

Pressemappe: Agrar-PR

01.06.2023 | 11:33:00 | ID: 36471 | Ressort: [Ernährung](#) | [Markt & Trends](#)

Ernährung der Zukunft: So werden wir 2050 essen

[Baierbrunn](#) (Agrar-PR) - *Neue Superpflanzen, Insekten zum Abendbrot, Vertical Farming? Wie Landwirtschaft und Ernährung im Jahr 2050 aussehen könnten*

Im Supermarkt können wir heute aus knapp 20.000 verschiedenen Produkten auswählen, nie zuvor in der Menschheitsgeschichte gab es eine größere Auswahl. Doch der Klimawandel stellt Erzeuger vor große Herausforderungen, weil etwa Dürren oder Überschwemmungen verstärkt auftreten. "Unsere Ernährungssysteme werden zunehmend anfälliger", sagt Agrarwissenschaftler Dr. Martijn Sonneveld, der am World Food System Center der ETH Zürich an interdisziplinären Ansätzen für eine nachhaltige Welternährung arbeitet. Das Gesundheitsmagazin "Apotheken Umschau" wirft einen Blick in die Zukunft unserer Ernährung.

Quinoa als Alternative zu Weizen, Mais und Reis

Angesichts der Knappheit landwirtschaftlicher Flächen könnte das sogenannte Vertical Farming helfen. Dabei werden Pflanzen in geschlossenen Systemen unter künstlichem Licht kultiviert, das Licht kommt von LEDs, die Pflanzensysteme können beliebig in die Höhe gestapelt werden. Stillgelegte U-Bahn-Schächte, Industriebrachen - Vertical Farming kann an vielen Orten stattfinden, auch in den Städten. Angesichts hoher Strompreise und einer durchwachsenen Umweltbilanz können allerdings derzeit die meisten saisonalen Produkte im Gewächshaus oder Freiland immer noch kostengünstiger produziert werden.

Weizen, Mais und Reis sind die drei Lebensmittel, die weltweit etwa 40 Prozent aller Kalorien liefern - eine gefährliche Abhängigkeit, warnen Agrarwissenschaftler. Eine Alternative könnten Pflanzen sein, die sich gut an ein verändertes Klima anpassen, etwa Quinoa. Sie kann auf versalzten Böden wachsen, die eine immer größere Fläche einnehmen. Die Pflanze konzentriert das Salz in kleinen Blasen auf den Blättern und wirft es ab.

Künftig kleinere Fische auf dem Speiseplan

Auf unserem Speiseplan stehen auch häufig Fisch und Meeresfrüchte. Doch die reine Fischerei kann diesen Bedarf schon lange nicht mehr befriedigen, seit etwa zwei Jahren ist der Anteil der Fische aus Aquakulturen größer als der wild gefischte. Auch 2050 wird es noch den beliebten Zuchtlachs geben, allerdings können sich diesen Fisch dann wohl nur noch die Reichen leisten, prognostizieren Experten. Der Trend wird deshalb in den kommenden Jahren hin zu kleineren Fischen gehen, die niedriger in der Nahrungskette sind, sich pflanzlich ernähren und nicht mit Fischmehl gefüttert werden müssen, so das Gesundheitsmagazin "Apotheken Umschau".

Und wie steht's mit Insekten als Nahrungsmittel? Bisher stoßen die neuen Fleischlieferanten noch auf Ablehnung in der Bevölkerung. Die Vorstellung, Insekten zu essen, finden viele Menschen eklig. Doch das könnte sich ändern. Agrarwissenschaftlerinnen und -wissenschaftler prognostizieren, dass Insektenproteine künftig wichtiger für die Ernährung werden. Sie appellieren, den Ekel vor Insektenmehl zu überwinden - schließlich essen wir ja auch gehäckselte Innereien in aufgereinigten Schafsdärmen, sprich: Wurst. Bislang allerdings findet man Lebensmittel, die mit Insektenprotein angereichert sind, nur selten im Supermarkt.

Diese Meldung ist nur mit Quellenangabe zur Veröffentlichung frei. Das Gesundheitsmagazin "Apotheken Umschau" 6A/2023 ist aktuell in den meisten Apotheken erhältlich. Viele weitere interessante Gesundheits-News gibt es unter <https://www.apotheken-umschau.de> sowie auf Facebook, Instagram, Twitter und YouTube.

Pressekontakt:

Julie von Wangenheim, Leitung Unternehmenskommunikation

Katharina Neff-Neudert, PR-Manager

Tel.: 089/744 33-360

E-Mail: presse@wubv.de

www.wortundbildverlag.de

<https://www.linkedin.com/company/wort-&-bild-verlag/>



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)