

ROHSTOFF PALMOEL

Das orangefarbene Öl der fremdländischen Ölpalme kennen in Europa nur wenige. Aber zum Beispiel in Form von *Margarine** kommt Palmöl in jedem Supermarkt vor. Der Anbau der bescheidenen Ölpalme hat aber auch seine Schattenseiten. Jährlich werden riesige Flächen Regenwald gerodet, um der schlanken Palme Platz zu machen.

ÖL AUS DER PALME?

Um zu wachsen, braucht die Ölpalme Temperaturen, wie sie nur in den *Tropen*** herrschen. Sie gedeiht auf verhältnismässig nährstoffarmen Böden, benötigt aber tiefgründigen, sandhaltigen Lehm oder Roterde. Die Palme wird etwa 20 bis 25 Meter hoch und endet in langen Palmwedeln. Ihre Früchte sind etwa so gross wie Datteln und wachsen in Bündeln ab einer Höhe von drei Metern über dem Boden. Das weiche Fruchtfleisch umgibt den harten Kern im Innern der Frucht. Ungefähr 2000 Früchte finden sich in einem Bündel. Ihre Farbe schwankt zwischen gelb, rot und schwarz.

DIE (ZU) STEILE KARRIERE DER ÖLPALME

Das erste Mal berichtet der portugiesische Seefahrer und Entdecker Gil Eannes 1443 von Ölpalmen. Erst vierhundert Jahre später wird sie auch für Europa wichtig, weil man ihr Öl braucht, um die wachsende Bevölkerung mit Fett zu versorgen. Mit der Erfindung der Margarine steigt die Nachfrage erneut an. Heute liegen die grössten Anbaugelände der Ölpalme im westlichen Afrika, in Indonesien, auf den Philippinen, in Kolumbien, Brasilien und Malaysia. Malaysia und Indonesien allein erbrachten 2003 mehr als vier Fünftel der jährlichen Weltproduktion von 28 Millionen Tonnen Palmöl!

OPERATION PALMWEIN

Die alten Ägypter nutzten die Ölpalme auf ihre eigene Weise, nämlich zur Mumienpräparierung. Sie sammeln den Saft der Palme, der austritt, wenn man die Blütenkolben abschneidet – Palmwein genannt – und der bald danach zu gären beginnt. Mit dieser Flüssigkeit spülten sie die Bauchhöhlen der zu mumifizierenden Toten, nachdem sie vorher die Gedärme durch einen kleinen Einschnitt an der linken Körperseite entfernt hatten.

* *Margarine: Margarine ist ein festes, streichfähiges Fett, welches man oft anstelle von Butter verwendet. Sie besteht zum grössten Teil aus gehärteten, in Festform umgewandelten Pflanzenfetten und Wasser.*

** *Tropen: Die Tropen nennt man die Klimazonen zu beiden Seiten des Äquators. Die Temperaturen schwanken nur gering während des ganzen Jahres und haben einen Mittelwert von 25° Celsius. Die jährlichen Tageslängen schwanken zwischen 10,5 und 13,5 Stunden.*

*** *Monokultur: Die Monokultur ist eine Form der Bodenbewirtschaftung, dabei wird eine einzige Nutzpflanze Jahr für Jahr auf derselben Ackerfläche angebaut. Langfristig führt dies zu einem Mangel an Mineralien der Erde. Die Artenvielfalt der Ökosysteme wird zerstört.*

WAS HAT PALMÖL MIT DEM «RÜEBLI» ZU TUN?

Sind die Fruchtbündel der Ölpalme einmal geerntet, muss alles schnell gehen, denn das Fruchtfleisch ist im Gegensatz zu den Kernen nicht lagerfähig. Die Früchte werden entkernt, gekocht und gepresst. Es entsteht ein orangerotes Öl, welches einen hohen Gehalt an Carotin enthält; das ist ein Naturfarbstoff, wie er auch in der Karotte vorkommt. Dieses Rohöl wird auf verschiedenen hohen Temperaturen erhitzt. Dabei verliert es unerwünschte Begleitstoffe, wird haltbar und fest. Frisches, reines Palmöl hat einen veilchenähnlichen Geruch und wird traditionell unter anderem in der afrikanischen Küche verwendet. Festes Palmöl dient zur Herstellung von Margarine, Süssigkeiten, Seife und Kosmetika.

NUR NICHTS WEGWERFEN!

Die Kerne der Früchte der Ölpalme werden keineswegs entsorgt! Man trocknet, mahlt und presst sie. Nachdem das Rohöl durch ein technisches Verfahren gereinigt worden ist, erhält man ein weisses bis gelbliches Fett. Palmkernöl ist bei Raumtemperatur fest und schmilzt ab 23 bis 30° Celsius. Diese Eigenschaft macht es besonders attraktiv für die Verwendung in Kakaoglasuren, Eiskonfekt, bestimmten Schokoladenfüllungen und wieder: Margarine.

BENZIN AUS DER PALME

Palmöl ist eine nachwachsende Energiequelle und kann zu Biodiesel verarbeitet werden. In Malaysia wird bereits an einer solchen Palmöl-Biodiesel-Fabrik gebaut. Eine Studie aber zeigte, dass Palmöldiesel zehnmal mehr Schadstoffe ausstösst wie herkömmliches Diesel.

DER ARME REGENWALD...

Der grosse Verlierer beim Palmöl ist der Regenwald. Für neue Ölpalmenplantagen müssen riesige Waldgebiete weichen. Die meist in *Monokulturen*^{***} angelegten Felder werden massiv mit schädlingsbekämpfenden Giften und Kunstdüngern versorgt, so dass das Grundwasser und die Flüsse vergiftet werden und auch Menschen erkranken. Leute, die sich gegen die Anlegung von Plantagen durch grosse Konzerne wehrten, wurden in vielen Fällen vertrieben, gefoltert und auch ermordet. Diese Zustände halten an und die meisten Regierungen der betroffenen Länder unternehmen nichts oder zu wenig.

WOHER WIR DAS ALLES WISSEN?

Viele kennen und benutzen das Online-Lexikon Wikipedia. Zu unzähligen Stichworten finden sich da Artikel. Die einen sind einfach und anschaulich, andere hingegen so detailliert und wissenschaftlich, dass die meisten Leserinnen und Leser nur schwer folgen können.

Auch wir haben für die Geschichten und Informationen dieses Themenblatts vor allem die Artikel von Wikipedia benutzt. Auf der rechten Seite sieht man, in welchen Kapiteln des Artikels wir auf spannende Themen gestossen sind und welche anderen interessanten Links zu dem Rohstoff in Wikipedia zu finden sind.

Wikipedia ist ein nützliches Lexikon, aber es gilt zu beachten: Dieses Lexikon wird von seinen Benutzern geschrieben und die Artikel sind so zuverlässig wie das Wissen der jeweiligen Autorinnen und Autoren. Man kann den Informationen nicht einfach blind vertrauen. Es lohnt sich, in den Artikeln auf den Knopf «Diskussion» zu drücken und zu sehen, ob der Text von anderen kompetenten Lesern in Frage gestellt wird und es ist unverzichtbar, die Informationen, die man übernimmt, anhand anderer Quellen zu überprüfen.

VERWENDETE WIKIPEDIA-LINKS ZUM STICHWORT PALMÖL:

PALMÖL
PALMKERNÖL
PALMÖL ALS ENERGIEQUELLE
ÖKOLOGISCHE PROBLEME

WEITERE HILFREICHE WIKIPEDIAARTIKEL:

ÖLPALME
KOKOSÖL (SIEHE KOKOSPALME)