Zertifiziertes Kokosöl

Artikel vom **16. Juni 2026**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Mit einem Gemeinschaftsprojekt für Bio-Kokosöl setzen Nutriswiss, Coop und Halba auf rückverfolgbare und fair gehandelte Rohstoffe. Das Agroforstprojekt an der Elfenbeinküste verbindet nachhaltigen Anbau und stabile Lieferketten.



Das zertifizierte Kokosöl bietet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sowie Fairtrade- und EU-Bio-Zertifizierung (Bild: Coop).

Nutriswiss, Coop, Halba, Pro Fair Trade AG, FiBL und Ecotop 2021 haben gemeinsam ein Agroforstprojekt für nachhaltig erzeugtes Bio-Kokosöl an der Elfenbeinküste aufgebaut. Das Projekt umfasst laut Meldung der Beteiligten mehr als 200 Kokosbäuerinnen und -bauern und verbindet faire Handelsbedingungen mit agroforstwirtschaftlichen Anbaumethoden. Das Kokosöl verfügt über Fairtrade-, EU-Bio- und Bio-Knospe-Zertifizierungen und ist entlang der gesamten Wertschöpfungskette rückverfolgbar. Die Rohstoffe stammen teilweise aus Agroforst-Parzellen, in denen Kokospalmen gemeinsam mit Bananen-, Mango- und Kakaopflanzen kultiviert werden, und vermeiden so Monokultur. Die Mischkulturen fördern laut den Projektpartnern Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt. Gleichzeitig profitieren die beteiligten Kleinbetriebe von festen Abnahmemengen und stabileren Preisen über dem aktuellen Marktniveau. Zusätzlich erhalten die produzierenden Betriebe eine Fairtrade-Prämie zur Finanzierung gemeinschaftlicher Projekte. Ziel ist eine langfristige wirtschaftliche Perspektive für die landwirtschaftlichen Betriebe. Ein digitales Tracing-Tool ermöglicht die Rückverfolgbarkeit des Kokosöls vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zur Weiterverarbeitung. Die Pressung erfolgt direkt im Herkunftsland. Das frisch gepresste Öl wird in verplombten Containern transportiert, um Qualität und Produktsicherheit sicherzustellen. Das von Nutriswiss veredelte Kokosöl soll künftig in Schokoladenprodukten von Halba eingesetzt werden. Laut den Projektpartnern schafft die enge Zusammenarbeit entlang der Lieferkette Transparenz bei Anbau- und Verarbeitungsbedingungen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag