

**Politikwissenschaft.** Trotz der verheerenden Folgen für Umwelt und Bevölkerung expandiert die Palmölproduktion. In einer neuen Studie hat Alina Brad von der Uni Wien gezeigt, dass Zertifikate nur wenig ausrichten können.

# Was bringen Palmölzertifikate wirklich?

VON USCHI SORZ

Zum ersten Mal begegnete Alina Brad vor über zehn Jahren dem Thema Palmöl. Damals forschte die Politikwissenschaftlerin für ihre Diplomarbeit auf einer Insel vor Sumatra und wollte wissen, welche Möglichkeiten die Menschen dort anstrebten, um ihre Lebensgrundlage zu verbessern. Man wolle Torfböden trockenlegen, um Palmöl anzubauen, bekam sie zu hören. Die Nachfrage danach sei größer als nach dem bis dahin produzierten Kautschuk und die Gewinnung weniger mühsam. Auf der Weiterreise staunte sie beim Blick aus dem Flugzeug: Monokulturen, so weit das Auge reichte. Kein Ende in Sicht.

„Diese Verflechtung zwischen den Hoffnungen der Dorfbewohner, den Profitinteressen der Industrie und dem globalen Konsum fand ich bemerkenswert“, erzählt Brad. „Und ich habe mich gefragt, zu welchen Konflikten das führt.“ Etwa die Schieflage, „dass die lokale Bevölkerung die ökologischen und sozialen Folgen trägt, während wir hier ahnungslos unsere Chips essen“. Zu jener Zeit war die Palmölproblematik in Österreich noch relativ unsichtbar.

## Konsumenten sind hellhörig

Dem ist nicht mehr so. Kampagnen, etwa von Greenpeace, haben aus uns aufmerksamere Konsumenten gemacht. Jeder, der es wissen will, hat schon von der großflächigen Abholzung des Regenwaldes, Landraub und der Zerstörung der Artenvielfalt in den Anbauländern gehört. Mit den Wäldern gingen wertvolle CO<sub>2</sub>-Speicher verloren. Und 25 Prozent der Plantagen sind auf Torfböden angelegt. Legt man diese für den Anbau trocken, wird enorm viel CO<sub>2</sub> freigesetzt.

Brad ist mittlerweile Expertin für die sozialökologischen Auswirkungen der Palmölindustrie. Vor zwei Jahren hat sie ihre Dissertation dazu abgeschlossen. Sie ist Universitätsassistentin am Institut für Politikwissenschaft der Uni Wien. Ihr Detailwissen sowie das Renommee des Instituts mit seinem Schwerpunkt in Umwelt-



Rund 86 Prozent des weltweiten Palmöls werden in Indonesien und Malaysia produziert.

[Reuters]

Ressourcenpolitik hat die niederländische NGO Changing Markets veranlasst, sie mit einer Arbeit zu Zertifikatssystemen für Palmöl zu beauftragen. Diese ist Teil der Studie „The False Promise of Certification“, die vergangenen Donnerstag erschienen ist und neben Palmöl auch Fischerei und Baumwolle behandelt.

## Kann Palmöl nachhaltig sein?

Während in Asien die Forderung nach nachhaltiger Produktion marginal ist, hat der öffentliche Druck auf Unternehmen und Politik in westlichen Ländern durchaus Auswirkungen gezeigt. Man sucht

Lösungen. Supermärkte beginnen, den Palmölanteil in ihren Eigenmarken und Biolinien zu vermindern oder diese sogar ganz palmölfrei zu machen. Keine kleine Aufgabe, bedenkt man, dass rund die Hälfte aller Waren in einem durchschnittlichen Supermarkt Palmöl enthalten. Oben erwähnte Chips finden sich auf einer langen Liste von Nahrungs- und Reinigungsmitteln bis hin zu Kosmetika und Agrartreibstoffen. Und immer öfter hört man den Stehsatz, man verwende ja zertifiziertes Palmöl.

Wer und was hinter diesen Zertifikaten steckt und was sie bewirken, hat Brad nun untersucht. Der erste Haken: „Es sind generell Minimalstandards.“ Der zweite: „Sogar die größte Zertifizierungsstelle, Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), deckt nur 19 Prozent des weltweit produzierten Palmöls ab.“ Und drittens: „Unterschiedliche Systeme führen zu Verwässerungen der Kriterien und Unübersichtlichkeit.“ Keines der sechs analysierten Zertifikate habe die gravierenden Umweltfolgen wirksam verlangsamen können. „Einige Regelungen wurden sogar

als Deckmantel für nicht nachhaltige Praktiken verwendet.“

## Wie alles anfang

In den 1960er-Jahren wurde das „grüne Gold“ von den Regierungen der Hauptanbauländer Indonesien und Malaysia als Chance gesehen, der Bevölkerung ein Einkommen zu verschaffen. „Die Besitzverhältnisse waren damals anders“, erklärt Brad. „In Indonesien etwa wurden 80 Prozent der konzeptionierten Flächen von Kleinbauern bewirtschaftet und 20 Prozent von staatlichen Unternehmen. Nach dem Sturz der Suharto-Diktatur und der Marktliberalisierung drehte sich das in den 1990er-Jahren komplett um.“

Heute dominieren private Firmen. Hoffnungen auf ein besseres Leben wie jene der einst von Brad befragten Dorfbewohner münden für die meisten in eine bittere Realität. Vertriebene Bäuerinnen und Bauern landen im Dienst von Unternehmen, wo sie als sogenanntes Plantagenproletariat unter miserablen Bedingungen arbeiten. Darüber hinaus dehnten sich die Produktionsflächen ab den 2000er-

Jahren explosionsartig aus.

Als im Westen der Ruf nach Zertifizierungen für soziale und ökologische Nachhaltigkeit ertönte, gründete der WWF mit großen Industriekonzernen den RSPO. Die Mitgliedschaft ist freiwillig. „Dieses Zertifikat verbietet zwar neuerliche Rodung, erlaubt aber das Trockenlegen von Torf“, kritisiert Brad. „Noch schlechtere Standards hat Indonesiens eigenes Zertifizierungsverfahren, ISPO.“ Hier seien keine NGOs mehr beteiligt und die ohnehin nicht idealen RSPO-Kriterien stark abgeschwächt. Dasselbe beim Zertifizierungssystem Malaysias (MSPO). Weiters untersuchte Brad das SAN-Label der Rainforest Alliance, Roundtable for Sustaina-

„Unterschiedliche Systeme führen zu Verwässerung der Kriterien und Unübersichtlichkeit.“



Alina Brad, Politikwissenschaftlerin, Universität Wien

ble Biomaterials (RSB) und die International Sustainability and Carbon Certification (ISCC).

Blicken die Konsumenten da noch durch? „Man kann die Verantwortung nicht auf sie abwälzen“, findet Brad. „Manches, wie Kosmetika, wird ja gar nicht gekennzeichnet.“ Die Kriterien würden nicht einmal in der gesamten Lieferkette umgesetzt. Außerdem könnten sich Unternehmen ähnlich wie beim Emissionshandel einfach auf Handelsplattformen Nachhaltigkeitszertifikate kaufen. Brads Fazit: „Ohne strenge Reformen wird es nicht gehen.“

Leider krähe auf dem asiatischen Markt kein Hahn nach Zertifikaten: „Auch China und Indien sind wichtige Importeure.“ Die Labels täuschen zudem über das Kernproblem hinweg: die ungebremste Expansion der Anbauflächen. Auch in Afrika werde bereits Land für den Palmölanbau aufgekauft.

[Uni Wien]

## IN ZAHLEN

**62 Megatonnen Palmöl** werden jährlich auf der Welt verbraucht. Das sind 30 Prozent des globalen Pflanzenölverbrauchs. In der EU wurde 2016 mit 6,5 Megatonnen Palmöl zehnmal so viel wie 1980 verbraucht.

**14 Prozent** des Palmöls landen in der Treibstoffproduktion. Es ist derzeit in einem Drittel des in der EU verbrannten Agrodiesels enthalten.

# Gefährliche Schimmelpilzgifte in Selbstgebrautem

**Pilzkunde.** Nigerianische und österreichische Forscher analysieren giftige Stoffe in afrikanischen Getränken aus Getreide, Nüssen oder Früchten. Sie interessieren sich für die Rolle, die traditionelle Herstellungsprozesse dabei spielen.

VON CORNELIA GROBNER

Das Getränk hat eine rosastichige Farbe und eine süßliche Note. So manch einer fühlt sich davon an saurer gewordene Trinkschokolade erinnert. Die Rede ist von Sorghum-Bier. Für europäische Geschmäcker mag das wenig ansprechend klingen, aber in Südafrika, im Benin oder auch in Ägypten ist Sorghum-Hirse ein beliebter Bestandteil von traditionellen Getränken wie Umqombothi, Dolo und Bouza.

Fast jedes afrikanische Land hat sein spezielles Getränk, das meist aus einem Mix an verschiedenen Getreidearten wie Mais oder Hirse, aber auch aus Erdnüssen oder Früchten hergestellt wird. Die verwendeten Rohstoffe der Getränke, die in simplen Prozessen und vielfach zu Hause verarbeitet werden, sind allerdings oft stark von Schimmelpilzen befallen. Schuld daran sind eine schlechte landwirtschaftliche Praxis oder ungünstige Lagerungsbedingungen. Während es eine Reihe

von Studien über die Vielfalt und Menge des Pilzbefalls von Getreide in afrikanischen Ländern gibt, wurde der Analyse des Schimmelpilzgifts in den Getränken bislang wenig Beachtung gewidmet.

Völlig außen vor gelassen werden die Herstellungsprozesse selbst. Diesen widmen sich Rudolf Krska vom Fachbereich für Agrarbiotechnologie der Boku in Tulln und der Mikrobiologe und Mykologe Chibundu N. Ezekiel von der Babcock-Universität in Ilishan-Remo im Rahmen einer nigerianisch-österreichischen Forschungskoope-

## Probleme betreffen jeden

Neben eigenen Untersuchungen am Analytikzentrum in Niederösterreich setzen die Wissenschaftler alle vorhandenen Daten zu afrikanischen Traditionsgetränken sowie den Schimmelpilzrückständen darin in Bezug zueinander. Die kürzlich im Journal „Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety“ veröffentlichte Studie gibt einen Überblick über die un-

terschiedlichen Herstellungsprozesse der Getränke und die Schimmelpilzgifte, die sie verunreinigen.

„Das Thema ist vor allem deswegen so interessant, weil wir uns mit Problemen beschäftigen, die jeden – ob arm oder reich – betreffen. Jeder braucht unbedenkliche Lebensmittel“, so Erstautor Ezekiel, der für seine Analysen mittlerweile regelmäßig im Zuge von mehrmonatigen Forschungsaufenthalten zu Gast in Tulln ist. Er will herausfinden, was während der unterschiedlichen Herstellungsprozesse, die von einer Nacht bis zu mehreren Tagen dauern, passiert. „Die Vorgehensweisen sind länderspezifisch und sehr unterschiedlich. Die Techniken reichen von Einweichen in Wasser über Mahlen und Kochen bis hin zu Gären und Destillation sowie der Kombination dieser Schritte.“

Ezekiel und seine Kollegen beobachten, wie die Übertragung der Schimmelpilze vom unbearbeiteten Getreide auf die Getränke vor sich geht. Spannend ist dabei, inwiefern verschiedene Zuberei-

tungsformen die Schimmelpilzgifte reduzieren.

Im Fokus steht dabei auch die vorhandene Diversität der Mikroorganismen. Die Muster, die sie daraus gewinnen, sollen später Basis für Empfehlungen sein. Der nigerianische Forscher spricht von einem Puzzle rund um Schimmelpilzgifte und Lebensmittelverunreinigung, das es zu lösen gelte: „Die Getränke, die wir analysieren, werden häufig und gern konsumiert. Besonders in wirtschaftlichen Entwicklungsregionen verschlimmert Armut das Problem.“

## IN ZAHLEN

**36 afrikanische Biere** aus 14 verschiedenen Ländern und deren traditionelle Herstellungstechniken stehen im Fokus der österreichisch-nigerianischen Forschungsgruppe.

**6 mal** so hoch wie empfohlen ist bei vielen der selbst gebrauten afrikanischen Biere die Belastung durch bestimmte Schimmelpilzgifte.

## NACHRICHTEN

### Mit ätherischen Ölen gegen Heuschrecken

Wanderheuschrecken sind bis heute eine Plage, wenn sie ganze Landstriche leer fressen. Grazer Zoologen haben jetzt ein Biopestizid auf Basis ätherischer Öle entwickelt, das die Tiere wirkungsvoll bekämpfen soll. Für Bienen und andere Insekten ist das biologisch abbaubare Mittel ungefährlich.

### Schwalbenzählen für den Artenschutz

Immer mehr Landwirte geben ihre Betriebe auf, dadurch schrumpft der Lebensraum für Schwalben. Daher ruft die Vogelschutzorganisation BirdLife nun erstmals zu einer Schwalbenzählung in Österreich auf. Jedes Nest helfe, mehr über die Verbreitung der heimischen Schwalbenarten zu erfahren, heißt es. Letztlich will man mit der Aktion, an der sich jeder beteiligen kann, zum Schutz der Tiere beitragen.

Mehr: [www.birdlife.at/page/schwalben-zaehlung](http://www.birdlife.at/page/schwalben-zaehlung)