

Pressemitteilung

Lebensmittel aus dem Labor?

AöL fragt auf Biofach nach der Zukunft unserer Ernährung

Nürnberg, 17.02.2017

Rudolf Steiner hat's gewusst: „So wird der Mensch übergehen zu der Nahrung, die er im Laboratorium selbst zubereitet“, schrieb der Anthroposoph bereits 1905. Ist das unsere Zukunft?

Diskussionen um unsere Ernährung sind zunehmend von der Angst vor Risiko geprägt. Sie drehen sich um technische Innovationen, wie Superfood oder Technologien in der Landwirtschaft und nicht um soziale Beziehungen. Ist das von Steiner aufgemachte Szenario die logische Konsequenz? Oder sind wir nicht vielmehr gefordert, selbst Verantwortung für den „Kulturprozess Ernährung“ zu übernehmen? Mit diesen Fragen beschäftigte sich die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller in ihrer Podiumsdiskussion auf der Biofach in Nürnberg.

„Wenn Labor das Zusammenrühren einzelner Stoffe bedeutet, dann kann es nicht die Zukunft unserer Ernährung sein“, so Dr. Jasmin Peschke, Leiterin der internationalen Koordinationsstelle für Ernährung am Goetheanum in der Schweiz. Ernährung bedeute noch viel mehr, so war sich das Podium einig. Ernährung sei vor allem ein kultureller Prozess, der mit Emotionen und sozialen Beziehungen zusammenhängt. „Für mich ist ein Szenario denkbar, in dem uns jemand sagt, was wir zu essen haben“, so Prof. Dr. Carola Strassner (Fachbereich Oecotrophologie/ Facility Management an der FH Münster). Man könne den Menschen aber nicht vor allen Risiken schützen, die in der Natur schon immer gegeben sind, denn, so Strassner: „risikofrei ist nur der Tod“. Auch Unternehmensberater Christoph Spahn war sich sicher, dass – sollte tatsächlich 2050 ein postfossiles Zeitalter beginnen – viele Menschen nicht mehr wüssten, wie einfache Rohstoffe zubereitet werden. Die Verantwortung für ihre Ernährung haben sie schon jetzt abgegeben und werden meist fremdversorgt. Spahn vermutet eine Polarisierung zwischen natürlichen und technisierten Lebensmitteln. So, wie es in der Naturkosmetik bereits der Fall sei.

„Eine endgültige Antwort auf die Frage, ob Lebensmittel künftig aus dem Labor kommen, können wir nicht geben, sonst säßen wir nicht hier“, so Manuel Pick, Geschäftsführer der Bohlsener Mühle. „Aber wir können eine Meinung dazu haben. Unsere Meinung ist es, dass wir den ganzheitlichen Ansatz unserer Lebensmittelherstellung beibehalten werden und modernes Handwerk praktizieren.“ Denn: jedes Mehr an Lebensmittelsicherheit und technisiertem Lebensmittel sei ein Weniger an Qualität, so Pick.

Moderator Dr. Alexander Beck (Geschäftsführender Vorstand AöL e.V.) fasste das Podium, das von einem jungen Auditorium begleitet wurde, zusammen: das Entscheidende an dieser Diskussion sei im Endeffekt nicht die technische Fragestellung, sondern vielmehr die Überlegung, was die Vorstellung von Lebensmitteln aus dem Labor mit uns mache. „Es bleibt das Bild, dass wir als Verbraucher heraus aus der Opferrolle, hin zur Verantwortung gehen sollten.“

AöL Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten * 2.866 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 100 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 3 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Pressekontakt:

Anne Baumann

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0

anne.baumann@aoel.org | www.aoel.org