

29. HÜLSENBERGER GESPRÄCHE

Alternative Proteine: Technische Möglichkeiten und Ressourcenanforderungen

Prof. Dr. Hannelore Daniel, ehemals TU-München

Lebensmittelsysteme befinden sich im Wandel. Märkte, Produkte, Lieferketten, Rohstoffe, Verbrauchereinstellungen, Erwartungen und Werte verändern sich auf ungesehener Weise. Verbraucher erkennen, dass die Lebensmittel auf dem Teller sowohl ihre persönliche Gesundheit als auch die Zukunft des Planeten beeinflussen. Klimawandel und die zu erwartenden Rückgänge der landwirtschaftlichen Erträge erfordern, dass mehr Nahrungsmittel für eine schnell wachsende Weltbevölkerung benötigt werden und daher gewinnen neue Produktionsmethoden und auch neue Quellen bzw. Rohstoffe an Bedeutung. Allerdings hat sich die Diskussion in den letzten Jahren seltsamerweise vor allem auf die Nahrungsproteine gerichtet und in Unschärfe eine wahre Gemengelage von Relevanz und Bedeutungsschwere generiert. Ich werde mich daher sehr kritisch mit Argumentationsketten sowie den wahren und scheinbaren Bedarfen auseinandersetzen. Ohne Zweifel gibt es in den Säulen der Nachhaltigkeit viele neue Ansätze, die es verdienen, exploriert und bewertet zu werden. Die vielen neuen Biotech-Anwendungen wie die "Präzisionsfermentation" oder Ansätze der zellulären Landwirtschaft bieten darüber hinaus eine neue Chance, die Wahrnehmung der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Rolle der Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion zu verändern. Allerdings würde man sich hier mehr offenen Diskurs wünschen. Ein wichtiger Aspekt aller alternativer Quellen und neuer Ansätze ist ihre Sicherheit, die in Europa nach der Novel-Food-Verordnung ein aufwändiges Zulassungsverfahren vor der Markteinführung erfordert. Marktchancen sind natürlich durch die Preis-Parität bestimmt und die lassen für viele neue Techniken und Produkte nur mäßige Perspektiven erkennen. *Last but not least* liefern viele der neuen Proteinquellen nicht alle essentiellen Nährstoffe, und das bedeutet, dass sie auf dem Weg zum Produkt durch entsprechende Zusätze angereichert werden müssen. In der Öffentlichkeit werden sie daher kritisch als "ultra-verarbeitete Lebensmittel" wahrgenommen, und auch dies wird ihre Akzeptanz in den Märkten begrenzen.