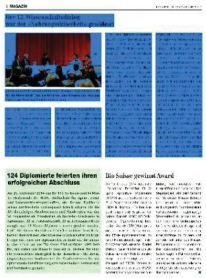
Datum: 04.11.2014

LEBENSMITTEL-TECHNOLOGIE



Lebensmittel-Technologie LT
5080 Laufenburg
062/ 869 79 00
www.lt-magazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'150
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 037.028
Abo-Nr.: 1095607
Seite: 8
Fläche: 22'632 mm²

Der 13. Wissenschaftsdialog war der «Nahrungssicherheit» gewidmet

Vom 15. bis 17. Oktober 2014 stand das Thema «Nahrungssicherheit» beim 13. Wissenschaftsdialog der Academia Engelberg im Fokus. Hochkarätige Referenten präsentierten an diesen drei Tagen viele Ideen und praktische Lösungsansätze, um auch in Zukunft die stetig wachsende Menschheit ernähren zu können. Eine zentrale Frage stand dabei am öffentlichen Abend zur Diskussion: «Was steht bei uns 2050 auf dem Tisch?» «Sind es ein Hightech-Burger aus dem Lebensmittellabor und Gentech-Gemüse oder selbst gezogenes Gemüse und nur sonntags Fleisch?» «Eines ist gewiss: auf das Jahr 2050 wird die Nachfrage nach Nahrungsmitteln steigen. Wie das Angebot dann aussieht, ist ungewiss. Es gibt viele Szenarien, einige davon sind neue Hightech-Lebensmittel oder eine totale Spezialisierung, bei der beispielsweise Brasilien für die ganze Welt Rindfleisch produziert. Oder es findet eine Ökorevolution statt», erläuterte Bernd Wilke, Top Topic Manager Food Security bei der Swiss Re, der die Grundlagen für die anschliessende Diskussion lieferte. Er präsentierte eindrückliche Zahlen, die die weltweite Entwicklung mit kontinuierlichem Bevölkerungswachstum, steigendem Fleischkonsum, Verlust von fruchtbaren Agrarflächen sowie den Folgen des Klimawandels belegen. So stammt nur ein Drittel unseres Supermarktangebots aus einheimischer Produktion. Auch Wasser, eingebunden in Lebensmitteln wie Wassermelonen, wird heute zu 62 Prozent in die Schweiz importiert. So sind viele Szenarien denkbar. Während Graber glaubt, dass dem Konsumenten die Wahlfreiheit gelassen werden muss und er selbst entscheiden soll, wofür er wie viel zahlen will, plädierte Holm für weniger Lebensmittelverschwendung, die Förderung von regionalen Produkten und für den Verzicht von gefährdeten Fischarten wie rotem Thunfisch, Wildlachs und Haifisch. In quantitativem Bodenschutz, der Nutzung von neuen Technologien, der Handelsausweitung sowie im Know-how-Transfer in Schwellen- und Entwicklungsländer sieht Hofer die Zukunft. Für Roos ist die Entwicklung der Gesellschaft entscheidend für deren künftiges Handeln. Den Schlusspunkt setzte Professor Jacques Dubochet von der Universität Lausanne: «Wenn wir zurückblicken ins Jahr 1980 – wie haben wir uns da ernährt? Oder noch weiter ins Jahr 1945, Ende des Zweiten Weltkriegs, und noch weiter zurück, ins Jahr 1910 – was hätten wir da in der Schweiz zur Zukunft der Nahrungssicherheit gesagt? Mein Fazit: Wir wissen nichts und die Wirklichkeit wird ganz anders sein, als wir uns das heute vorstellen.» ■

Diskussionsrunde mit Zukunftsforscher Georges Roos, Christian Hofer, der Moderatorin Gabriela Amgarten, dem Unternehmer Andreas Graber und Professor Patricia Holm (v.l.n.r.)

ARGUS MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 55865882
Ausschnitt Seite: 1/1