LZ-Rheinland

Artikel vom 08.05.2019 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 09:11 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lebensmittel-ohne-landwirtschaft

Lebensmittel ohne Landwirtschaft



Foto: imago

Mit einem innovativen Verfahren wollen schwedische Forscher Futter- und Lebensmittel ohne Landwirtschaft erzeugen und so die Umweltauswirkungen der Agrarproduktion drastisch reduzieren. Dabei wird auf die Fähigkeit bestimmter Mikroorganismen gesetzt, essbare Stoffe aus organischen Substanzen herzustellen. Dies wäre ressourceneffizienter und klimaschonender als die bisher üblichen Methoden: Die Sojabohnenerzeugung beansprucht heute weltweit rund 120 Mio. ha Ackerland und damit in etwa die Gesamtfläche von Südafrika. Die gleiche Menge Protein könnte mithilfe von Mikroorganismen auf Produktionsflächen im Umfang der schwedischen Insel Öland (rund 135 000 ha) hergestellt werden. Da die Wachstumsbedingungen der Organismen in speziellen Tanks reguliert würden, sei die Produktion zudem unabhängig von den Witterungsbedingungen und könne theoretisch in allen Klimazonen stattfinden, erläuterten die Forscher. Die dafür notwendigen Technologien stehen bereits zur Verfügung. Die schwedischen Wissenschaftler regen an, die Methode insbesondere zur Erzeugung von Eiweißfuttermitteln einzusetzen, um den klimatischen Fußabdruck der Tierproduktion zu verringern.