

Was isst die Menschheit in 30 Jahren?

Obwohl wir im Westen im Überfluss leben, wird es in nicht allzu ferner Zukunft zu Ressourcenknappheit kommen. Forscherinnen und Forscher sagen, was das für uns bedeutet.

«Butterberg und Überflussgesellschaft sind Begriffe, die uns bereits vor 40 Jahren beschäftigten», so Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft. Gleich zu Beginn der Tagung «Erschliessung neuer Ernährungsquellen» vom vergangenen Donnerstag an der ETH Zürich brachte er den viel zitierten Butterberg ins Spiel. Gerade eben im Juni habe dieser wieder Höchstwerte erreicht, so Burose. Mit dem Überfluss gehe jedoch auch immer der Mangel einher. «Mit dieser Fachtagung wollen wir eine Bestandsaufnahme machen, wohin die Reise gehen kann.»

Lebensmittel sind schlecht verteilt

Professor Dr. Erich Windhab von der ETH Zürich referierte zum Thema Neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik: «Wir haben heute ein massives Verteilungsproblem. Die 1,3 Milliarden Tonnen, die durch Food Waste

verloren gehen, würden viermal ausreichen, um die Hungernden der Welt zu ernähren.» Doch der Zugzwang werde grösser. Der Druck, aktiv zu werden und neue Quellen zu erschliessen, steige, «denn die vorhandenen Ressourcen sind begrenzt». Folgende Massnahmen sieht Erich Windhab für die Zukunft: Schaffung neuer Lebensmittelquellen, Verbesserung der Umweltbedingungen sowie innovative Kultivierungs- und Erntemethoden.

Gigantische Herausforderung

Laut Schätzungen wächst die Weltbevölkerung bis 2050 auf elf Milliarden Menschen. «Die Ernährung all dieser Menschen wird eine gigantische Herausforderung», so Dr. Beatrice Conde-Petit, die während 20 Jahren an der ETH Zürich forschte und lehrte, bevor sie 2008 in die Industrie wechselte. «Heute werden industrialisierte Technologie und die Industrie oft negativ bewertet», erläuterte die Wissenschaftlerin. «Doch ohne Industrie wäre die Lebensmittelproduktion gar nicht mehr möglich.»

Die Welternährung müsste kein Problem sein, wenn sich alle Menschen vegan ernähren würden, führte Beatrice Conde-Petit weiter aus. Die 525 Millionen Tonnen Proteine aus Pflanzen würden ausreichen. Die Fleischproduktion jedoch verschlingt einen



Insekten können sehr gut schmecken. Das will das Kochbuch «Grillen, Heuschrecken & Co.» aufzeigen.

OLIVER BRACHAT AT VERLAG

grossen Teil der Proteine. Denn der «Hunger» der Menschen auf Fleisch ist gross. Und durch die steigende Finanzkraft der Schwellenländer wird dieses Bedürfnis noch steigen. Es werde also eine Transformation des Systems brauchen, und neue Proteinquellen seien gefragt: so zum Beispiel tierartige Proteine auf pflanzlicher Basis, diverse Algen sowie Insektenarten.

Ein Unternehmen, das genau auf eine dieser neuen Proteinquellen setzt, nämlich auf Insekten, ist das Start-up Essento. Der Wirtschaftswissenschaftler Christian Bärtsch, Co-Founder und Marketingverantwortlicher von Essento wies darauf hin, dass weltweit zwei Milliarden Menschen freiwillig und regelmässig Insekten

verspeisen und dafür sogar noch mehr als für Fleisch bezahlen würden.

Insektenverkauf in der Schweiz bald erlaubt?

In der Schweiz ist der private Verzehr von Insekten erlaubt, nicht jedoch deren Verkauf. Noch, muss man sagen. Denn in den nächsten Wochen fällt der Bundesrat den Entscheid, ob er Insekten im revidierten Lebensmittelgesetz als Nahrungsquelle aufführen will. Zur Diskussion stehen zurzeit drei Arten von Insekten, nämlich Heuschrecken, Mehlwürmer und Grillen.

Wer von den Tagungsteilnehmenden bei diesen Ausführungen noch von einem leichten Gruseln

erfasst wurde, dem half Christian Bärtsch mit seinen Erläuterungen allenfalls auf die Sprünge: «Insekten weisen eine zehnfach bessere Ökobilanz als Rindfleisch auf. Sie brauchen weniger Futtermittel, der Wasserbedarf ist geringer und auch ihr CO₂-Ausstoss ist viel tiefer.»

Wen das noch nicht überzeugt, der könnte vielleicht beim Durchblättern des Kochbuches «Grillen, Heuschrecken & Co.» von Christian Bärtsch und Adrian Kessler auf den Geschmack kommen. Das Kochbuch erscheint voraussichtlich Ende September im AT-Verlag.

BERNADETTE BISSIG

Zur Tagung «Erschliessung neuer Ernährungsquellen» eingeladen hatten folgende Institutionen: Stiftung Molecuisine; Institute of Food, Nutrition and Health der ETH Zürich; Swiss Food Research; Zurich-Basel Plant Science Center der ETH Zürich; Kompetenzwerk Ernährungswirtschaft.

Stiftung Molecuisine

Die Stiftung Molecuisine will die Innovationskraft in der Schweiz im Bereich der Gastronomie, der Kulinarik und der Kochkunst stärken. Sie fördert den Erwerb und die Weitergabe von Wissen, insbesondere durch Aufbau eines spezifischen berufs begleitenden Bildungsangebots. Diese Weiterbildung zeigt den Kochprofis die Verschmelzung zwischen Kochkunst, Technik und Wissenschaft auf. www.molecuisine.ch



Titel des Kochbuches: Grillen, Heuschrecken & Co.
Verlag: AT Verlag
ISBN 978-3-03800-923-8

ANZEIGE

Weil sie die Stars von morgen sind.

Prodega/Growa/Transgourmet ist engagierter Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.


SWISS
CULINARY
JUNIOR
NATIONAL
TEAM

HOTEL & GASTRO
union | skv
1818 SCHWEIZER KOCHVERBAND



 **PRODEGA**
GROWA
TRANSGOURMET