

Palmzucker und Palmöl

Während Palmöl aus der *Palma africana* gewonnen wird, die in Monokultur angebaut werden kann und ein äquatoriales Klima benötigt, wird Palmzucker vor allem aus der Arenga-Palme (*arenga pinata*, C-4-Pflanze) oder aus Kokospalmen gewonnen.

Zuckerpalmen in Mischkultur

Zuckerpalmen lassen sich nicht monokulturell anbauen, denn sie benötigen den Austausch mit anderen Pflanzen (Austausch von Biomasse), sie liefern nur Erträge in Gegenden mit hoher Biodiversität (natürliche Umgebung oder vielfältige Mischkultur) und benötigen deshalb keinen zusätzlichen Dünger und müssen auch nicht bewässert werden, sind also genügsam; ihr tiefgreifendes Wurzelwerk stabilisiert den Boden und verhindert Bodenerosion. Die Zuckerpalme ist tolerant gegenüber klimatischen Schwankungen und kann Temperaturen von bis zu -5 Grad und Niederschlagsarmut für eine gewisse Zeitspanne aushalten. (Bei den Palmölpflanzen verhält es sich in allen Punkten umgekehrt.)

Es werden etwa 60 Produkte aus der Zuckerpalme gewonnen, u.a. Ethanol (Bier, Wein, Rum,...) Stärke, Essig, Zucker, Bioplastik, Bürsten, Flechtwerk und Matten – jedoch kein Öl. Die Pflanze eignet sich sehr gut für Kleinbauern, da sie pflegeleicht und sowohl für den eigenen wie für den Marktbedarf vielfältig zu verarbeiten ist; aus ihren Erzeugnissen werden unter anderem Spielzeug und Kunsthandwerk hergestellt.

Eine Zuckerpalme liefert etwa 150kg Zucker pro Jahr. Zucker aus Zuckerpalmen ist besser für die Gesundheit als raffiniertes Weißzucker und Zuckerrohr, Folgewirkungen wie Diabetes treten bei dessen Gebrauch nicht auf, das Herz-Kreislauf-System wird kaum belastet (ähnlich wie bei Stevia).

In Malaysia gibt es z.B. die Masarang Foundation, eine kleinbäuerliche Kooperative, in der etwa 6.000 Bauern organisiert sind. Sie bauen Zuckerpalmen in Mischwirtschaft an.

Ölpalmen in Misch- und Monokultur

Wenn die Zuckerpalme gut ist, kann man dann sagen, daß die Ölpalme prinzipiell schlecht ist? Natürlich nicht. Die Palmölpflanze ist zwar pflegeintensiv und verbraucht viel Wasser und das aus ihr gewonnene Öl sollte wegen der gesundheitlichen Nebenwirkungen nur in Maßen als Nahrungsmittel Anwendung finden, aber natürlich ist auch hier eine umsichtige ökologische Nutzung möglich. Vielerorts wurde (und wird z.T. noch) die Palmölpflanze von Einheimischen genutzt, ohne daß damit Umweltschäden einhergingen. Das Problem ist, daß sich die Pflanze zur Monokultur bestens eignet und dadurch für Agrar- und andere Konzerne interessant geworden ist. Diese holzen für ihre Riesenplantagen Regenwald ab und verdrängen die Kleinbauern zuerst vom Markt und dann von ihrem Land.

Ein Beispiel aus Peru

In Peru gab es zwischen 2000 und 2004 eine Initiative für Koka-Bauern; wenn sie den Koka-Anbau aufgaben, finanzierte der Staat ihnen Ölpalmen-Setzlinge. Viele Bauern nahmen das Angebot an und organisierten sich in einer Bauernkooperative. Die maximale Anbaufläche für den einzelnen Bauern beträgt 5ha. Der Anbau erfolgt in Mischkultur. Die gemeinsame Raffinerie wird lokal verwaltet und die gewonnenen Öle werden gemeinsam mit den anderen Feldprodukten auf dem peruanischen Markt verkauft. Die ehemaligen Koka-Bauern waren mit der Entwicklung zufrieden.

Aber inzwischen hat die Gruppe Romero (der u.a. die größte Privatbank Perus gehört) Palmpflanzen in Monokultur angebaut, es sind inzwischen 25.000ha. Seitdem sind die Preise für Palmöl in Peru stark gefallen, sodaß die kleinen Bauern vom Markt verdrängt wurden. Zudem rücken die Monokulturen immer näher an ihre Felder heran, es entsteht die Gefahr von Enteignungen. Romero hat neuerdings einen Vertrag mit Europa geschlossen, der ihnen in Zukunft die zollfreie Einfuhr von Palmöl ermöglicht. Romero will die Rodung von Wäldern zur Gewinnung von Anbauflächen für die Ölpalmpflanzungen entsprechend verstärken. Damit wird Peru dem Weg seiner Nachbarländer folgen, die Ölpalmen vor allem für den europäischen Markt in Monokultur auf inzwischen mehreren hunderttausend Hektar anbauen.

Verbraucher in Europa

Was folgt für den Verbraucher in Europa daraus? Wenn er Regenwaldrodung, Monokultur und Vertreibung von Kleinbauern nicht unterstützen will, sollte er auf Palmölprodukte komplett verzichten. Denn dort, wo die Pflanze noch in Mischkultur von Kleinbauern angebaut wird, sind die Erträge zu gering, um für den Export interessant zu sein. Erst Anbau, Düngung und Bewässerung in Monokultur ermöglichen einen größeren Ertrag, um damit international handeln zu können. Man wird in Europa (auch im Biosektor) schwerlich Palmöl finden, das aus ökologischer Mischkultur stammt, sondern Produkte, die durch Regenwaldabholzung und Monokultur gewonnen wurden. Produkte aus Zuckerpalmen scheinen im Moment unbedenklich zu sein (Achtung: Transportwege und Verarbeitung beachten!); zumindest so lange sie nicht zur Monokultur geeignet sind. Doch irgend ein schlauer Gentechniker arbeitet vermutlich schon daran....

(Text: Pamela, Informationen: Rettet den Regenwald e.V.)