

Neue BBC-Serie über die Ernährung der Weltbevölkerung

BBC startet am 28. Januar eine achteilige Serie, die sich mit den weltweiten Aspekten der Ernährung auseinandersetzt.



Die Weltbevölkerung steigt geschätzt bis auf zehn Milliarden Menschen in den nächsten 30 Jahren. Das bedeutet, laut UN, dass sich die Lebensmittelproduktion bis zum Jahr 2050 verdoppeln muss. Aber die Herausforderungen, der die Getreideproduktion durch Schädlinge, Plagen und extreme Wetterverhältnisse ausgeliefert ist, könnten zu einer katastrophalen Lebensmittelknappheit führen, die den Hunger von Millionen nach sich ziehen würde.

Werbung

Dieses Problem rückte im Jahr 2020 in den Mittelpunkt, als Reisebeschränkungen und die Knappheit verfügbarer Arbeitskräfte durch COVID-19 zu Engpässen von einzelnen Lebensmitteln weltweit führten. Plötzlich mussten wir uns damit beschäftigen, woher unser Essen kommt und wie es produziert wird. Es war eine rechtzeitige Warnung vor den Gefahren einer Krise in der Lebensmittelversorgung, von der wir alle bedroht sind.

In einer neuen achteiligen Multiplattform-Serie mit dem Titel *Follow the Food*, unterstützt von Corteva Agriscience, untersuchen BBC World News und [BBC.com](https://www.bbc.com) die Geschichten, die hinter der Ernährung einer immer stärker wachsenden Bevölkerung stehen. Präsentiert von dem führenden Botaniker James Wong, untersucht die Serie, wie Landwirtschaft, Wissenschaft, Künstliche Intelligenz und der Verbraucher diese grundlegende Herausforderung, ohne den Planeten zu schädigen, überwinden können.

Follow the Food fragt, ob Landwirtschaft die Lösung dafür sein könnte, unsere Wasserversorgung sicherzustellen. Dazu können wir die 50.000 verschiedenen essbaren Pflanzen einsetzen, oder unseren Planeten wieder aufforsten. Wir könnten auch die Frage stellen, ob die Landwirtschaft die Kraft hat, unseren Kurs umzudrehen und mehr aus weniger Ressourcen zu produzieren.

Von einem wegweisenden Wasseraufbereitungsprojekt in Indien über Wissenschaftler, die Super-Pflanzen in Kalifornien züchten, nimmt die Dokumentarserie *Follow the Food* die Zuschauer auf eine Reise von der Landwirtschaft bis zur Gabel.

Der Ethnobotaniker und Moderator der Serie Follow the Food James Wong sagte: Unser bemerkenswertes Lebensmittelsystem von den Landwirten und Wissenschaftlern bis hin zu den Regalauffüllern und Lastwagenfahrern stellte einen andauernden, preiswerten, sicheren und ausreichenden Lebensmittelnachschub während der globalen Pandemie sicher. Die Stärke des Lebensmittelsystems und seine Fähigkeit am Laufen zu bleiben, bezeugen seine faszinierende Widerstandskraft. Weitere Herausforderungen werden folgen. Deshalb prüfen wir, wie die Lebensmittelindustrie uns während der Pandemie ernährt und wie sie es in Zukunft tun wird.

Die Multiplattform-Serie umfasst acht halbstündige Sendungen auf BBC World News, sowie acht fundierte Artikel auf BBC Future. Jede der Geschichten bringt den Zuschauern Hintergrundinformationen darüber, was wir essen, wo es herkommt und wie es produziert wird. Dazu werden wir Experten aus aller Welt zu Wort kommen lassen.

Folge Eins

In der ersten Folge untersucht James Wong, wie Bauern tiefer graben, um das verborgene Potenzial ihres Bodens aufzudecken und den Klimawandel abzumildern und möglicherweise sogar umzukehren. Er spricht mit Helden der Landwirtschaft an der Front. Sie nutzen innovative Technologien, die eine Fülle von Lebensmitteln mit möglichst geringen Auswirkungen hervorbringen. Aus den USA kommt ein Blick auf die neuesten Entwicklungen in der Präzisions-Landwirtschaft. Die intelligenten Maschinen von Blue River sind in der Lage, jede einzelne Pflanze zu untersuchen und die Emissionen stark zu reduzieren.

Folge Zwei

In der zweiten Folge besucht *Follow the Food* Kew Gardens im Vereinigten Königreich, um herauszufinden, wie das Team die Cavendish Bananensorte, die die meisten von uns essen, zukunftssicher macht. Neue Sorten werden auch in Kenia gezüchtet. Wird es möglich sein, diese im großen Stil anzubauen, ein Einkommen für die Landwirtschaft zu generieren und noch dazu schmackhaft zu sein? James besucht darüber hinaus das *Designing-Future-Wheat-Programm*, das eine neue Sorte von Getreide anbaut. Hierzu wird Gen-Editing-Technologie eingesetzt, um den Mehltau zu bekämpfen.

Folge Drei

In der dritten Folge besucht James junge Menschen aus der tech-affinen und klimabewussten Generation, die die Landwirtschaft revolutionieren, indem sie neue Fähigkeiten und Ideen ins Spiel bringen. In Kalifornien sehen wir, wie neue Technologie Latinos dabei unterstützt, als Landwirte zu arbeiten und einen Profit zu erwirtschaften, ohne die wirtschaftlichen Risiken einer Grund- und Bodenpacht. James spricht in Kenia mit den Mitarbeitern von Zawadi Coffee und findet heraus, wie die Fairtrade Initiative Frauen dazu verhilft, Kaffeebäume zu besitzen, zu kultivieren und geröstete Bohnen direkt an die Lieferanten zu verkaufen.

Folge Vier

In der vierten Episode erforscht *Follow the Food*, wie Wissenschaftler und Ingenieure die Art und Weise, wie die Landwirtschaft mit Wasser interagiert, beeinflussen. Wie es

eingesetzt wird, wie es gewonnen wird und wie es gespeichert wird. James trifft die Entwickler, die eine weit weniger Wasser verbrauchende Tröpfchenbewässerung für den Anbau von Reis nutzen. Das Format reist außerdem nach Indien, eines der Länder weltweit, das am meisten unter Wasserknappheit leidet. Dort trifft die Crew die Frauen, die hinter Bhungroo stehen, eine innovative Technik, um Wasser zu speichern.

Folge Fünf

In Folge fünf spricht James mit dem Chef von General Mills, um herauszufinden, wie wichtig chemischer, struktureller und biologischer Support für gesunden Boden ist, und wie das Unternehmen überwirtschaftetes Land mit regenerativer Landwirtschaft anreichert. James spricht mit den Menschen, die hinter The Grand African Savannah Green Up Project stehen, anerkannt als das größte Landrestaurationsprojekt, das die Welt jemals gesehen hat. Dessen Ziel ist es, herauszufinden, wie landwirtschaftliche Aufforstung den Boden erneuert.

Folge Sechs

In Folge sechs trifft James Wong innovative Landwirte, die weltweit, sehr ausgearbeitete Landwirtschaftsorganisationen gegründet haben. Er berichtet davon, wie Caverne, eine einzigartige städtische Farm in Paris jeden Tag eine Vielfalt von Pilzen und Grünpflanzen unter den Strassen hervorbringt. In den USA fängt vertikaler Anbau an, wirklich an Einfluss zu gewinnen. James untersucht, wie das schnell wachsende Wissen und der technische Fortschritt auf diesem Gebiet, einen Ausbau fördert.

Folge Sieben

In Folge sieben blickt Follow the Food darauf, wie Big Data Landwirten dabei hilft, mehr und bessere Lebensmittel zu produzieren. James prüft die Technologie, die täglich tausende von Pflanzen beurteilen kann. Von Satelliten über Flugzeuge, von Drohnen bis hin zu Robotern. Er erforscht, wie das Sammeln von Live-Daten die Erträge steigern kann. Außerdem trifft er eine junge Ingenieurin, die unsere Bienen unter Einsatz von smarter Bestäubung millionenfach rettet.

Die letzte Folge

In Folge acht, der letzten Folge der Serie konzentriert sich James auf einen der wichtigsten Menschen im Lebensmittelkreislauf, den Konsumenten. Er schaut auf den Aufstieg der fleischlosen Fleischindustrie, die bis 2023 ein Volumen von 2,5 Milliarden US Dollar haben soll. James untersucht näher, was ein Carbon-Footprint tatsächlich bedeutet. Er zeigt, wie ein Lebensmittelhersteller aus dem Vereinigten Königreich führend dabei ist, diese Information auf seinen Verpackungen zu veröffentlichen. Am Ende der Reise in die Zukunft der Lebensmittel erläutert James, wie das neue Startup Wasteless Supermärkte dabei unterstützt, den ganzen Wert von verderblichen Lebensmitteln auszuschöpfen und die Verschwendung von Lebensmitteln durch eine von künstlicher Intelligenz gesteuerte flexible Preisgestaltung eingedämmt wird.

Follow the Food wird um 2.30 Uhr und 9.30 Uhr Samstag und um 15.30 und 21.20 Uhr an Sonntagen auf BBC World News ab dem 28. Januar an acht Wochenenden ausgestrahlt. Zuschauer können zudem Special features auf www.bbc.com/followthefood finden und @BBCFuture die

aktuellsten Informationen zu den einzelnen Episoden finden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at