



Medienmitteilung

Engelberg, 16. Oktober 2014

„Was steht bei uns 2050 auf dem Tisch?“

„Ist es ein High-tech Burger aus dem Lebensmittallabor und Gentech-Gemüse oder selbstgezozenes Gemüse und nur Sonntags Fleisch?“, fragte die Moderatorin Gabriela Amgarten die vier prominenten Diskussions-Teilnehmer am öffentlichen Abend der Stiftung Academia Engelberg mit rund 240 Interessierten.

„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 High-tech 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 Lebensmittel wie Wassermelonen, wird heute zu 62 % in die Schweiz importiert.

Wie verändert sich das Nahrungsangebot?

Anhand eines fiktiven Mittagessens am Samstag, 15. Oktober 2050 zeigte sich die Varietät des künftigen Schweizer Nahrungsangebots. Beim Vizedirektor des Bundesamts für Landwirtschaft, Christian Hofer, steht ein Rindsplätzli, kleiner als heute, dafür aus deklarerter Schweizer Graslandproduktion sowie Hors Sol Gemüse, produziert mit Industrie-Abwärme und ausländischer Hartweizen-Pasta, ebenfalls deklariert auf dem Tisch. Bei Prof. Patricia Holm von der Universität Basel landet ein gutes Stück Fisch, entweder aus Eigenfang aus der Arktis oder aus einer lokalen, gut geführten Zuchtstation auf dem Teller. Andreas Graber von Urban Farmers hat Samstags Vegi-Tag. Er wird seiner Familie selbst gezozenes Gemüse und Fische aus der eigenen Aquakultur auftischen. Der Luzerner Zukunftsforscher Georges T. Roos geniesst als Apetizer geröstete proteinhaltige Heuschrecken. Danach will er sein dannzumal schon älteres Hirn mit Brain-Gemüse stärken, einem



gemeinsamen Projekt von Nestlé und der ETH Lausanne. Dazu gibt es einen Hamburger, der aus Stammzellen im Bioreaktor gezüchtet worden ist. Das Gemüse stammt vom Bauernhof in der Nähe.

Im Anschluss wurde über die Notwendigkeit einer Diskussion über Nahrungssicherheit diskutiert. Obwohl wir in einem geschützten Raum lebten, könne es uns nicht gleichgültig sein, was im Ausland passiere. Die Teilnehmenden plädierten aus unterschiedlicher Optik für die Mündigkeit der Konsumenten, den schonenden Umgang mit Ressourcen bei der sich Hofer auch eine Lockerung der heutigen gesetzlichen Grundlagen für die Landwirtschaft vorstellen könnte sowie für mehr Eigenverantwortung im Umgang mit Nahrungsmitteln, zum Beispiel beim Einkaufen oder dem Verzehr von bedrohten Arten.

Viele Szenarien sind möglich

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 auf den Verzicht von gefährdeten Fischarten wie roter Thunfisch, Wildlachs und Haifisch. Im quantitativen Bodenschutz, der Nutzung von neuen Technologien, der Handels-Ausweitung sowie dem 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 früher 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.“ Zum Abschluss der Diskussion dankte Dr. Dominik Galliker, Vize-Präsident der Stiftung Academia Engelberg, den Anwesenden für ihr engagiertes Mitmachen und lud zum Schlummertrunk offeriert durch das Hotel Europe Engelberg ein. Dabei wurde noch länger über High-tech Burger, künftige landwirtschaftliche Produktionsformen und den aktuellen wie künftigen Fleisch- und Fischkonsum diskutiert.

<Kasteninformation> Nahrungssicherheit im Jahr 2050

Der 13. Wissenschaftsdialog der Stiftung Academia Engelberg widmet sich dem Thema Nahrungssicherheit. Wie kann die Verfügbarkeit, der Zugang sowie der Verbrauch von Nahrungsmitteln in Anbetracht der rasant wach-



senden Bevölkerung gesichert werden? Internationale Experten nehmen unter die Lupe, ob die Landwirtschaft und die Produktionstechnologien für dieses Bevölkerungswachstum gerüstet sind. Der Kongress im Klosterdorf Engelberg bietet eine Plattform, um sich mit Persönlichkeiten aus aller Welt auszutauschen, zu vernetzen und gemeinsam Lösungsansätze zu entwickeln. 180 Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft von Schweizer Grosskonzernen und nationalen und internationalen Universitäten beleuchten während drei Tagen in Engelberg das Thema Food Security interdisziplinär und generationenübergreifend aus verschiedenen Perspektiven.

<Kasteninformation> Brücke zwischen Wissenschaft und Gesellschaft

Die grundlegenden Erkenntnisse der Wissenschaft treffen in der breiten Bevölkerung nicht selten auf starke Vorbehalte und Misstrauen. Die Stiftung Academia Engelberg leistet mit dem interdisziplinären Dialog ihren Beitrag dazu, dass eine neue Basis des Vertrauens zwischen Wissenschaft und breiter Öffentlichkeit entsteht. Zur Jahrestagung treffen sich jeweils im Herbst Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Wirtschaft, Kultur, Politik und Gesellschaft in Engelberg, Schweiz. Daneben werden Projekte als Resultate der Konferenzen realisiert sowie vertiefende Folgeveranstaltungen organisiert. Weitere Informationen: www.academia-engelberg.ch.

* * *

[Bilder und Texte der Konferenz sind hier laufend abrufbar.](#)

Videokanal: http://www.academia-engelberg.ch/videos_2014.php5

Weitere Auskünfte an Medienschaffende sowie Interviewvermittlung:

Media Relations – Stiftung Academia Engelberg

Beatrice Suter, KommunikationsWerkstatt, +41-41-660 96 19, media@academia-engelberg.ch