

Fleisch essen, aber anders

Bevölkerungsexplosion, Klimawandel, Verknappung der Ressourcen: Unsere Ernährungsgewohnheiten stehen auf dem Prüfstand. Das trifft besonders für den Umgang mit Fleisch zu. Experten aus Wissenschaft und Forschung stellten beim AMA-Fleischsymposium am 5. Juni unterschiedliche Ansätze für die Zukunft des Fleisches und seiner Alternativen vor.



Was bringt die Zukunft?

Die zentrale Frage lautet: Wie ernährt man im Jahr 2050 zehn Milliarden Menschen? Speziell: Wie versorgt man alle mit ausreichend Proteinen? Die einfache Antwort ist: Nicht so wie jetzt. Denn gerade weil wir weiterhin gerne so gut leben wollen, wie wir das derzeit in Österreich tun, muss sich Vieles ändern. Aber das war schon immer so. Wir können im Jahr 2019 unser Abendessen nicht mehr mit Pfeil und Bogen erjagen. Ebenso wenig können wir die Zukunft mit den Methoden der Gegenwart

gestalten. Mehr Effizienz ist wichtig, aber keine Antwort auf die Herausforderungen. Bevölkerungsexplosion, Klimawandel und die Verknappung der Ressourcen erfordern einen radikalen Kurswechsel. Nur, wohin?

Ökologischer Fleischgenuss

Derzeit arbeiten Wissenschaftler und Forschung in aller Welt an unterschiedlichen Lösungen für dieses Problem. Denn die eine, alle glücklichmachende Lösung wird und kann es nicht geben. Wie aber schauen die verschiedenen Lösungsansätze aus? Und was bedeutet es für uns? Für jeden von uns? Als Fleischproduzent und -konsument. Als Menschen, die sowohl ökologisch als auch ökonomisch denken und für die nächsten Generationen verantwortungsvoll handeln.

Fleischsymposium in Wien

Die AMA lud zu diesem Thema am 5. Juni zum 1. AMA-Fleischsymposium in das Raiffeisen Forum Wien ein und drei führende Experten versuchten den rund 200 Gästen Antworten auf diese brennenden Zukunftsfragen zu geben. Präsentiert wurden bei diesem spannenden Tag viele Möglichkeiten, Meinungen und Methoden rund um Kunstfleisch, Insekten, Ethik und Tierwohl - doch bei einem Thema waren sich alle Experten einig: Weltweit steigt der Proteinbedarf und man braucht Alternativen. Die Fleischerbranche soll diese neuen Produkte nicht per se ablehnen, sondern sich damit beschäftigen und schließlich davon profitieren. „Denn“, so resümierte Marcus Keitzer, „der Kuchen wächst, alles wird auf einen breiten Mix hinauslaufen - und da kann die Fleischerbranche, die ja sehr viele zu bieten hat, ordentlich profitieren.“

- **Dr. Christian Dürnberger**, Philosoph und Kommunikationswissenschaftler vom **Messerli Forschungsinstitut**, Vet. Med. Wien
- **Marcus Keitzer**, CFA, Vorstand **PHW/Lohmann & Co AG** Gruppe (Marke Wiesenhof)

- **Priv.-Doz. Dr. Karl Schedle**, Wissenschaftler,
Sachverständiger und Landwirt, BoKu Wien

Alle Vorträge finden Sie zur Nachschau **hier**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at