



Regenwald zum Frühstück?!

Modul: Palmöl (für Grundschulen)

In nahezu 50% unserer Supermarktprodukte ist Palmöl enthalten. Noch immer wissen die wenigsten Verbraucher, dass für diesen Rohstoff massiv Umwelt zerstört, Menschen vertrieben und ausgebeutet und eine Vielzahl von Pflanzen und Tieren ausgerottet werden.

Indonesien, die Heimat der letzten freilebenden Orang-Utans, ist Hauptproduzent des Pflanzenfetts. Um die große Nachfrage befriedigen zu können, werden große Flächen tropischen Regenwaldes abgeholzt und brandgerodet. Gigantische Mengen Kohlendioxid werden dabei freigesetzt und tragen zur weltweiten Klimaerwärmung bei.

Mit dem Projekttag sollen die Kinder über die Inhaltsstoffe einer Schokocreme an das Thema herangeführt werden. Zusätzlich können weitere Inhaltsstoffe, die aus tropischen Regionen stammen (z.B. Zuckerrohr, Kakao, Vanille und Soja) besprochen werden. Auch Siegel, die einen fairen Handel und naturschonenden Anbau garantieren, sollen den Kindern vorgestellt und kurz erläutert werden.

- Format:** Thementag
- Dauer:** 2-2,5 Stunden
- Zielgruppe:** Erst- und Zweitklässler oder altersstufengemischte Gruppe
- Themenbezug:** Ernährung, Nachhaltigkeit, Konsum, soziale Gerechtigkeit, Umweltschutz
- Materialien:**
- Bildmaterial der PDF
 - Verpackungen von Produkten des täglichen Bedarfs
 - verschiedene Schokoaufstriche, Brot, Messer, Teller, Tuch
 - Bewertungskärtchen (im Anhang)
 - Kurzfilm „Heimatlos – ein Kurzfilm über die Auswirkungen unseres Konsums palmöhlhaltiger Produkte auf die Regenwälder Südostasiens“ (verfügbar über YouTube) oder „Die Orang-Utans sollen leben“ (verfügbar bei *Rettet den Regenwald e.V.*)
 - Computer mit DVD-Laufwerk/ DVD-Player, Lautsprecher
 - Zutaten zum Herstellen einer Schokocreme (je nach Rezept) + Schüssel/Topf, kleine verschließbare Gefäße, Löffel, Waage, Pürierstab



Ablauf

Vorbereitung:

Schokocremeverkostung: Es werden vier bis fünf Teller mit Schnittchen vorbereitet, die mit den verschiedenen Schokocremes bestrichen werden; für jedes Kind ein Schnittchen pro Testcreme. Die Gläser werden entsprechend der Reihenfolge der Teller hingestellt und mit einem Tuch abgedeckt.

Tipp: Auf Nutella® möglichst verzichten, da viele Kinder geschmacklich darauf geprägt sind.

Schokocremes mit und ohne Palmöl auswählen, auch fair gehandelte Produkte verwenden. Es eignen sich hierfür beispielsweise folgende Produkte: Nuspli® (mit Palmöl und RSPO¹-Siegel), Bionella® (mit Palmöl, fair gehandelt²), Nocciolata © Rigoni di Asiago (Bio³-Nussnougatcreme, ohne Palmöl), Chocolat © Grashoff (belgische Schokocreme, ohne Palmöl) oder ein Produkt aus der Region.

Verpackungen: Die Kinder bringen bereits am Vortag Verpackungen von Produkten des täglichen Bedarfs mit (jedes Kind etwa ein bis zwei Verpackungen). Diese werden am Aktionstag auf einem Tisch präsentiert.

Herstellung der Schokocreme: Je nach Rezept werden die Zutaten auf die Kinder verteilt. Diese geben die Zutaten bis zum Vortag bei der Erzieherin ab. Alternativ können die Produkte aus der Gruppenkasse bezahlt werden. Vorher abklären, ob die Küche genutzt werden darf und ob Kochmöglichkeiten und Geräte vorhanden sind.

1. Begrüßung

Die Kinder werden begrüßt und es wird in die Runde gefragt, was gefrühstückt wurde: Müsli, Wurstbrot, Käsebrot, Marmeladenschnitte, ... Schokoaufstrich?

Frage: *Wer mag denn alles Schokoaufstrich?*

2. Schokoaufstrichverkostung

Da heute so viele Schokocreme-Experten anwesend sind, werden wir verschiedene Schokoaufstriche testen. Wer hat schon einmal an einer Verkostung teilgenommen?

¹ RSPO: Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl — ein von der Industrie geschaffenes Siegel, das dem Verbraucher suggerieren soll, dass das verwendete Palmöl aus „nachhaltigem“ Anbau stammt. Umweltschützer und Menschenrechtsaktivisten lehnen das Siegel ab, da es lediglich dem Greenwashing dient. Weitere Informationen: <http://www.regenwald-statt-palmoel.de/de/nachhaltigkeit/rspo>

² Faires Bio-Palmöl aus Ghana und Ecuador (<http://www.bionella.info/fair-bio-zutat-palmoel.html>)

³ EU-Biosiegel



Frage: Was ist eine Verkostung?

Antwort: Bei einer Verkostung werden Sachen probiert und man sagt, ob man diese Dinge mag oder nicht und warum. Ihr bekommt nun ein Kärtchen mit einem lachenden Gesicht. Zunächst probiert jeder von euch ein Stück von jedem Teller. Schließt eure Augen, schnuppert daran, lasst die Creme in eurem Mund zergehen. Nachdem ihr von jedem Teller probiert habt, legt ihr euren Smiley auf den Teller, auf dem die Schokocreme lag, die euch am besten geschmeckt hat.

Auf mehreren Tischen werden die vorbereiteten Teller mit den Schokocreme-Häppchen aufgestellt. Jedes Kind erhält eine 😊-Karte (siehe Anhang). Die Kinder probieren sich durch und verteilen ihren Smiley an die Creme, die am besten geschmeckt hat.



2.1 Was ist drin im Schokoaufstrich?

Nachdem die Kinder sich durchprobiert haben, setzen sie sich in einen Kreis und die Inhaltsstoffe der Aufstriche werden am Beispiel von Nutella® besprochen. Als Anschauungsmaterial dient eine Abbildung der Verbraucherschutzzentrale Hamburg (PDF, Folie 1).



Inhaltsstoffe und Abbildungen zu den Pflanzen, die aus den Tropen stammen (PDF, Folie 2):

- 1) Zucker:
 - sorgt für die Süße und ist mengenmäßig am stärksten vertreten
 - stammt entweder aus der einheimischen Zuckerrübe oder vom Zuckerrohr, das in den Tropen angebaut wird
- 2) Haselnüsse:
 - für das nussige Aroma
 - stammen vom einheimischen Haselnussstrauch, häufig in großen Mengen aus der Türkei oder Italien
- 3) Kakao:
 - wird aus der Kakaobohne gewonnen und sorgt für den Schokoladenanteil
 - Hauptanbauggebiete sind Westafrika und Südamerika (Tropen)



4) Magermilchpulver: - wird aus Kuhmilch hergestellt

- Hochleistungsrinder werden oft mit Soja oder Palmkernschrot gefüttert (sehr proteinreiches Futter, damit die Kühe den nötigen Ertrag liefern) – für beides wird Regenwald abgeholzt!

5) Palmöl: - sorgt für die Streichfähigkeit bei Raumtemperatur

- nach Zucker am meisten vertreten

- durch den hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren ein richtiger Dickmacher

- Ölpalmen wachsen ausschließlich in den Tropen!

Aufgabe: Die Kinder erhalten erneut Kärtchen, diesmal mit einer Palme 🌴 - als Symbol für Palmöl (siehe Anhang). Es gibt für jedes Kind nur so viele 🌴-Kärtchen, wie Aufstriche mit Palmöl vorhanden sind.

Beispiel: Es wurden vier Aufstriche verkostet, davon enthielten zwei Aufstriche Palmöl. Jedes Kind erhält zwei 🌴-Kärtchen.

Nun legen die Kinder auf die Teller ein Kärtchen, bei denen sie vermuten, dass der Aufstrich Palmöl enthielt.

Grund: Viele Hersteller argumentieren, dass sie auf Palmöl nicht verzichten können, da sie nur so die gewünschte cremige Konsistenz erhalten.

Auswertung: Zwei Kinder zählen die Smileys und 🌴-Kärtchen aus, der Referent notiert sich die Ergebnisse.

Fragen an die Gruppe:

1. *Wer hat eine Schokocreme am Geschmack erkannt? Welche war es?*

2. *Was ist euch am Geschmack aufgefallen (zu süß, vanillig, nussig, bitter, ...)*

Präsentation der Schokocremes:

1. Geschmack: letzter Platz bis erster Platz

2. Palmöl: Wo war Palmöl drin und wie entschieden sich die Kinder?

Fragen an die Gruppe:

1. *Gab es Favoriten oder lagen die Platzierungen dicht beieinander?*

2. *Wie habt ihr euch für Palmöl entschieden? (geraten, geschmeckt?)*

3. *Gab es Unterschiede in der Cremigkeit?*



3. Palmöl: Vom Regenwald in den Supermarkt

Wo wächst Palmöl und wie kommt es in unser Essen? Wo finden wir es und warum ist es kein gutes Öl?

Anhand der Bilder (PDF, **Folien 3-11**) werden die Produktionskette und die damit einhergehenden Probleme beschrieben.

Folie 3:

Eigentlich gibt es in Indonesien, wo die Orang-Utans leben, ganz viel tropischen Regenwald. Dort ist es immer warm und es regnet regelmäßig. Die Regenwälder sind schon viele Millionen Jahre alt und Heimat von vielen verschiedenen Tieren und Pflanzen.

Frage: *Kennt ihr Tiere, die im Regenwald leben?*

(Sumatra-Tiger, Zwergelefant, Papagei, Schlange, Pfeilgiftfrosch, Schmetterling, Affe, Blattschneideameise, ...)

Die Orang-Utans sind weltweit die größten Tiere, die in den Bäumen leben. Die männlichen Tiere können bis zu 90 Kilogramm schwer werden. Das ist etwa so viel wie vier bis fünf Kinder. Ihr Name bedeutet „Waldmensch“ und sie brauchen den Wald, weil sie dort Nahrung finden, ihre Schlafnester in den Baumkronen bauen und sich dort verstecken können.

Für Palmöl, das in unsere Schokocreme kommt, wird ihr Zuhause zerstört. Stattdessen pflanzen die Menschen Ölpalmen. Die Orang-Utans haben dann gar nichts mehr.

Folie 4:

Erst kommen die Bagger und Menschen mit Kettensägen. Bäume, die schön und groß gewachsen sind, werden gefällt. Für das Holz gibt es viel Geld. Es landet dann bei uns in Gartenmöbeln, Fußbodenbelägen oder in Form von Papier in Verpackungen, Zeitschriften oder Klopapier.

Folie 5:

Anschließend wird der restliche Wald abgebrannt. Manchmal brennen die Menschen ihn gleich ab, weil das schneller geht. Dabei gelangen giftige Gase in die Umgebung. Sie sorgen dafür, dass alle, die dort leben, krank werden oder sterben. Außerdem führen diese Stoffe dazu, dass es weltweit immer wärmer wird. Sie machen unsere Erde kaputt.

Letztes Jahr (2015) verbrannte Wald mit einer Fläche so groß wie das Bundesland Sachsen. Viele Menschen sind gestorben, über mehrere Wochen durften die Kinder nicht das Haus verlassen, sahen keine Sonne, weil überall giftiger Rauch war.

Folie 6:

Übrig bleibt eine Wüste aus Asche und Schlamm. Nichts erinnert mehr an den wundervollen Wald, der vorher dort stand.



Folie 7:

Dann kommen wieder Bagger. Sie baggern Gräben, um den Boden trockenzulegen. Anschließend pflanzt man diese Ölpalmen.

Folie 8:

Die Ölpalmen kommen ursprünglich aus Westafrika und werden dort von Kleinbauern angebaut. Heute findet man riesige Plantagen in Indonesien und Malaysia. Die Plantagen sind viel größer als unsere Rapsfelder. Häufig erreichen sie eine Größe wie die Fläche von Berlin. Ölpalmen benötigen tropisches Klima. Deswegen wird der Regenwald gerodet, um noch mehr Anbauflächen zu bekommen.

Damit die Pflanzen schnell wachsen, verwenden die Menschen Dünger und Pflanzenschutzmittel. Die machen die Menschen krank und vergiften die Umgebung.

Folie 9:

Die Ernte muss sehr schnell gehen, denn Palmölfrüchte werden schnell faulig. Mit LKWs werden die Früchte in Ölmöhlen gefahren. Hierfür werden Straßen gebaut, die zusätzlich den Regenwald zerstören. In den Ölmöhlen, wo die Früchte verarbeitet werden, fällt Abfall an, der die Umgebung zusätzlich belastet.

Folie 10:

Die Früchte sind etwa pflaumengroß und hängen an Fruchtbüscheln, die bis zu 50 Kilogramm schwer sein können. Aus dem Fruchtfleisch presst man das orangefarbene Palmöl heraus und aus den Kernen gewinnt man das Palmkernfett. Die Reste der Kerne werden zu Tierfutter verarbeitet.

Folie 11:

Palmöl finden wir in einer Fülle von Produkten, vor allem in Fertigprodukten, Süßigkeiten, Kosmetikartikeln, Waschmitteln, Kerzen und im Biodiesel.

Frage: Kennst du einige der Produkte?

3.1 Wo finde ich Palmöl und wie erkenne ich es?

Die Kinder gehen zum Tisch mit den Verpackungen und schauen sich diese genauer an. Zusammen mit dem Referenten werden die Verpackungen nach Produkten mit Palmöl und ohne Palmöl sortiert.





Frage: *Woher weiß ich, ob Palmöl enthalten ist?*

- **Lebensmittel:** seit Dezember 2015 muss auf allen Lebensmitteln Palmöl klar gekennzeichnet sein (Palm, Palmfett, Palmöl).
- Einige Hersteller verweisen mit **Symbolen** darauf, ob ihre Produkte Palmöl enthalten:



Faires Bio-Palmöl
aus Respekt vor
Mensch, Tier & Natur



- **Kosmetika, Waschmittel, Kerzen:** hier wird es schwer herauszufinden, ob Palmöl enthalten ist, denn häufig versteckt es sich hinter Begriffen wie Cetearyl/Cetyl, Lauryl/Lauroyl/Laurate oder Stearyl/Stearate.

Tipp: Hier hilft die kostenlose Codecheck-App (<http://www.codecheck.info/>).

Bei *Abenteuer Regenwald* kann man kostenlos tolle Flyer bestellen. Passend zum Thema empfehlen wir: *Abholzung für Palmöl. Warum das weltweit so gefragte Öl den Regenwald zerstört* (<https://www.abenteuer-regenwald.de/materialien/infomaterial>).

4. Herstellen eines eigenen Schokoaufstrichs

Um den Kindern zu zeigen, wie einfach es ist, Palmöl vom Speiseplan zu entfernen, werden sie einen eigenen Schokoaufstrich herstellen. Gemeinsam sollen die Kinder aufzählen, was sie für einen Aufstrich benötigen (PDF, **Folie 1**). Die entsprechenden Zutaten werden auf den Tisch gestellt. Dabei weist der Referent auf Siegel⁴ hin, die einen verantwortungsvollen Anbau garantieren:



⁴ Informationen dazu unter: <http://fair-plus.de/die-gepa/siegel-zertifikate.html>



Fairtrade/GEPA/Hand in Hand: Diese Siegel garantieren, dass die Menschen für ihre Arbeit so viel bekommen, dass sie davon leben können und nicht hungern müssen. Außerdem werden die Produkte im Einklang mit der Natur angebaut. Wir finden die Siegel auf Produkten, die aus dem globalen Süden stammen: Kakao, Kaffee, Tee, Bananen, etc.

EU-Biosiegel: Verbietaet giftige Pflanzenschutzmittel und Dünger, die den Boden kaputt machen. Außerdem soll im Einklang mit der Natur angebaut werden. Dieses Siegel tragen Lebensmittel, die in Europa oder nach europäischen Standards produziert werden: Milchprodukte, Getreideprodukte, Obst und Gemüse, Säfte, etc.

Hier zwei Rezeptvorschläge, deren Mengenangaben für etwa zehn Kinder reichen:

1. Rezept:

Zutaten: 400 g gemahlene Haselnüsse/Mandeln
10 EL Sonnenblumenöl
4 EL Kakao (schwach entölt)
1 Päckchen Vanillezucker oder Vanilleschote⁵
6 EL Rohrzucker
Agavendicksaft nach Bedarf
Außerdem: Schüssel, Esslöffel, Messer, Pürierstab

Zubereitung:

Die Kinder schütten die trockenen Zutaten in eine Schüssel und verrühren sie. Anschließend werden Öl und Agavendicksaft hinzugegeben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Danach wird die Masse mit einem Pürierstab cremig gemacht.

Achtung: Dieser Aufstrich schmeckt am besten, wenn er einige Tage im Kühlschrank durchgezogen ist. Die Konsistenz ist eher bröselig, dafür wird keine Kochplatte benötigt.

2. Rezept:

Zutaten: 90 g Zucker
120 g fein gemahlene Nüsse
1 Prise Salz
140 g Butter/Pflanzenmargarine⁶
100 ml (Vanille-Soja-)Milch
200 g Fairtrade-Schokolade (Kuvertüre, mind. 35% Kakaoanteil)
Außerdem: Topf, Kochplatte, Waage, Esslöffel, Messer, Quirl

⁵ Nimmt man eine Schote, kann man die Kinder daran riechen und raten lassen, was es ist und wo es wächst. Vanilleschoten sind die Früchte einer Orchidee (*Vanilla planifolia*), die auch im Regenwald vorkommt.

⁶ Darauf achten, dass es eine reine Sonnenblumenmargarine ist, die KEIN Palmöl enthält.





Zubereitung:

Die Schokolade zerkleinern und gemeinsam mit der Margarine in einem Topf (ggf. Wasserbad) unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Milch einrühren und anschließend die trockenen Zutaten unterrühren.

Achtung: Dieser Aufstrich ist in der Zubereitung etwas aufwändiger, erhält aber eine deutlich bessere Konsistenz und kann sofort probiert werden.



Die Kinder können nun ihren eigenen Aufstrich verkosten oder ihn alternativ in kleine Schraubgläser umfüllen und mit nach Hause nehmen – so hat die ganze Familie etwas davon.

5. Film

Die Kinder bekommen nun die Möglichkeit, einen der Filme zu schauen. Dabei können sie zur Ruhe kommen, während das eben Besprochene im Film wiederholt wird. Hier eine kurze Vorstellung der beiden Filme:

„Heimatlos – ein Kurzfilm über die Auswirkungen unseres Konsums palmölhaltiger Produkte auf die Regenwälder Südostasiens“ (2016)

Filmprojekt des *Orang-Utans in Not e.V.*

Regie: Marcel Pruß, Cindy Höll, Amanda Watkins
Dauer: ca. 6 Minuten
Erhältlich: direkt beim Verein anfragen (kontakt@ouin.de)

Inhalt: Ein Orang-Utan (Kostüm) kommt im Leipziger Bahnhof an. Irritiert läuft er durch die Innenstadt, auf der Suche nach einer neuen Heimat. Vor dem Leipziger Wahrzeichen Völkerschlachtdenkmal macht er eine Pause und trifft auf Kinder, denen er seine Geschichte erzählt. Eines der Kinder fragt ihn, was das mit ihnen zu tun habe. Der Orang-Utan erklärt daraufhin, wo in unserem Alltag Palmöl vorkommt und wie wir den Regenwald schützen können.



„Die Orang-Utans sollen leben“ (2011)

Regie: Inge Altemeier
Dauer: 15 Minuten
Erhältlich: über den Shop des *Rettet den Regenwald e.V.*
(<https://www.regenwald.org/shop/product/236/10/dvd>)

Inhalt: Was haben Eis, Tiefkühlpizza und Lippenstift mit der Armut indonesischer Kinder zu tun? Während Anna und Samuel die Orang-Utans im Hamburger Zoo besuchen und sich vom Tierpfleger und Artenschützer die Zusammenhänge erklären lassen, erzählen Pia und Mogi, die in einem kleinen Dorf auf Borneo leben, wie wichtig der Regenwald für sie ist. Und wie sich alles verändert hat durch die Palmölplantagen.

6. Wie kann ich den Regenwald schützen?

Nachdem die Kinder den Film gesehen haben, wird gemeinsam wiederholt, was bisher gemacht wurde.

Frage: *Warum ist Palmöl nicht gut?*

Für Palmöl wird der Regenwald in Indonesien und Malaysia zerstört. Orang-Utans, Nashörner, Elefanten und viel andere Tiere verlieren ihren Lebensraum. Menschen werden ihr Zuhause wegenommen. Danach haben sie nicht mehr ausreichend zu essen und müssen in Armut leben.

Frage: *Und wo ist überall Palmöl drin?*

In Schokocremes, Tiefkühlpizza, Tütensuppen, Fischstäbchen, Keksen, Duschbad, Cremes, Kerzen, Waschmitteln, Diesel (Auto) und Kerosin (Flugzeug), ...

Frage: *Was denkt ihr? Wie können wir den Regenwald schützen?*

- Kein Palmöl mehr einkaufen. – Darauf achten, was auf der Verpackung steht.
- Frische und regionale Sachen kaufen, viel mehr selber kochen.
- Auf Bio- und Fairtrade-Siegel beim Einkauf achten.
- Weniger Auto fahren, Fliegen vermeiden. Alternativen: Fahrrad, Bus und Bahn
- Sparsam mit Papier (und Wasser, Strom, etc.) umgehen.
- Andere Leute aufmerksam machen: Poster basteln, Vorträge halten, Infostände durchführen, mit Freunden, Geschwistern und Eltern darüber reden.
- Regenwaldschutzprojekte fördern: Patenschaften, Baumpflanzaktionen unterstützen (z.B. durch einen Spendenlauf, Kuchen-/Spielzeugbasar, ...)

Orang-Utans in Not e.V.
Deutscher Platz 6
D-04103 Leipzig
kontakt@ouin.de
www.orang-utans-in-not.org

Orang-Utans in Not e.V.



Noch Fragen oder Anregungen?

Dann schreiben Sie uns: umweltbildung@ouin.de

Wir wünschen viel Spaß bei der Durchführung und würden uns über ein kurzes Feedback freuen.

Orang-Utans in Not e.V.





Bewertungskärtchen für die Verkostung (Lieblingsaufstrich)

				
				
				
				
				





Bewertungskärtchen für Verkostung (palmölhaltig)

				
				
				
				
				
				
				

Ungefähre Zusammensetzung des Inhalts:



Palmöl

Magermilchpulver

fettarmer Kakao

Haselnüsse

Aroma Vanillin

Zucker

Emulgator Lecithine (Soja)



© Friviere



© Chuck Moravec



© Grallert





© Rita Sastrawan













