

Geht doch!

Palmöl zu produzieren, gilt als Umweltsünde.
Doch es gibt Ausnahmen. Leo Frühschütz
hat sich in Ghana davon überzeugt.



Autor: Leo Frühschütz Fotos: Marc Doradzillo



Schwere Handarbeit: Mit einer Holzstange mit Eisenspitze heben junge Männer die Fruchtbüsche vom Wagen.



Flink lösen ihre Finger die daumengroße, rote Frucht aus dem dornigen Palmbüschel und streifen die noch anhaftenden Blütenblätter ab. Autsch! Während ich auf Esther Larbys Hände geschaut habe, habe ich nicht auf meine geachtet und mich prompt an den Dornen gestochen. „Hey, du musst schon aufpassen“, mahnt mich Esther. Sie lacht. Einen Obroni, einen Weißen, als Praktikanten zu haben, macht ihr sichtlich Spaß.

Ich sitze mit zehn weiteren Frauen in einem Kreis auf kleinen Schemeln und zupfe die harten Palmfrüchte aus den Büscheln. Ein paar Scherze fliegen hin und her, doch die Arbeit fordert Konzentration. Langsam füllen sich die Schüsseln neben den Frauen, dann schütten sie ihren Inhalt in Säcke und wiegen sie. Abends gibt es dafür Geld. „Ich verdiene

15 bis 20 Cedis am Tag“, sagt Esther. Das sind vier bis fünf Euro, verdammt wenig für acht Stunden eintönige Arbeit. Und doch viel in einem Land, in dem der Mindestlohn pro Tag bei 8 Cedis liegt. Willkommen in Ghana.

Palmöl ist weit mehr als brennender Urwald

Hier hat der Anbau von Ölpalmen eine jahrhundertelange Tradition. Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden die ersten Plantagen, die sich schnell rund um den ganzen Äquator ausbreiteten. Zum Problem wurde Palmöl durch den weltweiten Durst nach Pflanzenölen. Deren Verbrauch hat sich seit 2000 auf 174 Millionen Tonnen verdoppelt und das größte Wachstum verzeichnete Palmöl. Denn

Ölpalmen sind die ergiebigsten Ölpflanzen weltweit. Ein Hektar Fläche, etwas weniger als anderthalb Fußballfelder, genügt, um vier Tonnen Palmöl zu erzeugen, so viel wie vier Kleinwagen wiegen. Um die gleiche Menge eines anderen Pflanzenöls zu gewinnen, müsste man drei Hektar Raps oder vier Hektar Sonnenblumen anbauen.

Heute kommen 85 Prozent des weltweit produzierten Palmöls aus Indonesien und Malaysia. Dort hat der Öl-Rausch riesige Wunden in die Natur geschlagen. Deshalb denken die meisten Menschen bei Palmöl an brennende Urwälder und tote Orang-Utans – der Grund dafür, dass viele Menschen es nicht mehr in ihren Keksen und Schokocremes wollen. Darum bin ich in Ghana – denn hier will ein Projekt zeigen, dass bio-faires Palmöl

Menschen und Umwelt helfen kann. Asuom ist eine Kleinstadt, vier Autostunden von der Hauptstadt Accra entfernt. Hier sitzt Serendipalm, ein Projekt des Bio-Kosmetikherstellers Dr. Bronner's. „Wir produzieren hier das Palmöl, das wir für unsere Seifen verwenden“, sagt Julia Edmaier, die zusammen mit fünf Kollegen die Rohstoff-Projekte des Unternehmens betreut. Doch das Öl von Serendipalm wird nicht nur verarbeitet. Der Bio-Hersteller Rapunzel bezieht einen Teil des Palmöls, das in seinen süßen Brotaufstrichen wie Samba steckt, von hier. „Wir stehen dazu, dass wir Palmöl einsetzen“, sagt Pressesprecherin Eva Kiene. „Deshalb wollen wir ein Öl, das unseren Ansprüchen an ein bio-faires Lebensmittel genügt.“

Palmöl bringt das Geld für die Ausbildung der Kinder

Feste Arbeit ist Mangelware in Asuom. „Ich habe mich nach der Schule für viele Jobs beworben“, erzählt Esther. Geklappt hat es schließlich bei Serendipalm, weil das Unternehmen die landesübliche Sitte ablehnt, Arbeitsplätze bevorzugt an Verwandte und Bekannte zu vergeben. Mit ihrem High-School-Abschluss und einem perfekten Englisch ist die 28-Jährige überqualifiziert. Doch erst einmal zählt das Geld: „Ich kann meine Mutter unterstützen und das Schulgeld für meine kleine Schwester zahlen.“ Auch ihre vierjährige Tochter kommt bald in die Schule.

Überhaupt: die Kinder. Die meisten Frauen in unserer Zupfer-Runde sind zwischen 40 und 50 und haben drei oder gar fünf Kinder zu Hause. Für deren Ausbildung kratzen sie jeden Cedi zusammen. Die staatlichen Schulen sind kostenlos, oft aber auch nutzlos. „Da gibt es Lehrer, die lassen die Kinder auf ihren Feldern arbeiten“, übersetzt Esther, was eine der Frauen dazwischenruft.

Die meisten der Frauen verdienen bei Serendipalm zum ersten Mal regelmäßig Geld. Und vorher? „Ich habe auf dem Feld mitgeholfen“ oder „mal Früchte auf dem Markt verkauft“, lauten die Antworten. Abena erzählt, dass sie früher Fisch gekauft, geräuchert und wieder verkauft hat, um als Witwe ihre Kinder durchzubringen. Man sieht der hageren



Mensch statt Maschine:
Arbeiter stapeln die Fruchtbüschel für den Transport vom Feld zur Mühle.



Diese roten Früchte verbergen sich unter den Dornen. Ihr Fruchtfleisch ist hart, das Öl fest darin gebunden.



Palmfrüchte lassen sich nicht einfach pressen wie Oliven. Sie müssen erst zwei Stunden gedämpft werden.

57-Jährigen die harten Jahre an. Jetzt ist sie froh, dass sie für sich selbst sorgen kann und ihren Kindern, die längst nach Accra gezogen sind, nicht zur Last fällt. In ein paar Jahren wird sie Rente beziehen, denn Serendipalm zahlt für alle Mitarbeiter Kranken- und Rentenversicherung. Sie bekommen fünf Tage mehr Urlaub als gesetzlich vorgeschrieben und werdende Mütter können drei Monate in bezahlten Mutterschutz gehen. Auch kostenloses Mittagessen zählt zu den Sozialleistungen des Unternehmens.

Äxte, Wannen, Schubkarren – hier ist alles Handarbeit

Trotz der insgesamt 270 Mitarbeiter und 450 Bio-Bauern, die es mit Palmölfrüchten versorgen, ist Serendipalm ein kleines Unternehmen. 700 Tonnen Palmöl werden hier im Jahr produziert – mit sehr viel Handarbeit.

Sie fängt an, wenn die Laster von Serendipalm die 10 bis 15 Kilo schweren Fruchtstände von den Feldern der Bauern zur Cleaning Hall bringen. Ein Gebäude, so groß wie eine Schulturnhalle, aber viel luftiger. Das Dach steht auf Metallstützen, nur die untersten zwei Meter sind gemauert. Ein Maschendraht verwehrt Vögeln den Zutritt, lässt aber den Wind herein. Trotzdem ist die Arbeit schweißtreibend. Zwei junge Männer springen auf den Wagen, verwaschene Jeans, Muskelshirts und eine anderthalb Meter lange Holzstange mit Eisen spitze in der Hand. Die stoßen sie in die Fruchtbüschel, sogenannte „FFBs“ für das Englische „Fresh Fruit Bunches“, und heben sie schwungvoll vom Wagen. Ihre Kollegen stapeln die FFBs mit den gleichen Stangen in der Halle zu zwei Meter hohen rechteckigen Vorratshaufen.

Vor einem dieser Haufen arbeitet der nächste Trupp: Drei Männer stehen vor Hackblöcken, schnappen sich mit der behandschuhten linken Hand einen FFB und hacken mit scharfen Äxten und vier, fünf Schlägen die Früchte samt ihrer dornigen Umhüllung vom Strunk ab. Frauen schaufeln die kleingehackten FFBs in Blechwannen, tragen sie auf dem Kopf weiter hinein in die Halle und kippen sie den Zupferinnen vor die Füße. Neben unserer Runde gibt es noch ein Dutzend weiterer Kreise, in denen Arbei-



Fest angestellte Arbeiterinnen verdienen rund 20 Cedis am Tag, etwa fünf Euro. Der Mindestlohn in Ghana liegt bei 8 Cedis. Serendipalm zahlt ihnen außerdem Kranken- und Rentenversicherung und sie bekommen ein kostenloses Mittagessen.



Traktoren und Laster transportieren die Fruchtstände von den Feldern zur Weiterverarbeitung in die Cleaning Hall.



In der sogenannten Cleaning Hall sitzen die Zupferinnen auf kleinen Schemeln und lösen die harte Palmfrucht aus der Schale.



Autor Leo Fröhschütz lernt von Esther Larby, wie man die rote Frucht aus dem dornigen Palmbüschel streift.

Bio-Palmöl

Das meiste Bio-Palmöl kommt seit über 20 Jahren von den Ölmühlen Daboon in Kolumbien und Agropalma in Brasilien. Beide produzieren auch konventionelles Palmöl und zählen in allen Rankings zu den nachhaltigsten der großen Palmölproduzenten. Weitaus kleiner ist das Unternehmen Natural Habitats. Es produziert zusammen mit Kleinbauern in Ecuador und Sierra Leone bio-faires Palmöl. Vierter Anbieter ist Dr. Bronner's Serendipalm, bei dem neben Rapunzel

Rot und gesund

Palmöl enthält reichlich Vitamin E und Beta-Carotin und hat deshalb eine leuchtende, knallorange Farbe. Im Bio-Laden gibt es dieses nicht raffinierte Palmöl als Spezialität zu kaufen. In den Ländern rund um den Äquator wird es als das gängige Öl zum Kochen und Braten verwendet. Da es zur Hälfte aus der gesättigten Fettsäure Palmitin besteht, lässt es sich gut erhitzen, ist aber nicht so gut für den Cholesterinspiegel. Für die weitere Verarbeitung wird auch Bio-Palmöl desodoriert und gebleicht.

Palmöl im Tank

Rund 1,4 Millionen Tonnen Palmöl importieren die Deutschen im Jahr – zwei Prozent der weltweit erzeugten Menge. Über die Hälfte jagen sie durch den Auspuff. Denn in Deutschland enthält jeder Liter Diesel 6,3 Prozent Bio-Diesel, der auch aus Palmöl hergestellt wird. Nur ein Viertel verarbeiten Lebensmittelhersteller. Der Rest wird in Futtermittel gemischt oder geht an die chemische Industrie. An Bio-Palmöl verbrauchen die Deutschen ganze 7000 Tonnen, als Lebensmittelzutat und als Bio-Seife.

Ein wenig nachhaltig

Der runde Tisch für nachhaltiges Palmöl „RSPO“ ist eine Vereinigung von Industrie- und Handelsunternehmen, die Kriterien für eine nachhaltige Palmölproduktion entwickelt hat. Weil die Kriterien und die Kontrollen lasch sind, lehnen die meisten Umweltorganisationen RSPO als Greenwashing ab. Allerdings führt die Zertifizierung zu einzelnen Verbesserungen auf den Plantagen. Besser als gar nichts also, aber längst nicht genug. Und schon gar nicht bio oder fair. Manche Aktivisten werfen das gern in einen Topf.

terinnen zusammensetzen. In einem ständigen Strom verlassen die Früchte die Halle. Wieder in Wannen auf den Köpfen von Frauen, denen man nicht ansieht, dass sie gerade 40 Kilogramm balancieren. Quer über den Hof, hinüber zur Produktionshalle. Dort ist es heiß, stickig, in der Luft hängt Holzfeuerrauch und der typische dumpfe Palmölgeruch, eine Mischung aus Veilchen und Frittenbude.

Dämpfen, pressen, reinigen – in Palmöl steckt viel Aufwand

Palmfrüchte lassen sich nicht einfach pressen wie Oliven. Ihr Fruchtfleisch ist hart, das Öl fest darin gebunden. Deshalb müssen sie erst bis zu zwei Stunden lang gedämpft werden. Dafür stehen in der Halle sechs runde, gemauerte und holzbefeuerte Öfen mit jeweils einem Blechzylinder drauf. In ihnen ist Wasser, das verdampft, die darüber liegenden Palmfrüchte durchströmt, in Schwaden aus dem Zylinder quillt und unter dem Dach entlangwabert.

Die gedämpften Früchte kommen via Blechwanne zur Presse. Rein in den Trichter und schon läuft eine rötliche Flüssigkeit in die nächste Wanne. Es ist ein Gemisch aus Öl, Wasser und Fruchtfleisch, das nun in kleineren Öfen noch einmal zwei Stunden gekocht wird. Das Wasser verdampft, Schlamm setzt sich ab und das reine Öl kommt schließlich in einen Tank. Mit dem übrig gebliebenen, organischen Schlamm düngen Bauern später ihre Felder. Und auch die Ölresse spuckt ein Abfallprodukt aus: ein Gemisch aus Fasern und Kernen, das maschinell in seine Bestandteile getrennt wird. Die Fasern dienen als Dünger und die Palmkerne werden aussortiert, um daraus Palmkernöl zu gewinnen.

Palmöl ist Schwerstarbeit, das wird mir klar, als mich Safianu Moro, der Geschäftsführer von Serendipalm, durch die Anlage führt. „Natürlich lassen sich die allermeisten dieser Prozesse viel effektiver maschinell erledigen“, sagt er. „Aber wir wollen, dass die Menschen Arbeit haben.“ Das hat seinen Preis. „Unser Öl ist das teuerste auf dem Markt“, ergänzt Julia Edmaier. „Deshalb sind wir so froh über Kunden wie Rapunzel, die unser Qualitätsverständnis teilen.“ Statt zu mechanisieren, versuchen sie bei

Serendipalm, die traditionellen Herstellungsmethoden effektiver und menschenwürdiger zu machen.

Was das heißt, sehe ich, als ich eine der vielen kleinen Kochereien besuche, die Palmöl für den lokalen Markt herstellen. Fußgeschwärzte Dämpfer, die mit Autoreifen befeuert werden, ein alter Dieselmotor treibt die Presse an und hustet seine Abgase übers Gelände. Zur Reinigung brodelt das Öl in offenen Tiegeln, die über dem Feuer hängen.

Arbeit für die Menschen oder billiges Öl dank Maschinen?

Das andere Extrem erreiche ich nach einigen Kilometern Fahrt auf rotstaubiger Piste. Plötzlich tauchen riesige Palmölplantagen vor mir auf. Sie ziehen sich bis zum Horizont, vor dem sich einige Gebäude, Tanks und ein hoher rauchender Kamin abheben. Die „Ghana Oil Palm Development Company Limited“, kurz GOPDC, ist die größte Ölmühle Ghanas. Sie produziert in einer Woche so viel Palmöl wie Serendipalm im ganzen Jahr. Eine Handvoll solcher großen Mühlen gibt es in Ghana. Das Land liegt auf Platz acht der Palmöl-Liga. Wie auch in den anderen westafrikanischen Staaten drängen große Konzerne auf den Markt, denn das Land für Plantagen ist billig, die Geschäfte sind profitabel. GOPDC verarbeitet die Ölpalmen vieler Kleinbauern, hat aber auch 20.000 Hektar eigene Plantagen. „Da stand vor vier Jahren überall noch Wald“, sagt meine Führerin Samah, als wir an frisch angelegten Palmölfeldern vorbeifahren. Sie zeigt mir auch die erdbraunen Kreise um jede der Pflanzen. „Sie sprühen Glyphosat.“

Mit Unkrautvernichtungsmitteln hat Daniel Myaoa nichts am Hut. In seinem Palmölfeld wuchert das Grün und wir staksen in unseren Gummistiefeln durch kniehohe Gräser und Blätter. Daniel wirtschaftet seit 2008 ökologisch und ist einer der dienstältesten Bio-Bauern, die Serendipalm beliefern. Jeder von ihnen hat zwei, drei Hektar Land, das er mit Ölpalmen oder Kakao bebaut, dazu ein Feld fürs eigene Essen: Mais, Kochbananen, ein paar Mango- und Papayabäume.

Daniel hat eine fünf Meter lange Holzstange dabei, an der eine Sichel befestigt ist: das Erntemesser. Ölpalmen sind



Die Ölpresse spuckt ein Abfallprodukt aus: ein Gemisch aus Fasern und Kernen, die weiter verarbeitet werden.

„Unser Öl ist das teuerste auf dem Markt.“



Auf dem Kopf balanciert gelangt das Öl-Fruchtfleisch-Gemisch aus der Presse in den Ofen zur Reinigung.

mehrere Meter hoch und die FFBs wachsen in der Krone zwischen den Palmblättern. Wenn der 40-Jährige auf seinem Weg übers Feld ein reifes Büschel sieht, legt er das Messer am untersten Palmbrett an, ein schneller kräftiger Zug an der Stange und das drei Meter lange Blatt segelt wie eine riesige grüne Feder zu Boden. Rasch folgen zwei, drei weitere Blätter, bis das Fruchtbüschel freiliegt. Ein letzter Ruck, schon rumst es auf den Boden. Während Daniel den nächsten erntereifen Baum sucht, trägt sein Sohn Stephen drei Büschel die 300 Meter bis zum nächsten Fahrweg. Transportmittel: Wanne und Kopf – 20-mal am Tag.

Für eine Tonne FFBs bekommen die Bauern von Serendipalm 425 Cedis – 100 Euro. Der Preis liegt zehn Prozent über dem marktüblichen konventionellen.

„Es ist harte Arbeit und natürlich würde ich gerne mehr damit verdienen“, sagt Daniel. Er lobt, dass Serendipalm gleich zahlt und er nicht seinem Geld hinterherlaufen muss wie viele seiner konventionellen Kollegen. Auch schätzt er den Service, dass die Ölmühle die FFBs kostenlos abholt. Wichtig seien auch die zinsfreien Kredite, die das Unternehmen den Bauern gewähre, etwa wenn Reparaturen anfallen. „Insgesamt hat sich mein Leben in den letzten Jahren verbessert.“

Das gilt nicht nur für die Bauern, sondern auch für ihre Dorfgemeinschaften. Wie im fairen Handel üblich zahlen die Abnehmer des Öls einen Aufschlag, der in Projekte vor Ort investiert wird. In Asuom wurde ein Geburtshaus finanziert, im Nachbarort Abaaam ein Computer-Trainingscenter. Die Palmzupferinnen haben ebenfalls ein Projekt vorgeschlagen: Sie hätten gerne eine Schule am Platz, sodass sie ihre Kinder gut untergebracht wissen. Ich frage Esther, ob das auch was für ihre Tochter wäre. Doch meine Dolmetscherin hat andere Pläne. „Ich arbeite noch ein Jahr hier, dann habe ich so viel Geld gespart, dass ich aufs College gehen kann. Ich werde Lehrerin.“



Leo hat sich jeden Tag aufs Kantinenessen gestürzt. Sein Favorit: Banku, ein säuerlicher Maisbrei, mit Palmölsoße.

SCHROT & KORN Die besten Rezepte jetzt als Buch



- Die besten Rezepte aus 30 Jahren Schrot&Korn
- Vegetarische und viele vegane Rezepte
- Rezepte für Frühling, Sommer, Herbst und Winter
- Mit den wichtigsten Bio-Basics für eine gesunde Ernährung

Schrot&Korn Kochbuch

ISBN 978-3-8001-0826-8

VK € 19,90

Erhältlich ab dem 29.06.2016 im Buchhandel, in ausgesuchten Bio-Läden oder online unter: buchvertrieb@ulmer.de

Verlag Eugen Ulmer
Wollgrasweg 41
70599 Stuttgart

