

# Palmöl bei HiPP – fair und nachhaltig erzeugt



**P**almöl (bzw. Palmfett) findet sich in vielen Produkten des täglichen Bedarfs. In der Lebensmittelherstellung ist es das am meisten verwendete pflanzliche Öl. Allerdings werden Verbraucher immer wieder durch Medienberichte verunsichert, z. B. über Urwaldrodungen für den Ölpalmenanbau in Südostasien. Dabei wissen nur wenige, dass Palmöl ein sehr nachhaltiges Öl sein kann – vorausgesetzt die Erzeugung verläuft ökologisch und fair. Oft werden wir gefragt, warum HiPP überhaupt Palmöl verwendet. Gerade in unseren Milchnahrungen spielt die enthaltene Palmitinsäure eine wichtige Rolle. Hier wollen wir erklären, warum das so ist und wie unser Palmöl erzeugt wird.

## Palmitinsäure – die vorherrschende Fettsäure der Muttermilch

HiPP verwendet Palmöl in Produktkategorien, in denen es aus ernährungswissenschaftlichen Gründen oder für die Konsistenz der Produkte sinnvoll ist. Vor allem bei unseren Milchnahrungen ist Palmöl besonders wertvoll. Es liefert die wichtige Palmitinsäure. Diese ist die vorherrschende Fettsäure in der Muttermilch und sehr wichtig, damit sich der Säugling optimal entwickelt. Palmöl ist das einzige Pflanzenöl, das reich an Palmitinsäure ist. Daher ist es in dieser Hinsicht die erste Wahl. Um das Fettsäuremuster der Muttermilch bestmöglich nachzubilden, beinhalten HiPP Milchnahrungen eine Mischung aus Palm-, Raps- und Sonnenblumenöl.

## Auf Nummer sicher – die Qualität des HiPP Bio-Palmöls

Palmöl wird in den Medien hinsichtlich seiner Sicherheit immer wieder kontrovers diskutiert. Im Fokus stehen dabei Schadstoffe, die bei der Raffination von Ölen und insbesondere Palmöl entstehen können. Eine solche Raffination ist notwendig, um unerwünschte Begleitstoffe wie beispielsweise Allergene oder Geschmacks- und Geruchsstoffe aus dem Fett zu entfernen. Dabei können Spuren unerwünschter Substanzen entstehen. Dazu gehören 3-MCPD-Fettsäureester und Glycidyl-Ester. Diese Stoffe hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als möglicherweise gesundheitsbedenklich eingestuft.

Seit vielen Jahren hat die Reduktion dieser Stoffe bei HiPP höchste Priorität. HiPP arbeitet dazu eng und erfolgreich mit seinen Öllieferanten zusammen. Zwei wichtige Maßnahmen tragen dazu bei, die Entstehung dieser Stoffe so weit wie möglich zu vermeiden:

Das Bio-Palmöl, das in HiPP Anfangs- und Folgemilchnahrungen verwendet wird, wird auf zwei Rainforest-Alliance-zertifizierten Plantagen extra für HiPP gesammelt und separat transportiert. HiPP kann Einfluss auf die Parameter nehmen, die zur Reduzierung der genannten Fettschadstoffe entscheidend sind: Dazu gehören der Erntezeitpunkt, die Lagerung und der Transport, der in eigens für HiPP reservierten Containern stattfindet und nicht, wie sonst üblich, als Sammelladung in großen Tankschiffen.

Daneben achtet HiPP darauf, dass das Palmöl bei geringerer Temperatur und dafür länger raffiniert wird, was sich ebenfalls positiv auf die Qualität auswirkt. Die resultierenden Mehrkosten nimmt HiPP in Kauf, um die Entstehung kritischer Stoffe bestmöglich zu vermeiden.

Diese Maßnahmen gewährleisten, dass HiPP Säuglingsnahrungen inzwischen praktisch frei sind von Glycidyl-Estern. Auch den Gehalt an 3-MCPD-Fettsäureestern konnte HiPP maßgeblich senken. HiPP Säuglingsnahrungen halten schon seit 2016 die ab 2018 gültigen gesetzlichen EU-Grenzwerte ein.

### Die Ölpalme – bis zu fünfmal weniger Flächenbedarf

Oft werden wir gefragt, ob es Alternativen zu Palmöl gibt. Bei der Auswahl eines Rohstoffs ist HiPP immer die Gesamtperspektive wichtig. Neben gesundheitlichen und technologischen Vorteilen sind auch Nachhaltigkeits-Aspekte von großer Bedeutung. Die HiPP-Palmen werden nicht nur ökologisch und verantwortungsvoll angebaut, sondern haben unter den Ölpflanzen den höchsten Flächenertrag. Laut aktuellen Berechnungen des WWF bräuchte man zur Erzeugung der gleichen Menge anderer Pflanzenöle, wie beispielsweise Kokosöl, bis zu fünfmal mehr Anbaufläche. Die Folge wären erheblich mehr Treibhausgas-Emissionen und eine stärkere Bedrohung für Tiere und Wildpflanzen. Palmöl ist im Vergleich zu anderen Pflanzenölen sehr nachhaltig, solange es im Einklang mit Mensch und Natur erzeugt wird, wie bei HiPP.

\* WWF Studie „Auf der Ölspur“ –  
Berechnungen zu einer palmölfreieren Welt. 2016



Bild oben: Reife Palmfrucht  
Bild mitte: Fruchtfleisch und Kerne  
Bild unten: Nicht verwertbare Pflanzenreste dienen nach der Ernte als Dünger



## Das HiPP Bio-Palmöl: Herkunft, Anbau und Herstellung

### Woher bezieht HiPP das Palmöl?

Das Bio-Palmöl für die HiPP Milchnahrungen stammt aus nachhaltiger Produktion in Südamerika. Die dortigen HiPP Palmenfelder werden biologisch und hauptsächlich von örtlichen Kleinbauern bewirtschaftet.

### Wie nachhaltig ist das HiPP Palmöl?

Um die Regenwälder und die Artenvielfalt zu schützen, setzt HiPP nur verantwortungsvoll erzeugtes Bio-Palmöl ein. Der Regenwald bleibt unberührt, weil die Erzeuger bestehende landwirtschaftliche Flächen nutzen. Die Bauern bewirtschaften die Plantagen traditionell und beziehen die Bevölkerung mit ein. HiPP trägt dazu bei, den Lebensraum wildlebender Tiere und Pflanzen zu bewahren und Böden und Gewässer zu schützen. Wie der Naturschutz ist auch der soziale Umgang mit den Palmölbauern sehr wichtig. Daher fördern wir das Wohlergehen der Arbeiter, ihrer Familien und der lokalen Gemeinden. Der Anbau der Ölpalme bedeutet für Arbeiter und Kleinerzeuger eine ganzjährige Einnahmequelle, da – im Gegensatz zu den meisten anderen Feldfrüchten – kontinuierlich geerntet werden kann. HiPP achtet darauf, dass die Mitarbeiter faire Löhne erhalten und respektvoll behandelt werden.



Bild oben und unten:  
Wildbienen-Ansiedlung auf einer HiPP Palmenplantage in Kolumbien



Bild oben: Eine lokale Agrarexpertin beim Erläutern der Palmfrucht

### Wie gewährleistet HiPP eine verantwortungsvolle Bio-Palmölerzeugung?

HiPP ist es wichtig, bei der Palmölerzeugung mit unabhängigen Umweltorganisationen zusammenzuarbeiten. Der HiPP Palmenanbau ist insgesamt dreifach zertifiziert. Zum einen gelten die strengen Richtlinien für Bio-Qualität und für nachhaltiges Palmöl (RSPO). Zum anderen erfüllen unsere Bezugsquellen die Anforderungen der Rainforest-Alliance-Zertifizierung, die besonders umfangreiche Vorgaben zum Schutz von Mensch und Natur enthält. Mehr dazu erfahren Sie im Infokasten „Verantwortung übernehmen“.

### Kontrolliert HiPP auch selbst?

Unabhängig von Zertifikaten und Dienstleistern überprüft HiPP wichtige Aspekte regelmäßig auch selbst. Dazu gehören vereinbarte Leistungen, Analysewerte und die Einhaltung sozialer und ökologischer Standards. Die HiPP Agrarexperten besuchen die Palmenfelder regelmäßig und tauschen sich mit den Bauern und der Bevölkerung aus. Außerdem stellt HiPP eine Reihe von Anforderungen, die nicht vorgeschrieben, aber für uns sehr wichtig sind. Diese finden Sie im Infokasten „Kontrolle, auf die Verlass ist“.

### Wie verbindet HiPP den Palmenanbau mit Naturschutz?

Das wichtigste Ziel beim Anbau der Palmen ist für HiPP der Erhalt der ökologischen Vielfalt und der Schutz der Landschaft. Die HiPP Bio-Palmen wachsen in begrünten Dauerkulturen im ganzjährigen Anbau. Die einzelnen Pflanzen haben genug Platz für gesundes Wachstum. Zwischen den Bäumen und rund um die Plantagen gibt es Raum für die natürliche Pflanzen- und Tierwelt der Region. Der ganzjährige Anbau und die geringe Intensität der Bewirtschaftung verhindern Bodenerosionen. Schwere Landmaschinen kommen nicht zum Einsatz.

### Wie werden die Palmen angebaut?

Wie beim Anbau aller HiPP Rohstoffe gilt auch beim Palmenanbau: Oberstes Gebot ist eine natürliche und traditionelle Bewirtschaftung ohne Chemie. Mehrere Kleinbauern aus der Region bewirtschaften die HiPP Palmenfelder.

Dabei verwenden sie organische Dünger, wie Kompost aus eigener Herstellung, und achten auf eine geschlossene Bodendeckung mit Grünpflanzen. So entsteht ein natürlicher Nährstoffkreislauf ohne künstliche Düngemittel oder Zusätze. Damit erhalten die Bauern die Bodenqualität und verbessern diese sogar langfristig. Schädlinge bekämpfen die Landwirte ohne chemische Mittel. Sie nutzen stattdessen Nützlinge und biologische Fallen. Die Ernte erfolgt von Hand, ohne den Einsatz von Maschinen. Beim Zusammentragen der Stauden helfen den Bauern die „Haustiere“ der Familien: Muli, Pferd oder Wasserbüffel.

### Was geschieht nach der Ernte mit den Pflanzenresten?

Die nicht verwertbaren Pflanzenreste (Strunk, Staudenreste, Faserreste) sind kein unnützer Abfall, sondern dienen als wertvoller Dünger. Sie werden direkt oder nach der Kompostierung als Nährstoffquelle auf den Feldern ausgebracht. So entsteht ein natürlicher Kreislauf. Wo sinnvoll, nutzen wir Erntereste auch als Energiequelle für die Verarbeitung. Es werden also keine fossilen Brennstoffe für die Ölgewinnung benötigt.

### Wie wird das Palmöl hergestellt?

Palmöl wird aus dem Fruchtfleisch oder aus den Kernen der sogenannten Ölpalme gewonnen. Bei HiPP verwenden wir das Palmöl aus dem Fruchtfleisch. Noch am Tag der Ernte kommen die reifen Früchte in die Ölmühle. Erster Verarbeitungsschritt ist die thermische Sterilisation. Danach werden die „Nüsse“ aus den Stauden gelöst und warm gepresst. Um es zu reinigen, wird das noch warme Öl mit Wasser besprüht. Aufgrund des unterschiedlichen Gewichts bilden sich mehrere Lagen (Öl, Faserreste, Wasser). Das Öl kann so „dekantiert“, also von den anderen Lagen isoliert und vorgefiltert werden. Im Anschluss wird es speziell für HiPP in kleine Gebinde abgefüllt und rasch verschifft. Dadurch sind die 100-prozentige Nachverfolgbarkeit und eine optimale Qualität garantiert.



Das Beste aus der Natur. Das Beste für die Natur.

### Kontrolle, auf die Verlass ist: Die strengen HiPP Anforderungen bei der Palmöl-Erzeugung

- **Schnelle Verarbeitung, um die Qualität der Ware zu erhalten**
- **Selektion der besten Stauden (unreife oder überreife Stauden werden nicht für HiPP verarbeitet)**
- **Sauberkeit bei Transport, Umladen und Verarbeitung**
- **Fachkenntnisse bei der Verarbeitung zur Sicherung der Qualität und zur Vermeidung von Schadstoffen**
- **Hohe, nachprüfbare Sozialstandards, z. B.**
  - faire Behandlung und Entlohnung der Arbeiter
  - soziale Absicherung der Mitarbeiter
  - Arbeitssicherheit





Verantwortung übernehmen:  
Die Rainforest-Alliance-Zertifizierung  
steht für Respekt gegenüber  
Mensch und Natur

Die Rainforest Alliance ist eine internationale Umweltschutzorganisation, die sich seit mehr als 30 Jahren für den Erhalt der Artenvielfalt und für eine nachhaltige Lebensgrundlage einsetzt. Sie arbeitet mit Erzeugern, Produzenten und Herstellern zusammen, die sich dazu verpflichtet haben, die Natur zu schützen, die Ressourcen unseres Planeten zu bewahren und sicherzustellen, dass Arbeiter und ihre Familien sowie alle Menschen in den Dorfgemeinschaften respektvoll behandelt werden. Um diese Ziele gemeinsam zu erreichen, unterstützt die Rainforest Alliance die Farmen mit Wissen und Praxisanleitungen für den landwirtschaftlichen Betrieb. «



Farmen, die das Zertifikat “Rainforest Alliance Certified™” führen dürfen, müssen nach fünf Hauptprinzipien wirtschaften. Diese enthalten Richtlinien zum Schutz von Mensch und Natur, die besonders anspruchsvoll sind:

- **Umsichtige Planung und verantwortungsvolle Bewirtschaftung**
  - Effizienter Energie- und Wasserverbrauch
  - Vorausschauende Personalplanung
  - Laufende Verbesserung sozialer und ökologischer Aspekte
- **Erhalt der biologischen Vielfalt**
  - Keine Zerstörung von Gebieten von hohem Erhaltungswert seit November 2005
  - Schutz von Waldgebieten und natürlichen Ökosystemen
  - Erhalt der ursprünglichen Vegetation
  - Schutz von Wildtieren
  - Einklang von Mensch und Natur
- **Bewahrung natürlicher Ressourcen**
  - Schutz von Gewässern
  - Erhalt der Bodenfruchtbarkeit
  - Keine Gentechnik
  - Verantwortungsvolles Abfall-Management
  - Nutzung natürlicher Energiequellen
- **Verbesserung der Lebensumstände und menschliches Wohlergehen**
  - Geregelte Arbeitszeiten und Ruhetage
  - Angemessene Löhne
  - Gleichbehandlung und Mitsprache der Mitarbeiter
  - Mindestalter der Arbeiter (> 15; von 15 bis 17 Jahren gelten besondere Schutzanforderungen für Minderjährige)
  - Gesundes und sicheres Arbeitsumfeld
  - Zugang zu Bildung und Gesundheitsvorsorge
  - Respektierung indigener Kulturen
- **Nachhaltige Rinderzucht** (wo zutreffend)
  - Gesundheit und Wohlergehen der Tiere
  - Weidehaltung
  - Reduktion von Treibhausgasen

IMPRESSUM

**Herausgeber:** HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, Wissenschaftliches Marketing  
85276 Pfaffenhofen/Ilm, Tel. 08441 / 757-308  
[hipp-fachkreise.de/hipp-fachkreise.at](http://hipp-fachkreise.de/hipp-fachkreise.at)

**Fotografie:** Jens Gehl



# Mit Sicherheit ein gutes Bauchgefühl

HiPP BIO COMBIOTIK®  
Beste Verträglichkeit.  
Mit besten BIO-Zutaten.



HiPP BIO COMBIOTIK® – mit Pro- und Präbiotika,  
entwickelt nach dem Vorbild der Natur

- Für natürlichen Schutz von innen heraus
- Für eine gesunde Darmmikrobiota und weniger Infektionen<sup>1,2</sup>
- Mit Bio-GOS für nachgewiesene Verträglichkeit<sup>3–6</sup>
- Klimafreundlich und ohne Gentechnik hergestellt



Mehr Informationen finden Sie unter  
[hipp-fachkreise.de](http://hipp-fachkreise.de) [hipp-fachkreise.at](http://hipp-fachkreise.at)

49537 – 9/2020



Natur und Forschung  
Hand in Hand

<sup>1</sup> Maldonado J et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr 2012; 54(1): 55–61. <sup>2</sup> Gil-Campos M et al. Pharmacol Res 2012; 65(2): 231–238. <sup>3</sup> Sierra C et al. Eur J Nutr 2015; 54(1): 89–99. <sup>4</sup> Fanaro S et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2009; 48: 82–88. <sup>5</sup> Ben XM et al. World J Gastroenterol 2008; 14(42): 6564–6568. <sup>6</sup> Ashley C et al. 2012 Nutrition Journal 2012; 11: 38.

**Wichtiger Hinweis:** Stillen ist die beste Ernährung für einen Säugling. Säuglingsanfangsnahrung sollte nur auf Rat von Kinder- und Jugendärzten, Hebammen oder anderen unabhängigen Fachleuten verwendet werden.