

# 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.



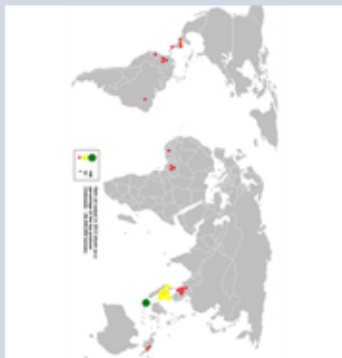
## Waldrodung

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.

