

Infoblatt Ölpalme



Ölpalmenverarbeitung in Malaysia (Quelle: f1online digitale Bildagentur, Frankfurt)

Ölpalme im Überblick

Einordnung

Die Ölpalme, eine Verwandte der Kokospalme, trägt ihren Namen nicht zu Unrecht. Sie ist die ertragreichste Ölpflanze der Welt. Die Ölpalme produziert doppelt so viel Öl wie die Kokospalme.

Beschreibung

Die Palme erreicht eine Höhe von 30 m. Am Ende ihres schlanken Stammes wachsen 30 - 50 ca. 2 m lange gefiederte Blätter. Ab dem dritten Lebensjahr bilden die Palmen in den Blattachseln Früchte aus. Die orangeroten wallnussgroßen Früchte wachsen dichtgedrängt in "Büscheln". Ein "Büschel", bestehend aus ca. 1.500 Einzelfrüchten, kann bis zu 50 kg auf die Waage bringen. Wie bei der Kokospalme handelt es sich bei den Früchten um Steinfrüchte. Ein fett- und faserhaltiges Fruchtfleisch umgibt den Stein, bestehend aus einer Steinschale und im Inneren ein bis zwei Samen.

Verbreitung / Anbaugebiete / Herkunft

Die Ölpalme stammt aus der Region um den Golf von Guinea, also aus dem tropischen Westafrika. Hier wurde die Palme bereits vor der Entdeckung durch die Europäer genutzt. Zu Zeiten der Kolonialisierung gelangte die Pflanze nach Malaysia. Aber der Anbau der Ölpalme in ausgedehnten Plantagen gewann erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts an Bedeutung. Heute ist die Ölpalme in allen Tropenregionen der Welt verbreitet. Malaysia ist das weltweit wichtigste Anbauland von Ölpalmen, gefolgt von Indonesien. Indonesien will in den nächsten Jahren durch die massive Ausweitung seiner Plantagenflächen – zu Lasten des tropischen Regenwaldes – Malaysia vom ersten Platz verdrängen.

Anbau / Standortansprüche

Die Ölpalme benötigt als tropische Pflanze ein feuchtwarmes Klima. Durchschnittliche Temperaturen von 26 °C und ein tiefgründiger und nährstoffreicher Boden sind für optimale Erträge unumgänglich. In etwa ein Viertel der Aufwendungen beim Ölpalmenanbau entfällt auf die Düngung. Zu den jährlichen Pflegemaßnahmen der Ölpalmenplantagen zählen das Abschneiden von unproduktiven Blättern und das Befreien der Baumscheibe von Aufwuchs. Wie bei allen Monokulturen besteht eine erhöhte Anfälligkeit für Pflanzenschädlinge. Neuerdings begegnet man diesem Problem durch gezielte Stamminjektion mit Insektiziden.

Ernte

Ölpalmen entwickeln ab dem dritten Jahr Früchte. Die Ernte der Fruchtstände erfolgt bei jungen Palmen mit einer langen Bambusstange, an deren Ende eine Art Sichel befestigt ist. Mit einem Ruck werden die Stiele der Fruchtbüschel durchtrennt. Eine andere Möglichkeit besteht darin, dass ein Erntearbeiter auf die Palme klettert und die Fruchtbündel mit dem

Buschmesser abtrennt und sie zu Boden fallen lässt. Die Palme entwickelt über das ganze Jahr verteilt Fruchtstände, es gibt also keine festen Erntezeiten. Man unterscheidet allerdings halbjährliche Haupt- und Nebenerntezeiten. In der Haupterntezeit werden die Palmen alle 14 Tage abgeerntet und geben 80 % ihres Gesamtertrags ab. Jede Palme produziert durchschnittlich 12 - 18 Fruchtstände pro Jahr.

Ölpalmen können durchaus ein Alter von 100 Jahren erreichen. In Plantagen werden sie aber nur ca. 25 Jahre kultiviert und dann durch jüngere ertragreichere Bäume ersetzt.

Verarbeitung

Von der Ölpalme können zwei Öle gewonnen werden: Palmöl aus dem Fruchtfleisch und das feste Palmkernöl aus den Samen.

Herstellung von Palmöl: Die einzelnen Früchte werden aus dem Fruchtstand gelöst und anschließend mit Dampf sterilisiert. Nur so kann das Fett für den Küchengebrauch verwendet werden (Fettsäureanteil gering halten!). Nun werden die Früchte aufgebrochen und das orangerote Palmöl aus dem Fruchtfleisch gepresst. Der hohe Anteil an Karotin ist für die Färbung verantwortlich. Bei der Margarineherstellung ist die Färbung erwünscht. Aber bei der Weiterverarbeitung zu Speiseöl wird das Palmöl gebleicht. Palmöl ist kein besonders gesundes oder biologisch wertvolles Speiseöl. Dennoch verdrängt es in der Dritten Welt zunehmend hochwertige Speiseöle wie z. B. Kokosöl. Außer in der Nahrungsmittelindustrie wird Palmöl aufgrund seines hohen Anteils an Karotin und Vitamin E bei der Herstellung zahlreicher Kosmetikartikel eingesetzt, z. B. Sonnenschutzcreme. Nicht zuletzt findet das Öl auch für technische Zwecke wie in der Schmiermittelproduktion Verwendung. Außerdem wird Palmöl in immer stärkerem Maß zur Gewinnung von Biotreibstoffen eingesetzt.

Herstellung von Palmkernöl: Als Rückstand der Palmölpressung verbleiben einerseits eine fasrige entölte Masse des ehemaligen Fruchtfleisches, welches als Brennmaterial verwendet werden kann, und andererseits die Steine, die nun im Prozess der Kernölgewinnung das Ausgangsmaterial bilden. Die getrockneten Steine werden geöffnet und entkernt. Nachdem die Samen nochmals getrocknet wurden, können sie in Ölmühlen ausgepresst werden. Das gewonnene Kernfett ist ein festes Pflanzenfett, weshalb auf eine künstliche Härtung verzichtet werden kann. Es zeichnet sich weiterhin durch eine hohe Hitzestabilität und lange Haltbarkeit aus. "Kernöl" findet als Speisefett und wegen seiner waschaktiven Komponenten bei der Seifen- und Waschmittelherstellung Verwendung. Das Pflanzenfett kommt des weiteren bei der Kerzenherstellung oder als Weichmacher in PVC zum Einsatz.

Wirtschaftliche Bedeutung

Palmöl ist das zweitwichtigste pflanzliche Fett nach Sojaöl.

Größter Palmölproduzent in 2010 ist Indonesien mit 19,8 Mio. t, gefolgt von Malaysia mit 16,9 Mio. t bei 43,6 Mio. t Weltproduktion.

Die großen Margarine- und Seifenhersteller beziehen ihre Rohstoffe vorwiegend aus Ostasien, wo die Ölpalmen im industriellen Maßstab produzieren. Malaysia steht mit einem Anteil von gut 60 % am Palmöl-Welthandel wiederum an der Spitze. Gegen die Konkurrenz dieser Großplantagen in Asien kann der kleinbäuerliche Anbau von Ölpalmen in Westafrika, der eigentlichen Heimat der Palme, nicht bestehen.

Da viele geniale Eigenschaften der Pflanzenfette sowie Verarbeitungsmöglichkeiten und Einsatzfelder erst in jüngerer Vergangenheit erforscht wurden, insbesondere der Einsatz im Bereich der Biotreibstoffe, stieg die Nachfrage nach Palmöl für die industrielle Verarbeitung enorm an. Die Anbauländer in Ostasien reagierten: Tropischer Regenwald wird im großen Stil abgeholzt, um neue Plantagenflächen zu gewinnen. Das passiert im Zeitraffertempo – innerhalb weniger Jahre kommt es zu einer Vervielfachung der Anbaufläche. So wurde die Plantagenfläche laut einer Studie von 1995 bis 2005 in Indonesien um 3 Mio. Hektar und in Malaysia um 1,87 Mio. Hektar erweitert. Die Hälfte dieser Flächen erstreckte sich dabei auf Areale, die vorher von Regenwald bedeckt waren.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Claudia Fischer

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quellendatum: 2003

Seite: www.klett.de

Bearbeitungsdatum: 28.05.2012

Letzte Änderung: 25.04.2019

Autor/Autorin:

Claudia Fischer