

Nachhaltigkeit als Teil des Produkts

PALMÖL IST IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE EIN BEGEHRTER ALLESKÖNNER. SEINE UMWELTBILANZ STEHT JEDOCH AM PRANGER, DA DIE ANBAUFLÄCHE ZULASTEN VON REGENWÄLDERN AUSGEWEITET WURDE. DIE IN DIEMEN BEHEIMATETE CSM NV., NIEDERLANDE, FÖRDERT ALS MITGLIED DES RUNDEN TISCHES FÜR NACHHALTIGES PALMÖL (RSPO) SCHON SEIT 2005 DIE ÖKOLOGISCHE ALTERNATIVE.



++ Autor:

Die ausgebildete Konditorin und Lebensmitteltechnologin **Katy Becks** arbeitet bei CSM in Bremen als Market Manager Industry. Zuvor war sie in der Produktentwicklung am CSM-Standort Bingen mit Schwerpunkt Feine Backwaren tätig.

+ Handel ist Wandel – dieses Sprichwort gilt auch für die Hersteller von Backwaren, deren Zutaten wechselnden Trends und veränderten Marktanforderungen unterliegen. Gerade bei Margarinen und Fetten gab es in den vergangenen Jahren stetigen Wandel: Die branchenübergreifende Reduzierung von Transfettsäuren hat nicht nur zur Ächtung teilgehärteter Öle und Fette geführt. Sie hat auch die gehärteten pflanzlichen Öle und Fette verbannt, so dass heute ungehärtete Fette und Öle die hohen Anforderungen an leistungsstarke Produkte erfüllen müssen.

Um die Funktionalität zu erhalten, werden zum größten Teil Palmfraktionen wie Palmöl oder Palmkernstearine verwendet. Das hat die Ölpalme zu einem der wichtigsten Rohwarenlieferanten zur Herstellung von funktionellen Margarinen und Fetten gemacht. Bei Spezialmargarinen wie Zieh-, Plunder-, Hefeteig- oder Backmargarine gibt es – außer den von Verbraucherschützern angeprangerten gehärteten Fetten und Ölen – keine palmfreie Alternative. Zudem hat Palmöl viele Vorteile: Es ist vielseitig einsetzbar und sehr hitzebeständig. Im Vergleich zu Raps mit einem Ertrag von 0,6 t/ha glänzt die Ölpalme mit durchschnittlich 4 t/ha Anbaufläche.

Wachsende Nachfrage hat Konsequenzen

So ist das Produkt aus der Palme mit 31 % Marktanteil noch vor Soja- und Rapsöl zum wichtigsten pflanzlichen Öl der Welt aufgestiegen. Kein Wunder, dass sich die Anbaufläche

der Ölpalme nach Angaben des World Wildlife Fund (WWF) seit 1990 auf 12 Mio. ha verdoppelt hat. Demnach liegt der weltweite Bedarf an Palmöl derzeit bei 50 Mio. t pro Jahr. Etwa ein Zehntel davon geht nach Europa, rund 1,3 Mio. t landen in Deutschland – vor allem in den Produktionsstätten der Nahrungsmittelindustrie.

Der Siegeszug der Ölpalme hat allerdings deutlich sichtbare Schattenseiten und steht im Kreuzfeuer der Kritik von Umweltschützern. Vor allem in den Hauptanbauländern Indonesien und Malaysia weichen riesige Flächen tropischer Wälder zugunsten des Rohstofflieferanten. Andere Pflanzenarten werden verdrängt, der Anbau der Palmen setzt Treibhausgas frei. Auf der anderen Seite ist in Zeiten einer wachsenden Weltbevölkerung nicht ersichtlich, wie eine Zukunft ohne Palmöl gestaltet werden kann.

CSM stellt auf nachhaltiges Palmöl um

Dieser Zwiespalt hat bei den Hauptabnehmern des begehrten Rohstoffs zu einem Umdenken geführt – und zur Lösung des Problems, nämlich den Umstieg auf nachhaltig produziertes Palmöl als ökologische Alternative. So gründete sich im Jahr 2004 auf Initiative des WWF der „Roundtable on Sustainable Palmoil“ (Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl, RSPO), dem mittlerweile mehr als 500 Unternehmen aus der Palmöl-Lieferkette angehören. Auch CSM gehört zu den Vorreitern beim Bezug nachhaltigen Palmöls: Seit 2005 ist das Unternehmen Mitglied des RSPO. Bis 2015 stellt CSM in vielen kleinen, den Anbaukapazitäten entsprechenden Schritten seine industriellen Rahmenbedingungen komplett auf nachhaltiges Palmöl mit RSPO-Zertifikat um.

Ziel des RSPO ist, den ökologischen und zertifizierten Anbau von Ölpalmen zu fördern und so Klima, Tierwelt und

PALMÖL UND DESSEN DERIVATE IN FUNKTIONELLEN MARGARINEN UND FETTEN

	Produktbezeichnung	Mit Palmöl / Derivaten	Ohne Palmöl / Derivate	Butterreinfett
Spezial-Margarinen	Ziehmarginare	ungehärtet	gehärtet	/
	Plundermarginare	ungehärtet	gehärtet	/
	Hefeteigmargarine	ungehärtet	gehärtet	/
	Backmargarine	ungehärtet	gehärtet	/
Spezial-Fette	Frittierfett	ungehärtet	gehärtet oder reines Öl	/
	Backfett	ungehärtet	gehärtet oder reines Öl	/
	Flüssigfett zum Backen	ungehärtet	gehärtet oder reines Öl	/
	Flüssigfett zum Sieden	ungehärtet	gehärtet oder reines Öl	/

Menschen zu schützen. Alle Mitglieder haben sich freiwillig verpflichtet, keine ökologisch wertvollen Waldflächen für Plantagen zu roden, den Lebensraum gefährdeter Tier- und Pflanzenarten zu bewahren sowie Eigentumsrechte und faire Arbeitsbedingungen zu achten. Die Erfolge der Initiative können sich sehen lassen: Im November 2008 brachten die ersten Bauern nach den Richtlinien des RSPO Palmöl auf den Markt; 2011 machten die 5 Mio. t zertifizierten Öls bereits ein Zehntel der Weltproduktion aus.

Dabei hat sich besonders der deutsche Einzelhandel auf die Fahne geschrieben, den Anbau nachhaltigen Palmöls zu fördern. Im Mai 2010 legte die Rewe-Gruppe gemeinsam mit den Konsumgüterkonzernen Henkel und Unilever sowie dem WWF und der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) ein spezifisches Forum auf, das die RSPO-Kriterien verbessern und die Nachfrage in Deutschland, Österreich und der Schweiz ankurbeln soll.

Infos für Unternehmer

Produzenten, Händler, Fabrikanten und Einzelhändler finden im Internet unter www.rspo.eu/market/wie-anfangen konkrete Hinweise, wie sie die verschiedenen Stufen der Zertifizierung erlangen und welche Voraussetzungen sie dafür erfüllen müssen. Beim Verfahren „Book & Claim“ etwa können Unternehmer Zertifikate der onlinebasierten Handelsplattform GreenPalm erwerben, die sich für eine weltweit nachhaltige Palmölproduktion engagiert. Dabei entspricht ein Zertifikat einer Tonne Palmöl oder deren Derivaten. Der Käufer kann eine entsprechende Kennzeichnung ausloben. Eine Mitgliedschaft beim RSPO ist nicht erforderlich, allerdings sparen Mitglieder die Gebühr von GreenPalm in Höhe von 500 USD.

Beim Verfahren „Mass Balance“ können hingegen nur Teilnehmer des Runden Tisches mit dem nachhaltigen Palmöl werben. In diesem Modell können nachhaltiges und konventionelles Palmöl in der Lieferkette vermischt und der Anteil des ökologisch produzierten Rohstoffs angegeben werden. Die gesamte Wertschöpfungskette muss regelmäßig auditiert und zertifiziert werden. Die Kosten der Zertifizierung sind vergleichbar mit einem ISO 9001 Audit; ebenso wie beim Verfahren „Segregation“: Bei letzterem Modell sind die beiden Ölsorten in der Lieferkette strikt getrennt und der Anteil des nachhaltigen Öls wird gekennzeichnet und mit einem entsprechenden Claim ausgelobt. Bereits die RSPO-zertifizierten Lieferanten ermitteln die Anteile von Palmöl und Palmölderivaten und kaufen entsprechend Rohware nach Segregation-Kriterien ein.

Im Gegensatz zu reinem Palmöl sind derzeit allerdings viele Derivate wie Palmstearin, Palmoleine oder Palmkernerivate nicht in „Segregation“-Qualität zu beziehen, sodass eine vollständige Umstellung auf ausschließlich nachhaltiges Palmöl oder nachhaltige Palmölprodukte noch einige Zeit dauern wird. +++



BESUCHEN SIE DAS KÖNIG RESORT

WO SIE ERHOLUNG,
FORTSCHRITT UND
ENTSPANNUNG ERLEBEN

HALLE B2
STAND B2.470, B2.471



König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Statteggerstraße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.