

# Rindsplätzli oder Heuschrecken?

**ENGELBERG** Wie sieht es in 35 Jahren aus, wenn die Welt neun Milliarden Menschen ernähren muss? Vier Fachleute suchten Antworten an der Academia Engelberg.

ROBERT HESS  
redaktion@obwaldnerzeitung.ch

«Was haben Sie am Samstag, 15. Oktober 2050, beim Mittagessen auf dem Teller?», fragte Gabriela Amgarten, die Moderatorin des traditionellen öffentlichen Abends der Stiftung Academia Engelberg. Vom Mittwoch bis heute Freitag diskutieren Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft das Thema «Nahrungssicherheit». Bereits heute beziehe die Schweiz zwei Drittel der Nahrungsmittel, die im Supermarkt angeboten werden, aus dem Ausland, hatte Bernd Wilke von Swiss Re in seinen einführenden Worten zum Podium erklärt. Wie aber sieht es in 35 Jahren aus, wenn die Welt nicht wie heute sieben, sondern neun Milliarden Menschen ernähren muss? Mehr als einen Drittel ihres Nahrungsbedarfs wird die Schweiz auch 2050 kaum selber produzieren können, waren sich die Fachleute vor den rund 240 Personen im Kursaal einig.

«Die Unsicherheitsfaktoren für die künftige weltweite Nahrungsmittelversorgung sind gross», meinte Wilke. Die Bevölkerungszahl und der Wohlstand wachsen, der Fleischkonsum steigt, aber die fruchtbaren Agrarflächen nehmen ab. Dazu kommen steigende Energiepreise sowie die Folgen des Klimawandels.

## Das sind die Menüs von 2050

Doch zurück zum Mittagessen der vier Podiumsteilnehmer vom 15. Oktober 2050. Patricia Holm, Professorin für Ökologie an der Universität Basel, sieht aus heutiger Sicht «ein gutes Stück Fisch» auf dem Teller. Entweder aus Eigenfang aus der Arktis oder aus einer regionalen, nachhaltig geführten Zuchtstation.

Bei Andreas Graber von Urban Farmers ist am Samstag Vegi-Tag angesagt. Er will seiner Familie selbst gezogene Gemüse und Fische aus der eigenen Aquakultur servieren. Christian Hofer, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft, füllt den Teller mit einem Rindsplätzli aus deklarierter Schweizer

Graslandproduktion. Beilagen wären Hors-sol-Gemüse, produziert mit Industrieabwärme, sowie ebenfalls deklarierete ausländische Hartweizenpasta.

## Hamburger aus Stammzellen

Standesgemäss präsentiert der Luzerner Zukunftsforscher Georges T. Roos eine etwas andere Menüauswahl. Als Appetizer will er sich geröstete protein-

haltige Heuschrecken aufzischen. «Seit ich 70 geworden bin, stärke ich mein Hirn überdies mit Brain-Gemüse, einem gemeinsamen Projekt von Nestlé und der ETH Lausanne», beschreibt Roos, der im Jahre 2050 seinen 87. Geburtstag feiern kann, aus heutiger Sicht seinen Ernährungsplan. «Dazu gibt es einen Hamburger, der aus Stammzellen im Bioreaktor gezüchtet worden ist.»

Vielfältig sind die Ideen und Vorstellungen der vier Podiumsteilnehmer für die Gewährleistung der künftigen Nahrungssicherheit. Christian Hofer will «offen sein für neue Technologien, sich abschotten ist negativ». Wie Patricia Holm regt Hofer an, dass die Schweiz auch im Ausland zur Verbesserung der weltweiten Nahrungssicherheit beitragen soll, und zwar durch Know-how-



Das Podium war mit rund 240 Personen gut besucht. Mit dabei waren (Ausschnitt oben) der Obwaldner Zukunftsforscher Georges Roos (links), Christian Hofer vom Bundesamt für Landwirtschaft, als Gesprächsleiterin amtierte Gabriela Amgarten.

Bilder Robert Hess

## Zu wenig Essen für viele Mönche

**NAHRUNGSSICHERHEIT** rh. Neben Stiftungsratspräsident Hans Groth hiess an der Eröffnung der dreitägigen Konferenz am Mittwochmorgen auch Prior Guido Muff vom Kloster Engelberg die rund 180 Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft willkommen. Die Klostersgemeinschaft sei stolz, dass die Academia ihren 13. Wissenschaftsdialog zur Thematik Nahrungssicherheit auch dieses Jahr im Kloster eröffne.

«Uns scheint es selbstverständlich», so der Prior zum Konferenzthema, «dass wir uns täglich mehrmals bei vollen Tellern und einem reichen Nahrungsmittelangebot an den Tisch setzen können. Wenn ich aber auf die fast 900-jährige Geschichte unseres Klosters zurückblicke», fuhr Muff fort, «stelle ich fest, dass unser heutiger Überfluss für Engelberg und unser Land keineswegs eine Selbstverständlichkeit ist.»

In der Zeit der Klostergründung sei die Nahrungsmittelbeschaffung für die im Bergtal angesiedelten Mönche zentrales Thema des Überlebens gewesen. «Es gab Zeiten», so der Prior, «in denen die Zahl der Klostermitglieder begrenzt werden musste. Nicht etwa weil es an Platz gefehlt hätte, sondern weil es schlicht nicht möglich war, eine grössere Zahl von Brüdern und Schwestern hier in Engelberg vernünftig ernähren zu können.»

Transfer von technischen Mitteln. Andreas Graber will die Konsumenten «mehr sensibilisieren und informieren, ihnen aber die Wahlfreiheit lassen, wofür sie wie viel zahlen wollen». Für Roos ist die Entwicklung der Gesellschaft entscheidend für deren künftiges Handeln im Nahrungsmittelbereich.

Das Schlusswort der Diskussion kam aus dem Publikum. Professor Jacques Dubochet von der Universität Lausanne sagte: Fragen zur künftigen Nahrungssicherheit habe man sich schon früher gestellt. «Die Wirklichkeit wird auch 2050 anders sein, als wir das uns heute vorstellen!»

## Drosophila suzukii – der kleine Brummer aus Japan

Die «Drosophila suzukii» ist kein neu lanciertes Motorrad der Firma Suzuki aus Japan, sondern eine kleine



Franziska Ledergerber

Fliege von gerade mal 2 Millimetern Länge. Sie stammt aus Asien und hat, im Gegensatz zur europäischen Fruchtfliege, rote Augen und einen gezackten Stachel am Hinterteil. Die vor ungefähr drei Jahren eingewanderte Kirschesigfliege, auf lateinisch Drosophila suzukii, machte dieses Jahr den Obst- und Rebbauern das Leben schwer, legt sie

doch ihre Eier in die reifen Früchte, deren Haut sie vorher mit einer Art Minisäge durchbohrt hat. Der Saft der angestochenen Frucht verwandelt sich in kürzester Zeit in Essig.

### ICH MEINTI

Auf einen solchen Schädling, der wahrscheinlich mit einer Ladung Früchte aus Asien nach Europa gelangt ist, waren die Winzer nicht gefasst. Er erwischte sie auf dem linken Fuss, weil eine konventionelle Schädlingsbekämpfung vor der Ernte nicht mehr möglich ist. Auf dem Weingut Ottiger in Kastanienbaum, wo ich auch dieses Jahr beim «Wümmet» dabei bin, wurden die Trauben versuchsweise mit weissem

Kalk übersprüht. Diese Massnahme scheint Wirkung zu zeigen, denn die Fliege meidet weitgehend die weiss bepuderten Trauben.

Die Weinlese neigt sich langsam dem Ende zu. Die Equipe brauchte viel Zeit für das Aussortieren der infizierten Beeren. Wir mussten jede Traubenrispe einzeln in der Hand umdrehen, bevor wir die Essigbeeren heraus schnitten. Bei manchen Sorten wie dem Garanoir entstand dadurch ein erheblicher Verlust. Mit einer mehr oder weniger hohen Mengeneinbusse müssen die Weinproduzenten allerdings jedes Jahr rechnen: Bei starken Regenfällen und kühlen Temperaturen während der Blütezeit können die Blüten verrieseln, das heisst, unbefruchtet von den Rispen fallen. Oder wenn sich Rehe an den Knospen und den Früchten gütlich tun. Darüber hinaus drohen Hagelschlag,

Schädlinge und Pilzkrankheiten: Das Rebjahr gleicht einer Achterbahn mit garantiertem Adrenalinkick für Winzer.

Der letzte milde Winter bot der Kirschesigfliege eine optimale Überlebenschance. Ausserdem bevorzugt das Tierchen ein feuchtwarmes Klima. Der diesjährige Sommer mit viel Niederschlag und relativ hohen Temperaturen kam ihm diesbezüglich entgegen.

Ein Weibchen legt durchschnittlich 300 bis 400 Eier. Die Entwicklungszeit eines einzelnen Exemplars bis zur Geschlechtsreife dauert 14 Tage. Das sind 15 Generationen pro Saison. Die Schweizer Weinberge und Obstgärten wären in kurzer Zeit schwarz überzogen von einem summenden Gewusel von rotäugigen «Drosophila suzukii». Panik würde aufsteigen, wollte man einzig das Wachstum der Fliege prognostizie-

ren. Ähnlich absurde Berechnungen stellen übrigens die Befürworter der Ecopop-Initiative über das Wachstum der Weltbevölkerung bis ins Jahr 2050 an. Da steigt keine Panik, doch eher ein Gelächter auf.

Blieben wir aber auf dem Boden der Wirklichkeit und beim Weinjahrgang 2014. Was diesen anbelangt, können wir hoffnungsvoll in die Zukunft blicken: Der warme Frühling, der nasse Sommer und der trockene Herbst sorgten für einen idealen Traubenwuchs, und das Traubengut kam bei der diesjährigen Ernte etwas dezimiert zwar, aber ausnahmslos handverlesen in den Keller.

Franziska Ledergerber, Hausfrau und ausgebildete Lehrerin, Hergiswil, äussert sich an dieser Stelle abwechselnd mit anderen Autoren zu einem selbst gewählten Thema.

ANZEIGE

**NEU**  
Festival Natur  
mit abnehmbarem Daunentopfer

# MATRATZEN FESTIVAL

JETZT FESTIVAL PREISE!

nur **980.-**

Einmaliges Festival-Angebot  
Matratze Jubiläum statt CHF 1150.-

moebelmaerki.ch

## möbel märki

Dierikon LU | Industriest. 1, Ausfahrt «Buchrain», vis-à-vis McDonald's