# Wo der Orang-Utan zu Hause war

Der Orang-Utan ist ein Menschenaffe. Orang-Utan bedeutet "Waldmensch", da sich sein Verhalten dem der Menschen ähnelt. Auch seine Gene stimmen zu 98 % mit den unseren überein! Was hat er jedoch mit billigen Kerzen, Seife oder Pudding zu tun?

Tja. Für billige Kerzen und Seifen werden Regenwälder vernichtet und mit ihnen der Lebensraum von Orang-Utan & Co. Orang-Utans sind inzwischen vom Aussterben bedroht.



# Orang-Utans sterben für das Palmöl in unseren Supermarktprodukten!



Der Regenwald ist die Heimat  $\rightarrow$  Aber: Der Regenwald wird der Orang-Utans.



vernichtet, ...



... um riesige Flächen mit Ölpalmen anzupflanzen.



Orang-Utans finden auf den Palmölplantagen keine Nahrung mehr.



Palmöl ist in vielen Produkten enthalten, weil es besonders billig ist. Oft versteckt es sich hinter den Begriffen "pflanzliches Fett", "Pflanzenfett" oder "pflanzliches Öl".



Sie verhungern oder werden von den Arbeitern der Palmölplantagen umgebracht.



# Wo der Orang-Utan zu Hause war

#### 5 Tipps:

Was du tun kannst, um möglichst wenig Produkte mit Palmöl zu kaufen:



#### Schokolade:

Es gibt Schokolade ohne Palmöl. Achte beim Kauf darauf, dass die Schokolade keine "pflanzlichen Fette" oder "Pflanzenfett" enthält. Dann kannst du dir sicher sein, dass sie kein Palmöl enthält.



#### **Margarine:**

Palmöl - getarnt als pflanzliches Fett - ist auch in Margarine enthalten. Du kannst Margarine leicht durch andere Produkte ersetzen. Zum Backen und Kochen kannst du zum Beispiel reines Olivenöl, reines Rapsöl oder reines Sonnenblumenöl verwenden. Und Butter schmeckt auf Brot doch sowieso besser als Margarine!



#### Kerzen:

Palmöl ist in den meisten billigen Kerzen enthalten. Du kannst aber auch Kerzen "sparen", indem du aus Kerzenstummeln neue Kerzen herstellst. Das spart auch Geld!

Übrigens: Bienenwachskerzen sind garantiert frei von Palmöl. Allerdings kosten sie etwas mehr, riechen aber lecker.



#### **Pudding:**

Pudding ohne Palmöl kannst du ganz einfach selber kochen. Er schmeckt viel besser und ihn zu kochen dauert kaum länger, als wenn du fetiges Puddingpulver benutzt.

5.



#### Seife:

Auch bei Seife kannst du Palmöl vermeiden. Achte beim Einkauf auf die Zutatenliste.

Oder stelle deine Seife selber her - mit deinem Lieblingsduft und Lieblingsöl.

# Ein Grablicht für den Orang-Utan

**Aufgabe** 

Ölpalme – Gorillas – Lebensraum – Olivenöl – Nahrung – pflanzliches – Schokolade – tierisches – Margarine – Bäume – artenreicher – Aussterben – Palmöl – Orang-Utans Suche die richtigen Wörter und fülle den Lückentext aus!

en aus Fett und wird aus den Fett und wird aus Öl für unsere Palmölkerzen anzubauen, werden	nen. riesige Flächen Regenwald vernichtet. Wo vorher ein	Regenwald war, wächst jetzt nur noch	eine einzige Pflanze: die Ölpalme.	
gen Kerzen besteh	palmöl ist ein gewonnen.	Früchten der	Dieverlieren ihren	Sie fradon I.:

Für das Palmöl in unseren Kerzen und anderen Produkten aus unserem Supermarkt, wie z. B. mehr.

mussten schon tausende Orang-Utans sterben.

Der Orang-Utan ist inzwischen

# Ein Grablicht für den Orang-Utan - Lösung

# Aufgabe

Ölpalme – Gorillas – Lebensraum – Olivenöl – Nahrung – pflanzliches – Schokolade – Suche die richtigen Wörter und fülle den Lückentext aus!

tierisches – Margarine – Bäume – artenreicher – Aussterben – Palmöl – Orang-Utans

Um das Öl für unsere Palmölkerzen anzubauen, werden Fett und wird aus den Die meisten billigen Kerzen bestehen aus palmö palmöl ist ein pflanzliches.

gewonnen.

riesige Flächen Regenwald vernichtet. Wo vorher ein

artenreicher\_ Regenwald war, wächst jetzt nur noch

eine einzige Pflanze: die Ölpalme.

verlieren ihren <u>Lebensraum</u>

Die Orang-Utans

mehr.

Für das Palmöl in unseren Kerzen und anderen Produkten aus unserem

Margarine/Schokolade\_\_und\_\_Margarine/ Supermarkt, wie z. B.

, mussten schon tausende Orang-Utans sterben.

Schokolade

Der Orang-Utan ist inzwischen

Früchten der \_\_

# Spurensuche Palmöl

Palmöl ist das pflanzliche Fett, das auf der Welt am meisten produziert wird. Palmöl wird für viele Produkte benutzt, weil es so besonders billig ist. Für Palmölplantagen werden Regenwälder vernichtet und mit ihnen der Lebensraum von Orang-Utans und anderen Tieren.





© K. Wothe

© J. Weischer

Verwendung: Palmöl steckt in vielen Produkten. Zum Beispiel in Schokolade und Margarine. Es wird aber auch für Kerzen, Kosmetikprodukte wie Cremes und Lippenstift und Biodiesel verwendet.

**Achtung:** Bei den Inhaltsstoffen ist Palmöl oft nicht angegeben. Palmöl verbirgt sich häufig hinter den Begriffen "Pflanzenfett", "pflanzliches Fett" oder "pflanzliches Öl".

#### Bewusst einkaufen!

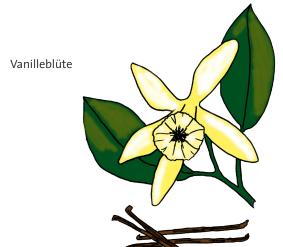
Generell solltest du Palmöl meiden! Wenn du die Wahl hast, kaufe lieber Schokolade ohne den Zusatz von pflanzlichen Fetten. Margarine gibt es auch ohne Palmöl, z.B. Margarine aus Oliven- oder Sonnenblumenöl.

# **Aufgabe**

Nimm deinen Supermarkt unter die Lupe! Finde 10 Produkte, in denen pflanzliches Fett (Palmöl) steckt – und somit ein Stück Regenwald!

Inhaltsstoff		
pflanzliches Fett		

# Vanillepudding – Ein Rezept ohne Palmöl



Ein selbstgemachter Pudding schmeckt viel besser als ein Halbfertigprodukt aus der Packung. Hier ist ein leichtes Rezept für Vanillepudding zum selbst Ausprobieren - garantiert ohne Palmöl.

Vanilleschoten

#### Übrigens:

auch Vanille kommt aus den Tropen!

Küchenwaage

# **Aufgabe**

Koche anhand des folgenden Rezeptes einen leckeren Vanillepudding.

**Zutaten:** (für 3 Portionen)

1/2 l Milch

Stärkemehl 40 g

Vanilleschote

50 g Zucker **Material:** 

Topf Messer Tasse

Brett

Schneebesen Puddingschüssel

Messbecher **Fsslöffel** 

- 1. Messe 1/2 I Milch ab. Gib davon 6 EL in eine Tasse und koche die restliche Milch in einem Topf auf.
- 2. Nimm jetzt die kalte Milch in der Tasse und rühre darin die 40 g Stärkemehl an.
- 3. Schneide die halbe Vanilleschote der Länge nach auf und kratze sie aus.
- 4. Trenne das Ei in Eiweiß und Eigelb.
- 5. Rühre dann die 1/2 Vanille, das Eigelb und das angerührte Stärkemehl in die kochende Milch ein und lasse alles 5 Minuten kochen. Achtung: Immer umrühren und aufpassen, dass es nicht überkocht!
- 6. Schlage das Eiweiß mit dem Zucker steif und hebe es unter den noch warmen Pudding.
- 7. Spüle eine Schüssel mit kaltem Wasser aus und fülle den Pudding ein.
- 8. Lass den Pudding vor dem Servieren erkalten.
- 9. Guten Appetitt!

# Kerzen gießen

Früher wurden Kerzen aus Bienenwachs oder Talg hergestellt. Heute bestehen Kerzen meist aus Paraffin oder Stearin. Paraffin wird aus Erdöl gewonnen. Stearin wird aus pflanzlichen Fetten hergestellt, immer häufiger auch aus Palmöl. Dieses wird in großen Plantagen angebaut - leider häufig auf Kosten des tropischen Regenwaldes!

Doch das muss nicht sein - und du kannst etwas tun! Zum Einen, indem du beim Kerzenkauf darauf achtest, Kerzen aus Bienenwachs zu kaufen. Zum Anderen kannst du auch selber Kerzen herstellen. Dazu sammelst du alte Wachsreste als Rohstoff. So sparst du Geld und schützt zugleich den Regenwald!

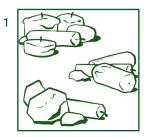
## **Aufgabe**

Erstelle mit Hilfe der folgenden Anleitung deine eigene Kerze.

Pass beim Hantieren mit dem heißen Wachs auf: Es kann zu Verbrennungen führen! Lass das Wachs nicht zu heiß werden, damit es sich nicht selber entzündet! Feuergefahr! Sicherer ist es, das Wachs in einem Wasser-

#### **Material:**

Kerzenreste Docht Gießformen (z.B. alte Gläser, Pappbecher) Topf zum Erwärmen Löffel Topflappen



Sortiere das Wachs nach Farbe. Führe die folgenden Schritte immer nur mit einer Farbe aus, damit keine "dreckigen" Farben entstehen.



Brösel das Wachs in den Topf.



Erwärme vorsichtig das Wachs. Lass es nicht zu heiß werden! Fische mit einem Löffel die Dochte heraus.



Hänge in deine Gießforme einen Docht und beschwere ihn am unteren Ende mit einer Mutter oder einem Nagel. Fülle die Form vorsichtig mit dem geschmolzenem Wachs



Lass die Kerzen nun über Nacht erkalten. Fertig!



Übrigens: Du kannst die Farben deiner Kerze auch in Schichten gießen, so dass die Kerze Streifen erhält. Dafür lass die untere Schicht immer erst kurz Erstarren, ehe du die nächste Schicht gießt.



# **Woraus besteht Seife?**

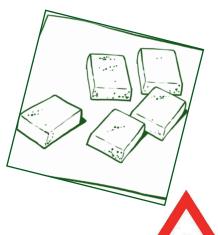
Seifen werden aus pflanzlichen (Kokosfett, Olivenöl, Palmöl,...) oder tierischen Fetten (Talg, Schmalz, Fette aus Knochen,...) hergestellt. Heute enthalten immer mehr Seifen Palmöl. Leider wird für Palmöl-Plantagen Regenwald vernichtet. Doch das muss nicht sein: Seife lässt sich auch aus heimischen Ölen herstellen wie z. B. aus Sonnenblumen- oder Olivenöl.



#### Wie wird Seife hergestellt?

- Die Fette werden mit Lauge (Natron- oder Kalilauge) gekocht. Diese zähflüssige Emulsion wird "Seifenleim" genannt.
- Beim Kochen des Seifenleims werden die Fette zerlegt: in den chemischen Stoff Glycerin und in die Alkalisalze der Fettsäuren.
- Dann wird der Seifenleim mit Kochsalz versetzt.
- Dadurch erfolgt die Trennung des Seifenleims in den aufschwimmenden Seifenkern (dieser besteht hauptsächlich aus Natriumsalzen der Fettsäure) und Unterlauge (hauptsächlich überschüssige Lauge, Glycerin und gelöstes Kochsalz).
- Anschließend wird der Seifenkern in Form gepresst und getrocknet. Nach dem Trocknen ist die Seife fertig!







#### Sicherheitshinweise

Bei der Seifenherstellung wird mit Lauge gearbeitet. Dies ist nicht ungefährlich! Unfälle können zu starken Verätzungen führen. Achtet daher immer auf folgende Sicherheitsregeln:

- Arbeitet nur in kleinen Gruppen, so dass ihr euch gut konzentrieren könnt.
- Tragt unbedingt die ganze Zeit Schutzbrille und Gummihandschuhe!!!
- Bindet lange Haare zusammen.
- Atmet niemals den Staub des Ätznatrons (Lauge) ein.
- Wischt verschüttete Kristalle sorgfältig mit einem feuchten Papiertuch weg und werft es in den Müll.
- · Verschließt den Behälter des Ätznatrons gut.
- Benutzt die Gerätschaften nie mehr zum Kochen von Lebensmitteln, ihr könntet euch ansonsten innerlich verätzen.
- Verwendet keine Gegenstände aus Aluminium.



# Seife selbst hergestellt

TIPP: speziellere

online bestellen,

Apotheken sind

meist teurer.

Sachen am besten

## **Aufgabe**

Erstelle mit Hilfe der folgenden Anleitung deine eigene Seife.

#### Zutaten:

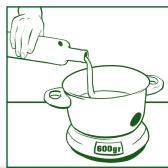
- 600 g Kokosfett
- 200 g Olivenöl
- 140 g Rapsöl
- 60 g Rizinusöl
- 500 g Salz
- 148 g Ätznatron (NaOH)
- 335 g destiliertes Wasser
- 80 g Honig
- 30 g Duftöl (z. B. Lavendelöl)
- Farbe (Lebensmittelfarben: Crazy Colours in 4EL Wasser gelöst)

#### Material:

- 1 großer Topf
- 1 Plastikbehälter zum Mixen der Lauge (hitzebeständig)
- Thermometer (Fleisch- oder Zuckerthermometer)
- Waage (digital)
- Küchenmaschine (mit Deckel) oder Handrührgerät
- Gummispachtel
- · Rührlöffel (Plastik)
- 1 kleiner alter Plastikbecher (Jogurtbecher) zum Auswiegen des Ätznatrons
- Frischhaltefolie
- Vaseline
- · Essig zum Neutralisieren
- · Zeitungspapier zum Abdecken
- Formen wie Tetrapacks, Eisdosen, Silikonformen
- Schutzbrille
- Gummihandschuhe
- Arbeitskleidung (Schutzkittel oder alte Kleidung)
- 1. Lies die Sicherheitshinweise auf dem Info-Blatt 11.7 noch einmal genau durch und beachte die unten stehenden Anweisungen Schritt für Schritt!



2. Fette die Formen innen mit Vaseline ein.



3. Wiege die Fette ab: 600 g Kokosfett 200 g Olivenöl 140 g Rapsöl



4. Wiege 148 g Ätznatron, einmal 450 g Salz und einmal 50 g Salz ab.



5. Rühre das Ätznatron in das Wasser, bis es aufgelöst ist. Lass es auf etwa 40°C abkühlen. Rühre die 50 g Salz dazu.



6. Jetzt erhitze das Fett auf etwa 40°C.



7. Gib unter ständigem Rühren das in Schritt 5 aufgelöste Ätznatron in das Fett.



8. Rühre die Masse so lange, bis sie wie frisch gekochter Pudding aussieht. Nicht spritzen!



9. Rühre 450 g Salz und 80 g Honig dazu.



10. Mische Duftöl und Farbe hinzu.



11. Fülle die fertige Seife in die gefetteten Formen.



12. Decke die Seife mit Folie ab und stelle sie an einen sicheren Ort. Warte 2 Tage ab!

13. Jetzt reinige die Küche bzw. den Arbeitsbereich gründlich. Wasche alles mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel ab.

> Denk dran: Die Laugenreste können ätzend sein! Benutze die Gegenstände daher nie wieder zum Kochen von Lebensmitteln!



14. Schneide die Seife nach 2 Tagen in Stücke und lass sie noch weitere 3 Wochen luftig trocknen.



# Hintergrundwissen Palmöl

#### Wofür wird Palmöl gebraucht?

Palmöl wird für die Herstellung von sehr vielen Produkten verwendet:

- 90% der Palmölproduktion werden für die Herstellung von Lebensmitteln wie Schoklade und Margarine verwendet,
- 5% gehen in die Produktion von Biodiesel (Tendenz steigend),
- 5% werden zu Kosmetik wie Cremes und Lippenstift, Wasch- und Putzmittel und Kerzen verarbeitet.

#### Wie viel Fläche nehmen Ölplantagen ein?

Im Jahr 2009 wurden auf 4.520.600 ha Ölpalmen angebaut (das sind über 4 Millionen Fußballfelder). Im Vergleich zu 1995 hat die Anbaufläche um 78% zugenommen. Die Produktion (in Tonnen) ist im selben Zeitraum um 81% angestiegen. [1]

Um an die Anbauflächen zu gelangen, wurden zwischen 1990 und 2000 drei Millionen ha Regenwald gerodet, das entspricht 2-3% der Waldfläche Indonesiens. Die Produktion wird sich vermutlich in den nächsten 20 Jahren nochmals verdoppeln, wofür weitere 3 Millionen ha Land erschlossen werden müssen. [2]

#### Die Folgen der Plantagenwirtschaft

Für Palmölplantagen werden große Fläche Re-



genwald abgeholzt.
Dadurch wird der Lebensraum tausender Arten vernichtet.

Ein besonders schlimmes Beispiel stellt das Schicksal der Orang-Utans dar: Werden Regenwaldgebiete abgeholzt, in denen Orang-Utans leben, finden die Tiere keine

Nahrung mehr und (ver-)hungern. Zudem kommen die hungernden Tiere auf die Plantagen und fressen die jungen Palmölpflanzen, weshalb sie von Plantagenarbeitern getötet oder eingefangen und als Haustiere verkauft werden. Der Orang-Utan ist inzwischen vom Aussterben betroht.

Bevor eine Palmölplantage angelegt werden kann, brennt der Regenwald.

Und mit ihm der Boden, auf dem er steht. Denn ein großer Teil der asiatischen Regenwälder wächst auf bis zu 18 Meter mächtigen Moorböden. Diese werden zunächst trocken gelegt. Mit dramatischen Folgen für das Klima, denn Moorböden gehören zu den wichtigsten Kohlenstoffspeichern der Erde. Sie produzieren mehr Biomasse als sie zersetzen, da die ständige Sättigung des Bodens mit Wasser einen vollständigen Abbau des anfallenden organischen Materials verhindert.

Als riesiger Kohlenstoffspeicher kommt den Mooren eine zentrale Bedeutung für den Klimahaushalt der Erde zu. Nach Erhebungen des Ramsar Coordination Committee for Global Action on Peatlands, dem Nichtregierungsorganisationen wie Wetlands International, die International Mire Conservation Group oder auch die UNEP (die Umweltorganisation der UN) angehören, binden die Moore weltweit fast ein Drittel allen Kohlenstoffs auf dem Festland. Gleichzeitig bedecken sie mit 400 Millionen Hektar, verteilt auf 180 Länder, gerade mal drei Prozent.

Ändert sich der Wasserhaushalt der Moorböden, werden aus den Kohlenstoffsenken Kohlenstoffquellen. Allein für die Holzgewinnung, landwirtschaftliche Nutzung (überwiegend Palmölplantagen) und für Infrastrukturprojekte entwässerten Torfregenwälder Indonesiens, werden, nach Angaben der Organisation Wetlands International, jährlich rund 600 Millionen Tonnen CO2 an die Atmosphäre abgegeben. Weitere 1400 Millionen Tonnen CO2 werden durch Feuer freigesetzt. Dies entspricht etwa der Hälfte dessen, was sämtliche EU-Staaten pro Jahr emittieren.





- Badan Pusat Statistik (http://dds.bps.go.id/eng/aboutus. php?tabel=1&id\_subyek=54
- 2. Geographische Rundschau 56 (2004) Heft 11, S. 10-17

# Hintergrundwissen Palmöl

Die CO2-Bilanz von Biodiesel rechnet sich nicht

Neben Reis wachsen auf den entwässerten und entwaldeten Mooren vor allem Ölpalmen für den Export. Der renommierte Moorexperte Prof. em. Dr. habil. Succow schätzt, dass jeder dritte Liter des preiswert aus Ölpalmen produzierten Öls auf tief entwässerten Mooren angebaut wird. Bei Erträgen von drei bis fünf Tonnen Öl pro Hektar und Jahr setze der biologische Torfabbau zugleich bis zu 100 Tonnen CO2 frei. Während also eine Tonne Bioöl drei Tonnen CO2 aus Erdöl einspart, verantwortet sie zugleich sieben bis elf Tonnen CO2 aus der Moorvernichtung. Wetlands International spricht sogar von zehn bis 30 Tonnen CO2 pro Tonne Palmöl.<sup>3</sup>



Im Jahr 2008 kam zum ersten Mal Palmöl mit dem Nachhaltigkeitszertifikat "RSPO" auf den Markt. RSPO steht für der "Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl" (Roundtable on Sustainable Palmoil, RSPO). Die inzwischen über 400 Mitglieder dieses Zusammenschlusses sind Palmöl-Händler und -Produzenten, Plantagenbesitzer, Vertreter der Palmölindustrie, Investoren, Banken, karitative Vereine, Umweltschutzverbände und Nichtregierungsorganisationen. Unter anderem sind der WWF und Oxfam International RSPO-Mitglieder. Das sogenannte RSPO-Siegel steht für nachhaltigen, umweltfreundlichen Palmölanbau ohne Regenwaldrodung oder Vertreibung der lokalen Bevölkerung.4 Die Nachfrage für dieses Zertifikat ist jedoch nicht sehr hoch, was zum einen an den zusätzlichen Kosten für die Palmölproduzenten liegen könnte, zum anderen an der Kritik einiger Umweltverbände.

Nach Ansicht von Greenpeace ist das Siegel ein "Etikettenschwindel", denn beispielweise würde bei Palmöl von den weltweit größten Palmölproduzenten Malaysia und Indonesien keine Trennung zwischen nachhaltigem und "konventionell" produziertem Palmöl stattfinden. Daher biete das Siegel keine Garantie für nachhaltiges Palmöl.<sup>5</sup>



© K. Wothe



© K. Wothe

Der Verein Rettet den Regenwald e.V. bemängelt, dass der RSPO Palmölfirmen zertifiziere, die Regenwald roden, Torfmoore zerstören und die Rechte der ansässigen Bevölkerungen verletzen.<sup>6</sup> So wurden im Juni 2010 bei einer Protestaktion gegen das Unternehmen PT Tri Bakti Sarimas auf einer Palmölplantage auf Sumatra ein Bauer getötet und 25 weitere verletzt. Das Unternehmen hatte den Bauern Gewinnanteile für die Überlassung ihres Landes zugesprochen, welche sie nie erhalten haben. Trotz allem ist dieses Unternehmen vom RSPO zertifiziert. Außerdem ist Rettet den Regenwald e.V. der Meinung, dass Palmölmonokulturen nicht nachhaltig sein können. Die Monokulturen erfordern Chemikalien, welche die Bevölkerung und die Natur um die Plantagen vergiften.<sup>6</sup>

- 3. http://www.eco-world.de/service/news/archiv/15274/index.html
- 4. http://www.rspo.eu
- 5. http://www.greenpeace.de/themen/waelder/nachrichten/artikel/etikettenschwindel\_bei\_palmoel\_lieferung\_nach\_europa/
- 6. http://www.regenwald.org/pressemitteilungen/190/palmol-monokulturen-konnen-nicht-nachhaltig-sein 7. http://www.regenwald.org/news/1592/das-wahregesicht-des-palmol-labels-rspo

# Wie Proteste helfen können

Viele große Unternehmen verbrauchen große Mengen Palmöl zur Herstellung ihrer Produkte. Das Schweizer Unternehmen Néstle ist eines davon. Umweltschutzorganisationen prangerten das Verhalten von Nestlé an und hatten Erfolg.

#### Süßes mit bitterem Beigeschmack

Palmöl ist für Nestlé und andere Hersteller von Süßwaren eine wichtige Zutat bei der Produktion von Schokolriegeln und Co. 90% des produzierten Palmöls gehen in die Lebensmittelindustrie. Allein Nestlé, der größte Nahrungsmittel- und Getränkehersteller der Welt, hat seinen Bedarf an Palmöl in den letzten drei Jahren (2007-2010) auf 320.000 Tonnen verdoppelt.<sup>1</sup>

Nestlé kauft Rohstoffe vom indonesischen Palmölhersteller "Sinar Mas". Dieser Lieferant verletzt internationale Standards und indonesisches Recht, ist an Landkonflikten beteiligt, rodet wertvolle Regenwälder in Orang-Utan-Gebieten und hat Pläne, weitere Urwaldflächen zu roden und darauf Ölpalmplantagen in Monokulturen anzulegen.¹



#### Greenpeace-Kampagne gegen Nestlé

Im April 2010 hat Greenpeace eine Kampagne gegen die Nutzung von Palmöl im Lebensmittelkonzern Nestlé und die damit verbundene Urwaldzerstörung gestartet.

Es wurden verschiedene Aktionen durchgeführt:

- An der deutschen Nestlé-Zentrale in Frankfurt a.M. wurde ein 25 x 15 m großes Banner aufgehängt, auf dem ein Orang-Utan mit einem KitKat-Riegel bedroht wird (s.u.).
- Weiterhin wurden Twitter-Meldungen auf einer Großbildleinwand vor der deutschen Zentrale gezeigt.
- Es wurde ein Video, das den Zusammenhang zwischen KitKat und der Vernichtung von Regenwald zeigt, ins Internet gestellt.
- In Städten wurde vor Supermärkten gegen Nestlé protestiert und Supermarktprodukte mit Aufklebern versehen.
- Vor den Nestlé-Standorten wurden Flugblätter mit Informationen verteilt.
- und vieles mehr

# Nicht zuletzt die Email-Flut mit Protesten von Kunden hat zu Erfolgen geführt:

Nachdem Nestlé zuerst nur die direkten Lieferverträge mit Sinar Mas gekündigt hatte, einen Großteil des Palmöls aber weiterhin von Zwischenhändlern bezog, die mit Sinar Mas zusammenarbeiten, hat der Konzern im Mai 2010 weitere Schritte unternommen. Es wurde ein Aktionsplan vorgelegt, wie in Zukunft die Nutzung der Rohstoffe aus Gebieten mit Regenwaldzerstörung in ihren Produkten ausgeschlossen werden kann. Es werden derzeit Richtlinien entwickelt und es soll nur noch mit Firmen zusammengearbeitet werden, die diese erfüllen. Die ersten Produkte, bei denen die neuen Richtlinien angewandt werden, sind Palmöl und Papier (Verpackung). Rohstoffe wie Soja, Fleisch und Kakao sollen in den nächsten Jahren folgen.

1. http://www.greenpeace.de/themen/waelder/presseerklaerungen/artikel/kitkat\_suesses\_mit\_bitterem\_beigeschmack/ (2010)