

Fakten zum Palmöl in der Schweiz

Seit Anfang der 90er Jahre nimmt der Anbau von Palmöl stetig zu. Ein gewichtiger Grund für die Beliebtheit liegt in den Anbaueigenschaften der Ölpalme: Mit einem Ertrag von bis zu 5 Tonnen Palmöl/ha und Jahr ist sie die produktivste und damit effizienteste Ölpflanze überhaupt.

Verwendung von Palmöl

Die Öle der Palmölpflanze finden vorwiegend in der Herstellung von Kosmetika, Waschmitteln, Nahrungsmitteln und Biokraftstoffen Anwendung. In der Schokolade- und Backwarenindustrie kommt das Öl aufgrund ihrer Hitze- und Oxidationsstabilität in der Herstellung gewisser Füllungen zum Einsatz.

Anhaltender Rückgang der Importe

Die Importe von Palmöl in die Schweiz haben in den vergangenen zehn Jahren um rund 45% abgenommen und betragen im Jahr 2020 rund 19'000 Tonnen, was gerade einmal 0.03% der weltweiten Produktion entspricht.^{1 2} Es wird davon ausgegangen, dass auch in Zukunft die Schweizer Nachfrage nach Palmöl sinken wird.³

Mangel an alternativen pflanzlichen Ölen

In der Nahrungsmittelindustrie werden vermehrt andere Pflanzenöle verwendet, sofern es die Anforderungen an das Produkt zulassen. Jedoch gibt es nicht für alle Anwendungszwecke Alternativen zu Palmöl. Der höhere Schmelzpunkt des Palmöls erlaubt besondere Verwendungen, welche einen Austausch durch andere Öle nicht zulassen würden. Der höhere Schmelzpunkt des Palmöls bewirkt auch, dass dieses nicht vor einer Weiterverarbeitung gehärtet werden muss.

Substitute für Palmöl sind nicht zwingend umweltfreundlicher. Durch den hohen Flächenertrag ist die Ölpalme ein Vielfaches effizienter als andere Ölpflanzen, insbesondere auch im Vergleich zu den einheimischen Pflanzen wie Raps, Sonnenblume oder Lein. Eine Substitution mit anderen tropischen Pflanzenölen, wie etwa Kokos- oder Sojaöl, würde das Problem nur verschieben und sogar zusätzlichen Flächenbedarf bewirken. Dies hat auch der [WWF in einer Studie](#) festgestellt.

Zertifiziertes Palmöl als Alternative

Wo keine Substitution durch andere Pflanzenöle möglich ist, setzen die Schweizer Nahrungsmittelhersteller oftmals auf zertifiziertes Palmöl. Gemäss einer [Untersuchung des Bundesamts für Umwelt \(BAFU\)](#) aus dem Jahr 2015 sind mehr als 50% des in die Schweiz importierten Palmöls zertifiziert. Diese Zahl dürfte weiter gestiegen sein, gerade auch in der Nahrungsmittelindustrie.⁴

In den vergangenen Jahren wurden diverse Zertifizierungssysteme ins Leben gerufen. Das wohl bekannteste dieser Systeme ist die Multi-Stakeholder-Initiative Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Der RSPO will mit seiner Zertifizierung die Umweltschädigung und negative soziale Auswirkungen des Palmölanbaus begrenzen.⁵

¹ Eidg. Zollverwaltung, HS Code 1511 «Palmöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, jedoch chemisch unmodifiziert»

² WWF, Importierte Abholzung: https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2020-12/WWF_Risky_business_DE_3.pdf

³ NZZ, [Der Abbau von Zöllen auf indonesischem Palmöl würde den Schweizer Verbrauch kaum steigern](#) [Stand: 12.04.2021]

⁴ Eine [Studie von European Sustainable Palmoil \(ESPO\)](#) fand heraus, dass im Jahr 2016 70% des in der europäischen Nahrungsmittelindustrie verwendeten Palmöls aus zertifiziertem Ursprung stammte.

⁵ [RSPO Principles & Criteria 2018](#)

BISCOSUISSE

CHOCOSUISSE



Ausblick

Verschiedene Schweizer Akteure der Lebensmittelbranche haben sich im Jahr 2020 zum [Palmöl Netzwerk Schweiz](#) zusammengetan. Das Palmöl Netzwerk will den RSPO-Standard weiterentwickeln und die Durchsetzung der RSPO-Vorgaben in den Lieferketten messbar verbessern.

12. April. Februar 2021