

Arbeitsblatt 38: Palmöl-Kartenspiel – Teil 1

Industrielle Eigenschaften

Palmöl lässt sich leicht verarbeiten. Es ist bei Raumtemperatur (20°C) fest. Es ist streichfähig, geschmacksneutral, hitzebeständig und lange haltbar. Man findet es daher in zahlreichen Fertigprodukten.



Waldrodung

Es werden viele Quadratkilometer Regenwald gerodet, um Ölpalmen anzubauen – zum Beispiel in Indonesien.



Einbringung nicht heimischer Arten

Ursprünglich wuchs die Ölpalme nur in Afrika. Inzwischen wird sie aber in vielen Gegenden der Welt angebaut.



Geringe Kosten

Die Produktionskosten von Palmöl sind niedriger als die Produktionskosten tierischer Fette. Dadurch sind die Endprodukte billiger.



Landwirtschaftliche Vorteile

Ölpalmen lassen sich leicht anbauen. Sie produzieren sehr viel Öl. Die reifen Fruchttrauben (die aus ganz vielen Palmölfrüchten bestehen) werden ganzjährig geerntet.



Produkte ohne Palmöl

Man findet im Supermarkt und im Bioladen auch Produkte ohne Palmöl.



Neutraler Geschmack

Palmöl hat keinen Eigengeschmack. Ein Produkt schmeckt nur nach den anderen Zutaten, die es enthält, zum Beispiel nach Nüssen oder Schokolade.



Selbstgemacht

Man kann selber Produkte ohne Palmöl herstellen, zum Beispiel auch Nuss-Nougat-Creme.

