



Ausgangssituation

Mit 5,5 Mio. Tonnen Palmöl pro Jahr ist der Staatenbund *Hegemonia* drittgrößter Importeur weltweit. In den vergangenen Jahren erfreute sich das billige Pflanzenfett immer größerer Beliebtheit. Während in den Ländern des globalen Südens Palmöl in nativer Form verwendet wird, findet es in raffinierter Form im globalen Norden ein breites Anwendungsspektrum: Margarinen, Brotaufstriche, Süß- und Backwaren, Tiefkühlkost, Instantpulver, Fast Food, Tierfutter, Kosmetikartikel, Reinigungsmittel, Farben und Lacke, Pharmazeutika, Kerzen und nicht zuletzt im Energiesektor („Biodiesel“).

Palmöl ist nicht nur vielseitig anwendbar. Mit einem durchschnittlichen Ertrag von 3,3 Tonnen pro Hektar ist die Ölpalme deutlich ergiebiger als andere Ölpflanzen auf derselben Fläche (Soja: 0,4 t/ha, Sonnenblumen/Raps: 0,7 t/ha).¹ In einem Zeitraum von etwa 20 Jahren können ganzjährig bis zu 15 Fruchtstände pro Pflanze geerntet werden.²



Aufgrund der wachsenden Nachfrage hat sich in den letzten 30 Jahren die Anbaufläche versechsfacht und beträgt heute über 17 Mio. Hektar weltweit, was der Fläche der Hälfte des Landes *Konsumien* entspricht, das dem Staatenbund *Hegemonia* angehört.³ Hauptexporteure sind die Länder *Exponesien* und *Palmtasia*.

87% der weltweiten Anbauflächen befinden sich dort, inmitten eines der ältesten Regenwaldgebiete dieser Erde. Die Expansion der Anbauflächen hat in

den letzten Jahren immer wieder für negative Schlagzeilen gesorgt: Landraub, Brandrodung und Menschenrechtsverletzungen wurden von Nichtregierungsorganisationen dokumentiert. Zudem werden immer wieder Plantagen auf hochsensiblen Torfböden errichtet, wodurch gigantische Mengen an Treibhausgasen in die Atmosphäre gelangen und das globale Klima anheizen.

Nach der Einführung der Lebensmittel-Informationsverordnung, die am 13. Dezember 2014⁴ in Kraft getreten ist und durch die auch Palmöl in Lebensmitteln klar gekennzeichnet sein muss, möchte der Staatenbund *Hegemonia* einen Schritt weiter gehen und eine gesetzliche Verpflichtung für die Verwendung von nachhaltig produziertem Palmöl in Lebensmitteln verabschieden. Nach einer Übergangsfrist soll ab 2025 nur noch Palmöl mit dem Zertifikat *BiosOlia* oder einem anderen adäquaten Siegel in Lebensmitteln verarbeitet werden.

¹ WWF: Auf der Ölspur (2016), S. 6.

² Oroverde: Palmöl. Der kontroverse Rohstoff aus dem Regenwald (2016), S. 2.

³ Oroverde: ebd., S. 3.

⁴ Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.: Lebensmittel-Informationsverordnung.

