



Von Carlo Petrini,
Internationaler Präsident
von Slow Food

Im letzten Jahrhundert wurde für die Ernährung im neuen Millennium prognostiziert, dass eine tägliche Dosis Pillen den Hunger stillen würde. Heute, im dritten Jahrtausend, wissen wir, dass dies nicht der Fall ist. Doch die Frage, was wir in Zukunft essen werden, stellt sich nach wie vor. Im Jahr 2050 werden 10 Milliarden Menschen auf der Erde leben, und ihre Kaufkraft wird im Durchschnitt größer sein als heute. Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen prognostiziert, dass die Nahrungsmittelproduktion um 50 Prozent gesteigert werden muss, um die zusätzlichen Mäuler zu stopfen und den wachsenden Appetit zu stillen. Und das alles vor dem Hintergrund einer Klimakrise, in der das Nahrungsmittelsystem eine Doppelrolle spielt: Einerseits machen extreme Wetterereignisse die Nahrungsmittelproduktion anfälliger und verwundbarer. Auf der anderen Seite sollte betont werden, dass die Art und Weise, wie wir Lebensmittel anbauen, transportieren und konsumieren, eine der Hauptquellen für Treibhausgasemissionen und Wasserverbrauch ist – und die Hauptursache für die Entwaldung, die Bodenverödung und den Verlust der biologischen Vielfalt.

Im Hinblick auf die unausweichliche Notwendigkeit, die gegenwärtigen Lebensmittelsysteme zu reformieren, gibt es Stimmen, die Lebensmittel wie synthetisches Fleisch und nachgebauten Fisch, Käse aus pflanzlichen Proteinen oder sogar Snacks und Mehl aus Insekten als nachhaltige Lebensmittel der Zukunft anpreisen. Ich aber glaube, dass es ein Element gibt, dessen Vermeidung unmittelbar und mit großer Schlagkraft helfen würde, eine wachsende Bevölkerung zu ernähren und gleichzeitig die ökologische Krise abzumildern: die Lebensmittelverschwendung.

Denken wir einmal darüber nach: Wir produzieren heute schon Lebensmittel für fast 12 Milliarden Menschen; mehr als 30 Prozent werden daher weggeworfen. Lebensmittelabfälle sind für acht Prozent der gesamten CO₂-Emissionen verantwortlich, und wenn sie ein Land wären, wären sie in Sachen Emissionen nach den USA und China an der dritten Stelle. Als ob dies

Was werden wir in Zukunft essen?

»Weniger Lebensmittel zu verschwenden, könnte helfen, eine wachsende Bevölkerung zu ernähren und die ökologische Krise abzumildern.«

bei der kleinsten Unvollkommenheit aussortiert. In den armen Ländern hingegen sind die Ursachen häufig in einer unzureichenden Transport- oder Lagerungsinfrastruktur zu suchen. Trotz ihrer unterschiedlichen Ausprägung sind beide Umstände Erscheinungen desselben kranken Systems. Lebensmittel sind ihres Wertes beraubt und zur bloßen Handelsware geworden.

Während wir auf Maßnahmen zur strukturellen Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung warten, ist das Wissen um die ökologischen und ethischen Auswirkungen dieser Verschwendung der erste Schritt zu einer Änderung unserer individuellen Essgewohnheiten. Planen wir also unsere Einkäufe und Mahlzeiten, vermeiden wir übermäßige Portionen, lagern wir Lebensmittel richtig, sehen wir über ästhetische Unvollkommenheiten hinweg und machen wir aus Resten neue Rezepte. Ich weiß, dass ich die Frage »Was werden wir in Zukunft essen?« nicht beantwortet habe. Aber ich bin überzeugt davon, dass wir als erste Maßnahme die Lebensmittelverschwendung angehen müssen – und so eine lebenswerte Zukunft sichern.

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni

nicht genug wäre, bringt die Lebensmittelverschwendung auch eine Wasserverschwendung von 250 Billionen Litern mit sich: Eine Menge, die den Haushaltsbedarf einer Stadt wie New York für 120 Jahre decken würde. Rund 30 Prozent der weltweit verfügbaren landwirtschaftlichen Nutzfläche (1,4 Milliarden Hektar) werden für Produkte genutzt, die in Müllcontainern landen oder auf den Feldern verrotten. Wir sehen uns mit diesen erschütternden Zahlen konfrontiert, die einhergehen mit einer ebenso erschreckenden Zahl von Menschen, die im Jahr 2021 an Hunger gelitten haben: 828 Millionen.

All dies sollte uns empören und fordern lassen, dass das erste Feld, das für eine nachhaltige und gerechte Zukunft bestellt werden muss, die Lebensmittelverschwendung ist. In den reichen Ländern wird oft mehr als notwendig gekauft und Produkte