Öl, sogenannten Oleogelen. »Oleogele sind ein schier endloses Feld«, sagt Flöter. »Immer wieder finden Menschen andere Zutaten, die neue Gele ergeben.« Die Frage sei nur, welche Inhaltsstoffe die Konsumenten akzeptieren – und was sich in ausreichender Menge zu vertretbaren Kosten herstellen lasse.

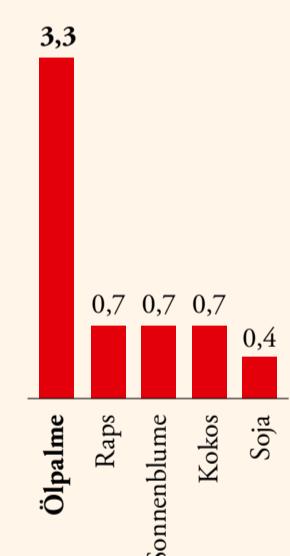
Auf einem Tisch hat er mehrere Flaschen aufgereiht, darunter die Originalmischung von damals. Zwischen dem Inhalt der Flasche mit der Aufschrift »Palmfett« und der mit »12 % Sonnenblumenwachs in Rapsöl« gibt es keinen sichtbaren Unterschied. Ein durchsichtiges Gel, die Konsistenz erinnert an eine Mischung aus Spülmittel und Vaseline. Je besser er und seine Mitarbeiter die Strukturbildung in Öl verstehen, desto gezielter können sie Zusammensetzungen finden, die Lebensmittelhersteller brauchen. Immer wieder findet man auf Brotaufstrichen im Supermarkt den Hinweis »ohne Palmöl«, schon jetzt werden manche davon mit Oleogelen hergestellt.

Noch ist Palmöl am günstigsten. Aber mit Fortschritten in der Forschung könnte sich das eines Tages ändern. Ob auch Ferrero das Palmöl in Nutella langfristig ersetzen will, ist nicht bekannt. Für ein Interview stand das Unternehmen auf Anfrage nicht zur Verfügung. Seit Jahresbeginn gibt es zwar ein Nutella-Glas mit grünem Deckel auf dem deutschen Markt. In der neuen Rezeptur wurde allerdings nur das Milchpulver ersetzt, für alle Veganer. Auf der Zutatenliste steht nach wie vor an erster Stelle Zucker, an zweiter Palmöl.

[www.zeit.de/vorgelesen](http://www.zeit.de/vorgelesen)

## Verbrauchte Fläche

Ölerträge der Pflanzen in Tonnen pro Hektar



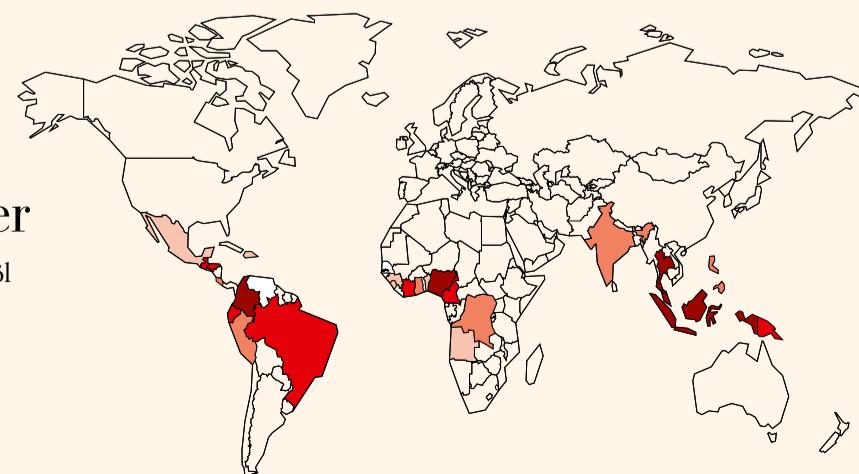
## Produzierte Menge

Entwicklung der Produktion von Palmöl weltweit in Mio. Tonnen



## Anbauländer

Produktion von Palmöl in Tausend Tonnen



0-50  
51-250  
251-450  
451-1.500  
über 1.500