

# Ölpalme



© Craig

## Verwendung

Palmöl steckt in vielen Produkten. Zum Beispiel in billiger Schokolade und Margarine. Es wird aber auch für andere Lebensmittel, Biodiesel, Kerzen sowie Kosmetikprodukte wie Cremes und Lippenstift verwendet. **Aufpassen: Bei den Inhaltsstoffen ist Palmöl oft nicht angegeben. Palmöl verbirgt sich oft hinter den Begriffen Pflanzenfett bzw. pflanzliche Fette.**



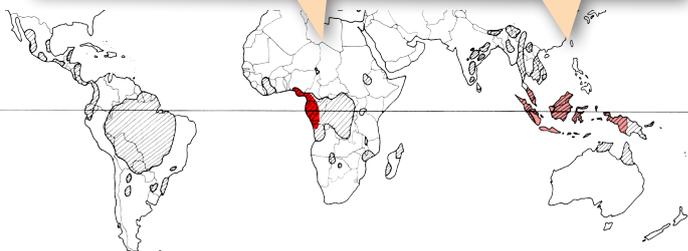
Palmöl ist das pflanzliche Fett, das auf der Welt am meisten produziert wird. Palmöl wird für viele Produkte benutzt, weil es besonders billig ist. Für Palmölplantagen werden Regenwälder vernichtet und mit ihnen der Lebensraum von Orang-Utans und anderen Tieren. Innerhalb von 10 Jahren wurde für Palmölplantagen eine Fläche Regenwald zerstört, die so groß wie Nordrhein-Westfalen ist. In den nächsten Jahren wird vermutlich noch mehr Regenwald dem Anbau von Ölpalmen zum Opfer fallen.



### Woher kommt die Ölpalme?

Ölpalmen kommen ursprünglich aus den Regenwäldern Westafrikas.

Die wichtigsten Anbauggebiete sind heute Indonesien und Malaysia.



\*\*\*\*\*  
**Nimm deinen Supermarkt unter die Lupe! Finde Supermarktprodukte, in denen Palmöl steckt – und somit ein Stück Regenwald! Trage sie in den Kassenbon ein.**  
 \*\*\*\*\*



Ein Beispiel

Produkt: Nutella

Inhaltsstoff: pflanzliches Fett

Produkt	Inhaltsstoff



**Aus den Früchten der Ölpalme wird Palmöl hergestellt. An einer Palme hängen bis zu 6.000 Früchte. Diese Fruchtbüschel können bis zu 50 Kilogramm wiegen.**



© K. Wothe



© J. Weischer

Bunte Früchte der Ölpalme.



### Was du tun kannst:

Generell solltest du Palmöl meiden! Wenn du die Wahl hast, kaufe lieber Schokolade ohne den Zusatz von pflanzlichen Fetten. Margarine gibt es auch ohne Palmöl, z.B. Margarine aus Oliven- und Sonnenblumenöl.