

Palmöl – geht es auch nachhaltig und fair?

Palmöl versteckt sich in vielen industriell hergestellten Produkten wie Schokoriegeln, Chips und Tütensuppen. Wir fragen uns in diesem Workshop, welche Eigenschaften diesen Rohstoff für die Lebensmittelindustrie so beliebt und günstig machen. Dann beschäftigen wir uns mit der Kehrseite dieses billigen Öls – der Ausbeutung von Mensch und Umwelt.

Als Handlungsoptionen entdecken wir alternative Produkte ohne Palmöl. Außerdem erfahren wir, ob und wie sich Palmöl fair und nachhaltig anbauen lässt. Als Leuchtturm des Fairen Handels im Ölpalmenanbau lernen wir das Unternehmen Serendipalm in Ghana kennen.

Geeignet ab 4. Klasse.