

# Die Ernährung der Zukunft, Herr Precht und In-vitro-Fleisch

Veröffentlicht am [9. November 2016](#) von [Inge Böhm](#)

Am Montagabend, 7. November 2016 fand im Rahmen des 25-Semester-Jubiläums des Solidaritätssessens in den Karlsruher Mensen eine [Podiumsdiskussion zur Ernährung der Zukunft](#) statt. Eingeladen hatte das Studierendenwerk Karlsruhe zusammen mit der Evangelischen Studierendengemeinde und der Katholischen Hochschulgemeinde Karlsruhe. Auf dem Podium saßen [Monsignore Pirmin Spiegel](#), Hauptgeschäftsführer des Bischöflichen Hilfswerkes MISEREOR; [Prof. Dr. Sabine Kulling](#) vom Max Rubner-Institut – Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel; [Gottfried May-Stürmer](#), Landwirtschaftsreferent des BUND Baden-Württemberg; Matthias Kastriotis, Food Chain Manager bei der BASF sowie [Richard David Precht](#), ZDF-Moderator und Autor. Moderiert wurde der Abend von [Harro Füllgrabe](#), Moderator bei ProSieben. Die Leitfrage der Podiumsdiskussion lautete: **Sind wir Teil der Lösung oder Teil des Problems?** Die erwartbare Antwort auf diese Frage lautete: Sowohl – Als auch.

## Viele Probleme, viele Lösungsansätze

*Prof. Dr. Kulling* wies vor allem auf die Probleme von ‚food loss‘ und ‚food waste‘ hin. Als Gründe dafür nannte sie u.a. die fehlende Infrastruktur etwa für die Kühlung von Lebensmitteln in den Entwicklungsländern als auch das verlorengegangene Wissen über Lebensmittel (z.B. Lagerung und Haltbarkeit). *Matthias Kastriotis* nannte die Verringerung der Erträge landwirtschaftlicher Flächen durch den Klimawandel als zentrales Problem zukünftiger Ernährung. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken sei es notwendig, die Landwirte (auch in Entwicklungsländern) bei einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Flächen und durch technologische Entwicklungen (z.B. Pflanzenschutz- und Düngemittel) zu unterstützen. *Precht* merkte an, dass sowohl die wachsende Weltbevölkerung als auch die Verteilungsungerechtigkeit die größte Herausforderung für unsere zukünftige Ernährung darstellen. *Monsignore Spiegel* bezeichnete (in Anlehnung an den UN-Gipfel in New York 2015) die Industrienationen als ‚Entwicklungsländer‘ im Bereich nachhaltiger Ernährung. Lebensmittel würden nur noch als Konsumgut verstanden, jedoch ginge es beim Essen nicht nur darum, satt zu werden. Lebensmittel seien Kulturgüter und die Wertschätzung für Lebensmittel müsse wieder gestärkt werden. Es müssten strikte politische Rahmenbedingungen geschaffen werden, um eine zukunftsfähige (gesund, gerecht, lokal) Ernährung zu sichern. *May-Stürmer* brachte sodann ein, dass vor allem die Art und Weise wie wir Nahrungsmittel produzieren und unser Ernährungsstil das größte Problem darstellen. Vor allem der Fleischkonsum sei ein großes Problem, da dadurch mehr als die Hälfte der Ackerflächen weltweit für Futtermittel benötigt würden. Eine Lösung des Problems wäre die Rückkehr zum Sonntagsbraten – allen wäre damit geholfen, wenn wir weniger Fleisch essen. Er hält eine vegane Ernährung jedoch nicht unbedingt für sinnvoll, da es auch viele Flächen gäbe, die nicht zum Anbau von Pflanzen, wohl aber für die Tierhaltung genutzt werden könnten.

**Podiumsdiskussion**  
**Ernährung der Zukunft -**  
*sind wir Teil der Lösung oder des Problems*

Moderator:  
 Harro Füllgrabe



**Montag, 7. November 2016**  
 Einlass ab 19.45 Uhr  
 Eintritt frei

Unsere Experten:



Pirmin Spiegel  
MISEREOR

Prof. Sabine Kulling  
Max-Rubner-Institut

Richard David Precht  
ZDF

Matthias Kastriotis  
BASF

Gottfried May-Stürmer  
BUND

**STUDENTENHAUS FESTSAAL**

Ein Abend präsentiert von:



### **Fleischkonsum als Problem – In-vitro-Fleisch als Lösung?**

Mit dieser Anmerkung leitete *May-Stürmer* die Diskussion über Fleischkonsum und In-vitro-Fleisch ein – *Precht* stimmte *May-Stürmer* in weiten Teilen zu, war aber der Meinung, dass es trotz geringerem Fleischkonsum weiterhin Massentierhaltung in Deutschland geben wird. Wenn die Deutschen das Fleisch nicht essen würden, werde es eben exportiert. Es müssten politische Rahmenbedingungen geändert werden um das Problem zu lösen, denn die Fleischindustrie habe eine zu starke Lobby. *Monsignore Spiegel* teilt diese Einschätzung: Zivilgesellschaftliche Akteure hätten im Vergleich zu den Lobbyisten Schwierigkeiten, ihre Standpunkte in der EU einzubringen. *Precht* hat aber eine bessere Lösung als die Reduktion des Fleischkonsums: den In-vitro-Burger von Mark Post. Als Vorteile nennt er die Reduktion von Land- und Wasserverbrauch sowie von Schadstoffemissionen. Die Nachteile seien (zur Zeit noch) die Verwendung von fetalem Kälberserum und Antibiotika. Als Herausforderung formuliert *Precht* die noch unzureichende Geschwindigkeit der Zellteilung, die zur Zeit eine Hürde für die Produktion im großen Maßstab darstelle. Er prognostiziert, dass In-vitro-Fleisch in 5-6 Jahren zunächst als teures Produkt auf den Markt kommt. Spätestens in 10 Jahren wäre In-vitro-Fleisch aber günstiger als konventionelles Fleisch. Dadurch würde das Fleisch aus Massentierhaltung abgeschafft und durch In-vitro-Fleisch ersetzt. Das Niveau des Fleischkonsums würde sich aber nicht wesentlich ändern und steigt aktuell, etwa in China, weiter an.

### **In-vitro-Fleisch fällt nicht vom Himmel**

*May-Stürmer* vom BUND entgegnet, dass der Idee von In-vitro-Fleisch ein einfacher Denkfehler zugrunde liege: Zellen wachsen nicht von selbst und benötigen Nahrung. Sie

benötigen Nahrung tierischen Ursprungs oder aus Soja, um sich vermehren zu können. Auch für die Ernährung der Zellen würden große Landflächen gebraucht. *Precht* entgegnet, dass dies wohl nicht die gleichen Flächen seien, diese würden sich im Vergleich zur Massentierhaltung erheblich reduzieren.

*Monsignore Spiegel* findet, dass das technisch bzw. industriell hergestellte In-vitro-Fleisch seiner Überzeugung zuwider laufe, dass Essen mehr als Nahrungszunahme, ein Ausdruck von Beziehungen (zu Tier, Mensch, Natur) und Kultur sei. *Precht* fragt, was Kultur im Zusammenhang mit Massentierhaltung bedeuten soll. Er entgegnet, dass auch Lebensmittel wie Bier und Brot nicht direkt auf dem Feld wüchsen sondern ebenfalls durch technologische Produktion entstünden. Wieso sei In-vitro-Fleisch dann ein Problem?

### **Man gewöhnt sich an alles – auch an In-vitro-Fleisch**

*Prof. Dr. Kulling* wirft ein, dass es nicht primär darum ginge, ob In-vitro-Fleisch gut oder schlecht sei. Es gehe eher um die Frage, ob Menschen bereit seien, In-vitro-Fleisch zu essen. Erfahrungsgemäß seien die Deutschen zwar bei Handys und Autos sehr technikfreundlich, wenn es um Ernährung gehe seien sie sehr konservativ und technikfeindlich, wie man u.a. am Beispiel Gentechnik sähe. *Precht* behauptet, es sei schlichtweg falsch zu behaupten, die Menschen würden In-vitro-Fleisch nicht essen wollen. Vor 10 Jahren hätte auch die Mehrheit der Leute den Kopf geschüttelt, wenn man ihnen erzählt hätte, das heute alle mit Smartphones herumrennen. Da wären junge Leute auch offener als alte. Die Deutschen würden zudem gar nicht gefrat, ob sie In-vitro-Fleisch essen wollen oder nicht. Sie wurden ja auch nicht gefragt, ob sie Smartphones haben möchten oder nicht. *Precht* ist sich sicher, dass In-vitro-Fleisch kommen wird. Wenn wir es nicht den Monopolisten überlassen wollten, so *Precht*, müssten wir es selbst angehen. Das große Versprechen von In-vitro-Fleisch sei, dass nur wenige Tiere sterben müssen. Es habe zudem gesundheitliche Vorteile, etwa weniger Antibiotika und fett und der Geschmack sei individuell anpassbar. Außerdem gewöhne man sich an alles. In Anlehnung an eine Aussage von Gabor Forgacs (Modern Meadow) argumentiert *Precht*, dass unsere Enkel später einmal auf Schlachthöfe zurückschauen und diese als unmenschlich ansehen würden.

### **Zurück zum Sonntagsbraten**

*May-Stürmer* hält es für falsch, dass wir In-vitro-Fleisch haben werden, weil die ganze Welt es haben wird – denn in den Entwicklungsländern würde wohl kaum In-vitro-Fleisch produziert werden. Dort gäbe es z.B. urbane Tierhaltung und eine lokalere Fleischversorgung ohne Massentierhaltung. Er bringt noch einmal die alternative Lösung des Fleischproblems ein: der Sonntagsbraten von den Tieren, die auf den Grünflächen aufwachsen, auf denen wir keine pflanzlichen Nahrungsmittel anbauen können. *Monsignore Spiegel* befürchtet, dass durch In-vitro-Fleisch als technologische Lösung keine kulturelle Vielfalt mehr möglich sei – mit Prechts „Man gewöhnt sich an alles“ ist er nicht einverstanden. Nahrungsmittel seien Beziehungen, zu Menschen, Tieren, Natur. Ernährung sei mehr und eine Rückbesinnung auf diese Zusammenhänge sei der Schlüssel für die zukünftige Ernährung.

### **Zwischen Massentierhaltung und In-vitro-Fleisch liegen viele Möglichkeiten**

*Prof. Dr. Kulling* hält In-vitro-Fleisch zwar für technisch machbar, aber fragt sich, ob sich dessen Entwicklung überhaupt lohne. Es seien von *Precht* nur zwei Szenarien genannt worden: In-vitro-Fleisch oder Massentierhaltung. Sie fügt diesen Szenarien ein weiteres hinzu: eine stärker pflanzenbasierte Ernährung. Diese sei nicht nur nachhaltiger, sondern auch wesentlich gesünder. Als weitere Alternative bringt sie Insekten als Proteinquelle ins Spiel. In

den Benelux-Staaten seien diese schon im Kommen. Zwischen In-vitro-Fleisch auf der einen und Massentierhaltung auf der anderen Seite gäbe es noch viele andere Möglichkeiten. *Precht* hält alle genannten Lösungsansätze unter den gegenwärtigen (politischen) Rahmenbedingungen für „Folklore“ (wobei nicht klar wird, was er damit meint) – man könne Insekten zwar anbieten, aber es würde sich dadurch nichts ändern, da dies nur einen kleinen Teil der Leute erreichen würde. Er sagt: Hauptsache, wir haben irgendwelche Visionen, die realistisch umgesetzt werden können. Und das ist aus seiner Sicht nun mal nur In-vitro-Fleisch.

#### **Mehr Aufklärung und bessere politische Rahmenbedingungen**

*Monsignore Spiegel* entgegnet, dass weltweit immer mehr Menschen nicht mehr bereit seien, ein „Weiter so“ zu akzeptieren. Er hält es daher für wichtig, diese Entwicklung durch Aufklärung, Bildung und Information über Zusammenhänge zu fördern. Dies sei eine wichtige Grundlage für positive Veränderungen. Prof. Dr. Kulling meint, dass wir es uns einfach machen würden, wenn wir alles auf die Politik schieben würden. Mit unseren Kaufentscheidungen könnten wir politischen Druck ausüben. May-Stürmer möchte die Politik jedoch nicht aus der Verantwortung entlassen und fordert ebenso verbesserte politische Rahmenbedingungen für positive Veränderungen der Lebensmittelproduktion und des -konsums.