

Welches Fleisch essen wir 2050?

Martin Scheeder, Suisag, SVT Frühjahrstagung 4. April 2024

Davon ausgehend, dass «Wir» uns auch in Zukunft nicht auf den Verzehr einer einzigen Sorte oder Herkunft von «Fleisch» beschränken (müssen), impliziert die titelgebende Frage nicht nur *welches*, sondern auch *wieviele* von dem jeweiligen Fleisch konsumiert werden wird. Dabei dürfte es – wie schon heute – unterschiedlich weitreichende, möglicherweise aber noch tiefergehende Ungleichheiten bezüglich Verfügbarkeit und Bedarf geben, je nachdem auch, ob unter «Wir» die globale Menschheit, Bewohner westlicher Industrienationen, die Schweizer Bevölkerung oder andere nach Herkunft, Geschlecht, sozialem Status zu unterscheidende Populationen verstanden werden soll. Der Begriff «Fleisch» kann dabei, so wird die Idee der Frage verstanden, über die juristische Definition hinaus sehr weit gefasst werden. Fleisch alternativer Tierarten (z.B. Insekten, Schnecken, Schlangen) verdient dabei ebenso Beachtung wie Fleisch-Alternativen bzw. -Imitate.

Die Rechtfertigung für Alternativen zu Fleisch herkömmlicher Nutztiere stützt sich zu Recht auf ökologische Argumente (Ressourcenschutz, feed no food, Klimarelevanz, etc.) sowie auf ethische Aspekte. Um eine aus diesen Gründen angezeigte Reduktion eines Luxuskonsums von Lebensmitteln tierischer Herkunft zu erreichen, werden leider häufig auch irrige ernährungsphysiologische und gesundheitliche Gründe angeführt – teilweise im vollen Bewusstsein und der traurigen Erkenntnis folgend, dass es für eine wirksame Änderung des (Ernährungs)Verhaltens der Furcht vor direkten persönlichen Konsequenzen bedarf. Leider werden dadurch Bemühungen hintertrieben, den in vielerlei Hinsicht wertvollen Produkten tierischen Ursprungs zu einer angemessenen Anerkennung zu verhelfen, mit der ein Teil der durch verringerten Produktionsumfang verloren gehenden Wertschöpfung aufzufangen wäre.

Für die Annäherung an eine Einschätzung, wie sich Produktion und Konsum von Fleisch und Fleisch-Alternativen in Lauf der nächsten 25 Jahre entwickeln werden, können verschiedene Ansätze gewählt werden. Einfache Prognosen aus vorhandenen Zeitreihen, scheinen dabei nicht besonders valide und hilfreich zu sein. Es ist wohl davon auszugehen, dass technologische, klimatische, demografische Entwicklungen und nicht zuletzt kriegerische Ereignisse so schnell und weitreichend sein werden, dass einfache Extrapolationen aus der Vergangenheit von sehr eingeschränkter Aussagekraft sein dürften.

Mit Spannung und ggf. Zuversicht dürfte zu verfolgen sein, wie sich pflanzliche Fleischalternativen hinsichtlich Aroma und Textur entwickeln werden. Es ist zu erwarten, dass sich dabei aus Gründen der Akzeptanz technologische Verfahren (u.a. Extrusion, 3D-Druck) vor der

Verwendung von Zusatzstoffen durchsetzen werden. Die Zukunftsträchtigkeit von «Reaktor-Fleisch» darf dagegen kritisch bewertet werden. Neben weitgehend fehlender Sinnhaftigkeit und zweifelhafter Akzeptanz durch die Konsumentenschaft lassen grundlegende technologische und biologische Barrieren bei der Produktion von Zellkulturen die Annahme zu, dass «echtes» Fleisch aus Bioreaktoren 2050 immer noch das Fleisch der Zukunft sein wird – sofern das dann noch ein Thema ist.

Für eine Einschätzung der künftigen Entwicklung des Ernährungsverhaltens im Allgemeinen und des Konsums von Fleisch und Fleisch-Alternativen im Speziellen können auch Empfehlungen (oder Wunschvorstellungen), wie z.B. der EAT-Lancet Commission (Food in the Anthropocene) herangezogen und weitere Szenarien durchgespielt werden. Dabei ist es nicht unüblich, optimistische, pessimistische und als realistische eingeschätzte Szenarien zu entwickeln. Dass in einem System mit begrenzten Ressourcen, wie es auch der Planet Erde darstellt, pessimistische Szenarien durchaus zur Realität werden können, ist an historischen Beispielen zu zeigen. Was das für den Fleischverzehr bedeuten kann, wurde in mittlerweile selbst schon fast historischen Werken fantastisch ausgemalt (H.G. Wells, *The Time Machine*, Roman 1895, von G. Pal 1960 verfilmt; R. Fleischer, 1973, *Soylent Green*; J.-P. Jeunet & M. Caro, 1991, *Delicatessen*). Es ist zu hoffen, dass solche dystopischen Verhältnisse Fantasie bleiben und eine Zukunft mit Nutztieren nachhaltig gestalten werden kann. Zur Bewältigung dieser Herausforderung dürften allerdings Anstrengungen der Agrarwirtschaft und -wissenschaft, wie z.B. weitere Effizienzsteigerungen, nicht ausreichen.