

<https://warumnichtanders.at/blog/future-food-wo-geht-die-genussreise-hin/>

# Future Food – wo geht die Genussreise hin?

Essen betrifft uns alle und ist ein Bereich, in dem neue Entwicklungen oft emotional und heftig diskutiert werden. Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Die steigende Weltbevölkerung, der Verlust von Ackerflächen und der Klimawandel stellen die Nahrungsmittel-Versorgung allerdings vor echte Herausforderungen. Wo geht die Reise hin? Ein Blick in die Zukunft, wie unser „Future Food“ aussehen könnte.

## Herausforderungen der Ernährung

Laut einem Bericht der Vereinten Nationen soll die derzeitige **Weltbevölkerung** von rund 8 Milliarden Menschen bis im Jahr 2100 auf 11,2 Milliarden anwachsen. Bis zu **37 % der Treibhausgase** sind auf das **derzeitige Ernährungssystem** zurückzuführen, ein wesentlicher Grund für die Klimaerwärmung. Die dringlichsten Fragen des 21. Jahrhunderts sind daher:

“ *Was werden wir zukünftig essen? Wie wird unsere zukünftige Ernährung hergestellt?* ”

Bereits jetzt gibt es zahlreiche Trends, um den Herausforderungen der Zukunft entgegenzutreten. Die Nahrungsmittelerzeugung treibt Innovationen sehr stark voran.

Das Thema Ernährung ist so bedeutend und zukunftsweisend, dass sich unsere Fondsmanager:innen damit sehr intensiv auseinandersetzen: Zukunfts-Thema „Gesundheit, Ernährung und Wohlbefinden“.

## Future Food-Trend „Vertikaler Pflanzenanbau“



Eine Entwicklung, die eine rasante Beschleunigung erfährt, ist der vertikale Pflanzenanbau. Hierbei werden unterschiedlichste Nutzpflanzen in **geschlossenen Räumen, senkrecht übereinander in Etagen unter Reinraum-Bedingungen** angepflanzt. Was sehr futuristisch klingt, eröffnet Städten die Möglichkeit, lokal

anzubauen. Und dabei – **unabhängig von Ackerflächen oder Klima** – **nachhaltig Nahrungsmittel zu produzieren**.

**Wichtigster Faktor** in diesem Bereich ist das **Licht**. Denn Pflanzen brauchen Beleuchtungslösungen, um das Kohlendioxid aus der Luft in Zucker und Sauerstoff umwandeln zu können. Das **optimale Licht** **verhilft** dem Future Food zu einem **höheren Nährstoffgehalt**. Zusätzlich **verbessert** sich dadurch **Haltbarkeit und Geschmack**.

Das Problem bei diesem Weg der Nahrungsmittelerzeugung ist derzeit ein sehr hoher Energiebedarf. Durch die **Nutzung effizienterer, alternativer Energiequellen** könnte diese Herausforderung optimiert werden.

... reich? Dann lies unseren Beitrag „Urban Gardening: Säen und Ernten geht auch auf kleinem Raum“.

## Future Food-Trend „Kultiviertes Fleisch“

Eine weitere Entwicklung ist kultiviertes Fleisch. Es ist auch unter den Synonymen **In-Vitro-Fleisch** oder **Clean Meat** bekannt und referenziert auf im Labor gezüchtetes Fleisch. Ein **enormes finanzielles, ökologisches, gesundheitliches und tierleidfreies Zukunftspotential** liegt in dieser Art von Future Food.



Von den **Tieren** selbst stammen nur initial **wenige Ausgangszellen**. Diese vermehrt man in Nährlösungen. Die Schwierigkeit ergibt sich, dass Clean Meat die geschmacklichen Vorlieben einer Mehrheit der Bevölkerung zufriedenstellen muss. Weiters legen Konsumentinnen und Konsumenten besonderen Wert auf Originalkonsistenz und -geschmack. Das vor allem in der Sommer-Grill-Saison viel geliebte Steak in-vitro herzustellen, stellt die Forschung vor so manche Herausforderungen.

Eine dieser **Herausforderungen** ist z. B. die **Nährlösung** selbst. Hierbei greift man zurzeit noch auf tierische Inhaltsstoffe zurück. Fetales Kälberserum, das man zur Aufzucht und Kultivierung von Zellen bzw. Zellkulturen benötigt, widerspricht jedoch der Vorstellung einer Produktion ohne Tierleid.

Zurzeit gibt es im Bereich von In-Vitro-Fleisch einige Start-ups, jedoch noch kein börsennotiertes Unternehmen, welches sich speziell auf diesen Bereich konzentriert. Eine Marktreife ist auf längere Sicht noch nicht absehbar.

Dieser kleine Einblick ins breite Feld der Innovationen im Bereich der Lebensmittelproduktion zeigt, dass an **verträglichen Lösungen für Mensch und Planet** gearbeitet wird. **Schlüssel zum Erfolg und gleichzeitig größte Herausforderung** bleibt dabei, den **Geschmack der Genießerinnen und Genießer** zu treffen.

*Dies ist eine Marketingmitteilung der Raiffeisen Kapitalanlage GmbH, Mooslackengasse 12, 1190 Wien. Stand/Erstelldatum: Juni 2022*

Aufgrund der Lesbarkeit verzichten wir im Text auf das Gendern. Sämtliche personenbezogene Bezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.

Bildquelle: shutterstock