HUOBER

Früchte der Ölpalme

HINTERGRUND ROHSTOFFE

Palmöl

1] Was ist Palmöl?

2] Warum wir Palmfett verwenden?

3] Bericht über unseren Palmölproduzenten

Der exzessive Monokultur-Anbau der Ölpalme, seine Auswirkungen auf die Umwelt und die prekären Arbeitsbedingungen in den Anbauländern sind in den vergangenen Jahren in die Kritik geraten.

HUOBER BREZEL stellt sich entschieden gegen diese Entwicklung. Die Verwendung von Palmöl in Lebensmitteln jedoch grundsätzlich abzulehnen, ignoriert die tatsächlichen Begebenheiten, die globalen Zusammenhänge und lässt die Menschen in den Anbauländern in ihrer Situation allein.

Es gilt, Alternativen zu entwickeln und Wege zu finden, die Menschen mit unserer Nachfrage und Unterstützung zu ermutigen, einen verantwortungsbewussten Anbau zu betreiben.

Wir setzen uns intensiv mit den Bedingungen des Palmölanbaus auseinander und verwenden bereits seit 2001 ausschließlich Bio-Palmöl von unserem Anbaupartner in Kolumbien, den wir im März 2016 vor Ort besuchten. (Der vollständige Bericht ist unter Punkt 3 nachzulesen.)

Das bei uns verwendete, nachhaltig erzeugte Bio-Palmöl ist auf höchster Stufe RSPO (Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl) sowie nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung zertifiziert.

Damit auch Sie als Kunde unsere Entscheidung für den bewussten Einsatz von Palmöl in unseren Produkten nachvollziehen können, haben wir im Folgenden die wesentlichen Punkte zusammengefasst:

1] Was ist Palmöl?

Palmöl ist ein Pflanzenöl, welches aus der Frucht der afrikanischen Ölpalme gewonnen wird.

Die Ölpalme, die ursprünglich aus Westafrika stammt, kann bis zu 30 Meter hoch und bis zu 200 Jahre alt werden. Nach etwa drei Jahren trägt sie Früchte. Bis zur Reife benötigen die Früchte sechs bis neun Monate.

Die Fruchtstände der Ölpalme bestehen aus mehreren hundert Früchten und können bis zu 50 Kilogramm schwer werden. Sie werden mehrmals im Jahr geerntet.

Palmöl ist aufgrund seiner Eigenschaften und seiner Verwendung das bedeutendste Pflanzenöl weltweit und ist in jedem zweiten Produkt im Supermarkt enthalten. Überwiegend wird es zur Herstellung von Lebensmitteln aber auch Kosmetika und Reinigungsmittel eingesetzt.

Fruchtstände der Ölpalme

Darüber hinaus wird in Deutschland bereits rund die Hälfte des importierten Palmöls energetisch genutzt.

HUOBER BREZEL GmbH & Co.
Riedstraße 1 · 71729 Erdmannhausen
Telefon 071 44/338-0
www.huoberbrezel.de · info@huoberbrezel.de

HUOBER BREZEL

Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint

Heute werden weltweit etwa 60 Millionen Tonnen Palmöl auf einer Fläche von 12 Millionen Hektar produziert. Fast 90% werden in Süd-Ost-Asien produziert, etwa ein Prozent kommt aus Kolumbien.

Das Dorf Aracataca; aus dem Ort stammen viele Mitarbeiter, die im Unternehmen tätig sind.

2] Warum wir Palmfett verwenden?

- Palmfett verfügt über qualitative Eigenschaften, die für unsere Dauerbackwaren sehr gut geeignet sind. Es ist hitzeresistent, oxidationsstabil, geschmacks- und geruchsneutral und gewährt unseren Produkten eine lange Haltbarkeit. Backversuche mit heimischen Ölen weisen bisher keine vergleichbar hohe Stabilität auf.
- Als Bio-Hersteller verzichten wir auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und sonstige chemische Hilfsmittel. Unsere Backversuche haben gezeigt, dass diese Hilfsmittel beim Einsatz von Sonnenblumenöl aktuell notwendig wären, um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.
- Das Palmöl hat bei Raumtemperatur eine feste Struktur und muß in der Verarbeitung nicht gehärtet werden. Es weist einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren auf und bildet beim Erhitzen keine gesundheitsschädlichen Transfettsäuren. Hierin unterscheidet es sich wesentlich von anderen Pflanzenölen.
- Die Ölpalme hat den höchsten Ertrag aller Ölpflanzen. Für die Gewinnung der gleichen Menge Öl aus der heimischen Sonnenblume würde die vier- bis sechsfache Anbaufläche benötigt. Das entspräche im Falle Deutschland 1,64 Mio. Hektar (Studie WWF).
- Der Anbau der Ölpalme ist Lebensgrundlage vieler Kleinbauern und nicht zwingend mit Urwaldrodung, exzessiver Monokultur und Ausbeutung verbunden. Wir nehmen unsere Verantwortung wahr, in dem wir beispielhaften, nachhaltigen und ökologischen Anbau unterstützen. So wie wir uns auf heimischem Boden für die ökologische Landwirtschaft engagieren, möchten wir auch den ökologischen Landbau weltweit unterstützen und gewachsene Beziehungen nachhaltig pflegen. Nicht zuletzt wurde der Anbau durch die starke Nachfrage aus Europa vorangetrieben.

Um Alternativen zum Palmöl zu entwickeln unterstützt HUOBER BREZEL die Züchtungsbestrebungen bei High-Oleic-Bio-Sonnenblumen der Initiative Bio-Sonnenblumen durch die Peter Kunz-Saatgutzüchtung.

Plantage der Tequendama-Farm;
im Hintergrund die ausgewachsenen Ölpalmen und im Vordergrund die Jungpflanzen

3] Bericht über unseren Palmölproduzenten

Unser nachhaltiges Bio-Palmöl stammt ausschließlich aus Kolumbien. Im März 2016 besuchten wir unseren Anbaupartner, um uns ein genaues Bild über die Anbau- und Arbeitsbedingungen vor Ort zu machen.

Eingang zur Tequendama Farm in Kolumbien, Daabon

Die Region

Das Anbaugebiet befindet sich im Norden Kolumbiens nicht weit der Karibikküste, in der Nähe des Dorfes Aracataca. Das Gebiet um die Plantage herum wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von der „United Fruit Company“ (heute Chiquita Banana) ausgebeutet, indem Südfrüchte für den Export angebaut wurden, ohne dass die Menschen vor Ort davon profitierten. Im Anschluss destabilisierten Guerilla-Gruppen über viele Jahre das Gebiet.

Heute entwickelt sich die Region positiv. Der Anbau von Bananen, Citrusfrüchten und eben auch Ölpalmen bietet vielen Menschen vor Ort eine Lebensgrundlage und trägt zur Entwicklung der Region bei.

Unser Palmölproduzent Daabon hat die positive Entwicklung vor Ort stark mitgeprägt.

Der Produzent

Das Unternehmen Daabon wird als Familienunternehmen bereits in der dritten Generation geführt. Das Unternehmen begann 1914 mit dem Anbau von Bananen. Seit Anfang der 1990er Jahre startete das Unternehmen mit der ökologischen Produktion, inspiriert durch die Anbaumethoden eines Demeter-Hofes in Europa. Neben der Tequendama-Farm unterhält Daabon weitere Anbauflächen und arbeitet mit mehreren Kleinbauern zusammen. Neben der Produktion von Palmöl baut das Unternehmen Bio-Bananen und Bio-Kaffee an und bietet darüber hinaus auch logistische Dienstleistungen an.

Heute beschäftigt das Unternehmen über 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die alle die Vorteile einer registrierten Arbeit genießen - Kranken-, Renten- und Arbeitslosenversicherung - wie auch bei uns.

Die Plantagen

Daabon produziert Palmöl zum größten Teil auf eigenen Plantagen (70%), bezieht 20 Prozent aus den sog. „Alianzas“ und kauft etwa 10 Prozent je nach Bedarf von unabhängigen Produzenten hinzu. Die „Alianzas“ ist ein Zusammenschluss von mehreren hundert Kleinbauern, die mit Daabon kooperieren. Daabon garantiert einen festen Preis, die Abnahme der Ernte und die soziale Absicherung. Darüber hinaus unterstützt das Unternehmen die Kleinbauern in ihrer Unabhängigkeit durch Anbau- und Wirtschaftsberatung.

Mitarbeiter fahren mit ihren Büffeln in die wohlverdiente Mittagspause

Pro Jahr wird auf etwa 6.300 Hektar rund 25.000 Tonnen zertifiziert nachhaltiges Palmöl produziert. Der Bioanteil beläuft sich nach Aussagen von Daabon auf etwa 80 Prozent.

Die Plantagen sind um die 1.500 Hektar groß und damit deutlich kleiner als im Monokultur-Anbau in Süd-Ost-Asien und durch natürlichen Unterwuchs gekennzeichnet. Zudem wird etwa zehn Prozent ungenutzt der Natur überlassen, um das Ökosystem zu erhalten und Tieren (Frösche, Vögel, Nager und Affen) einen Rückzugsort zu bieten.

Für neue Flächen wird keine Rodung betrieben, lediglich stillgelegte Anbauflächen oder Weideland kommen in Frage.

Palmölernte (Daabon)

2007 geriet das Unternehmen in die Kritik, da es Flächen aufkaufte, auf die Bauern später Besitzanspruch erhoben. Die Situation war sehr undurchsichtig und da der Konflikt sich nicht klären ließ, zog sich das Unternehmen 2010 aus dem Gebiet zurück. Heute prüft es Gebietszukäufe nach strengen Kriterien (Clinton-Liste, Indigene Bevölkerung, Naturschutz etc.), um solche Situationen zu vermeiden.

Besichtigung der Kompostanlage

Der Anbau

Auf den Plantagen kommen 142 Ölpalmen auf einen Hektar. Damit ist eine gesunde Entwicklung der Bäume gegeben und es bleibt genügend Platz für den Abtransport.

Die Ölpalmen können über einen Zeitraum von 35 Jahren geerntet werden, danach sind sie für die Ernte von Hand zu hoch und es werden neue Bäume gepflanzt.

Die Früchte werden mit langen Handsägen aus den Baumkronen geschnitten und anschließend mit Büffeln aus dem Wald an den Straßenrand gebracht. Von dort werden sie mit Lastwagen zur Öl-Mühle transportiert.

Statt Kunstdünger wird Kompost von der eigenen Kompostanlage genutzt.

Dieser wird aus dem Dung der Büffel sowie weiterer Nebenerzeugnisse wie Blätter, Fruchtbüschel, Schalen, Asche und Sand angesetzt. Um die Qualität zu verbessern, züchtet das Unternehmen Regenwürmer und gibt sie dem Kompost bei. Hierdurch gewinnt der Kompost Stickstoff, was gerade den Jungpflanzen zu Gute kommt.

Die Beobachtung von Naturprozessen kommt auch bei der Schädlingsbekämpfung zum Tragen. Der Befall der Ölpalme durch Wanzen und Raupen wird durch das Spritzen heimischer Pilzkulturen eingedämmt. Der Pilz wird eigens hierfür im Labor kultiviert und mit Wasser auf die Bäume ausgebracht.

Verarbeitung

Die Fruchtstände werden nach der Ernte zügig verarbeitet. Die Ölmühle befindet sich direkt vor Ort.

Ölmühle, Tequendama-Farm

Zuerst werden die orange-roten Früchte aus dem Fruchtbüschel gerieben und anschließend mit Wasserdampf gebrüht. Erst dann wird das rötliche Öl aus der Frucht gepresst und gefiltert. Als rohes Palmöl kommt unser Öl nach Deutschland und wird dort zu Palmfett weiterverarbeitet.

Darstellung Nachhaltigkeitsprinzip Daabon

Nachhaltigkeit

Daabon beobachtet regelmäßig die Vielfalt der Tierarten auf ihren Plantagen, denn so können Veränderungen im Ökosystem frühzeitig erkennen. Ihr Grundsatz lautet: ist die Erde gesund, sind die Pflanzen gesund, sind die Pflanzen gesund, sind auch die Tiere gesund.

Auch bei der Energieversorgung versucht Daabon schonend mit den vorhandenen Ressourcen umzugehen. Dazu hat das Unternehmen eine Biogasanlage gebaut, in der aus Produktionsresten Methangas erzeugt wird, das zur eigenen Energieversorgung verwendet wird. Das Brühwasser aus der Ölmühle wird aufbereitet und ebenfalls wiederverwertet.

Daabon hat mit anderen Unternehmen die sogenannte „palm oil innovation group“ gebildet, um den nachhaltigen Anbau voranzubringen.

Soziales Engagement

Das Unternehmen unterstützt Menschen in der Region beim Weg in die Selbstständigkeit durch sogenannte Mikrokredite und begleitet die Gründerinnen und Gründer auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit durch Fortbildungen. Eine Näherin wurde beispielsweise auf diesem Weg unterstützt und schneidert heute Arbeitskleidung für die Mitarbeiter. Darüber hinaus engagiert sich Daabon für unterschiedliche Infrastrukturprojekte, baut Mitarbeitersiedlungen und unterstützt Schulprojekte.

Die Konsequenz mit der sich das Unternehmen in die ökologische und soziale Verantwortung stellt, konnten wir an vielen Beispielen vor Ort eindrucksvoll erleben.

Der Besuch bestärkt uns in der weiteren Zusammenarbeit und macht deutlich, dass eine nachhaltige Palmölproduktion möglich ist.

Bericht und Bilder von
Arlend Huober, 2016

Zertifizierungen Daabon, Auswahl

Besuch des Unternehmens Daabon auf der Tequendama-Farm (2016); v.l.: Arlend Huober, Patricia Abreza (Leitung soziale Projekte), Filippe Guerrero (Leiter Nachhaltigkeit), Karen Gomez Huober