

Und was essen wir morgen? Revolutionäre Konzepte für die Ernährung der Zukunft

Hamburg, den 21.10.2011 – Hackfleisch aus der Petrischale, Fisch und Gemüse aus dem Hochhaus und öfter mal Maden mit Superreis auf dem Teller. So sehen Ernährungsexperten nach einem Bericht in der morgen erscheinenden November-Ausgabe von GEO unsere Zukunft am Esstisch.

Da die Viehzucht inzwischen 80 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen und zehn Prozent der weltweiten Süßwasser-Reserven verbraucht, forschen Wissenschaftler in den Niederlanden und den USA bereits daran, aus Stammzellen erwachsener Rinder und Schweine und aus embryonalen tierischen Stammzellen Fleisch in „Bioreaktoren“ heranwachsen zu lassen. Wachsende Weltbevölkerung, wachsender Bedarf an Fleisch durch steigenden Wohlstand lassen nach Ansicht des niederländischen Gefäßmediziners Mark Post von der Universität Maastricht „gar keine Alternativen“. Der Wissenschaftler zu GEO: „Wir müssen das Fleisch neu erfinden.“

Der erste „Burger“, an dem Post und sein Team arbeiten, dürfte allerdings, alle Forschungskosten eingeschlossen, noch eine Viertel Million Euro kosten.

Da ist das Fleisch, das von der Welternährungsbehörde FAO empfohlen wird, bedeutend billiger: Heuschrecken, Maden, Ameisen, reich an Protein, voll mit Vitaminen und Mineralien, überdies zur Massenhaltung von Natur aus geeignet. Nach Vorstellung der FAO-Fachleute wird dies zur ernsthaften Option bei wachsendem Stand der Weltbevölkerung.

Im norddeutschen Büsum, aber auch in Japan, Südkorea und auf den Philippinen laufen gegenwärtig Versuche, Fischzucht, Gemüse- und Getreideanbau in energie- und platzsparenden geschlossenen Kreisläufen beziehungsweise in der Vertikale zu betreiben.

Hintergrund: die Endlichkeit der Fischreserven in den Ozeanen, aus denen zur Zeit jährlich circa 80 Millionen Tonnen Fisch geholt werden. Und die Endlichkeit der Agrarfläche, die nach Aussage des Mikrobiologen Dickson Despommier von der New Yorker Columbia University bis 2050 um die Fläche Brasiliens wachsen müsste, sollte die Weltbevölkerung noch statt werden. „Aber so viel Ackerboden existiert einfach nicht“, sagt Despommier in GEO

So wird in Büsum, bei der Gesellschaft für Marine Aquakultur, an einer neuartigen Fischzucht-Methode geforscht, bei der es unter anderem darum geht, Raubfische, die in anderen Aquafarmen mit Fischmehl gefüttert werden, mit Raps- und Kartoffelextrakten zu Vegetariern zu „erziehen“. In Fernost laufen Versuche, Nutzpflanzen in Hochhäusern zu ziehen; mit einem um 90 Prozent reduzierten Wasserverbrauch, unabhängig von Dürren und Klimawandel.

Wie GEO zeigt, kommen von circa 4600 Kilokalorien, die auf dem Feld produziert werden, gegenwärtig nur rund 2000 auf dem Teller an. „Urban Farming“ wird deshalb als Agrarwirtschaftsform der Zukunft immer wichtiger.

Die aktuelle Ausgabe von GEO ist ab sofort im Handel erhältlich, hat 164 Seiten und kostet 6,30 Euro.

Unter www.geo.de/presse-download finden Sie das aktuelle Heftcover zum Download.

Kontakt:

Maïke Pelikan
GEO Kommunikation
20444 Hamburg
Telefon +49 (0) 40 / 37 03 - 21 57
Telefax +49 (0) 40 / 37 03 - 56 83
E-Mail pelikan.maïke@geo.de
Internet www.geo.de