

## FOODTROPOLIS –

### Verändern Städte unsere Wahrnehmung von Essen und Natur?

#### Pressemitteilung

#### Global Food Summit: Urban ist das neue Bio - Lebensmittel aus der Stadt

Berlin, München, 20. März 2019: Zur Pressekonferenz des Global Food Summits am 20. März 2019 im Münchner PresseClub erklärt Stephan Becker-Sonnenschein, Head and Founder des Global Food Summits:

„Wir wollen der Zukunft der Lebensmittel eine Stimme geben. Wir brauchen eine ‚Next Generation Lebensmittel‘, wenn wir 2050 neun Milliarden Menschen, die vorwiegend in Städten leben werden, nachhaltig ernähren wollen. Das geht nicht nur mit Verzichts-Szenarien, sondern verlangt Innovationen“, so Stephan Becker-Sonnenschein, Head and Founder des Global Food Summits.

Der Global Food Summit 2019 findet erstmals in München statt, auf Einladung der Bayerischen Staatsregierung, vertreten durch das Cluster Ernährung Bayern. Bislang war die globale Wissenschaftskonferenz in Berlin beheimatet. Das Thema der diesjährigen Konferenz am 20. und 21. März 2019 ist: „Foodtropolis - Verändern Städte unsere Wahrnehmung von Essen und Natur?“

Auf der Auftakt-Pressekonferenz am 20. März 2019 im PresseClub München stellte das niederländische Unternehmen Mosa Meat den Stand seiner Forschung zu Clean Meat, also zu „künstlichem Fleisch“ aus Stammzellen, vor. Peter Verstrate, Chief Executive Officer des Unternehmens, das bereits 2013 einen Burger aus Stammzellen der Öffentlichkeit präsentiert hatte, sagte: „Wir werden ab 2021 kleinere Mengen und ab 2023 große Produktionsmengen von unserem Fleisch herstellen können.“ Die Welt der Proteine werde sich dramatisch verändern. Peter Verstrate ist sich sicher, dass wir auch mit Innovationen wie Clean Meat in Zukunft Fleisch genießen können, ohne uns über die Konsequenzen wie CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch große Tierherden, Landverbrauch und Tierwohl Gedanken machen zu müssen.

Im Jahr 2050 werden rund 80 Prozent unserer Lebensmittel in den Metropolen der Welt konsumiert. Dort werden auch rund 70 Prozent der Weltbevölkerung leben. Die Lebensmittelbranche steht dabei vor der Herausforderung, die wachsende städtische Bevölkerung nachhaltig zu ernähren. Das bedeutet, eine enkelgerechte Welt zu hinterlassen und ressourcenschonend zu produzieren. Dazu sagte Jaap Strengers vom britischen Nachhaltigkeitsunternehmen Systemiq, das auf dem Weltwirtschaftsgipfel in Davos 2019 eine vielbeachtete Studie vorstellte: „Aktuell verursacht jeder Dollar, der für Essen ausgegeben wird, fast zwei Dollar soziale Kosten.“ Das größte Problem dabei sei die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren. Wir verbrauchen sehr viel Land. Wir müssen andere Arten der Lebensmittelproduktionen finden, die unsere Umwelt weniger belasten

Zirkuläre Konzepte wie das der kanadischen Stadt Guelph könnten dazu beitragen. Guelph hat auf der Pressekonferenz des Global Food Summits dazu ein weltweit einzigartiges Konzept für „Canada’s First Circular Food Economy“ vorgestellt. Die kanadische Stadt möchte das „Silicon Valley für Lebensmittel“ werden, so Barbara Swartzentruber, Executive Director, Strategy Innovation and Intergovernmental Services von Guelph. Für den zirkulären Economy-Ansatz von Guelph arbeitet die Stadt eng mit ihrem Umland zusammen. Ziel ist es, die Bewohner gesünder zu ernähren, weniger Abfall zu produzieren und letztendlich durch einen konzentrierten Wissenschaftsstandort mit dazugehöriger Wirtschaft- und Start-up-Szene rund um Lebensmittelinnovationen weitere Arbeitsplätze zu schaffen.

Dabei hängt die Frage, was ist Nachhaltigkeit, von der Zielsetzung ab. Dr. Michael Binder von EVONIK stellte das Projekt Veramaris vor, bei dem Zucht-Lachse alle benötigten Nahrungsstoffe bekommen, die aber aus rein pflanzlichem Protein stammen. Bislang waren zwei Kilo Wildfischfang nötig, um nur ein Kilogramm Zuchtfisch zu produzieren. Mit diesem Projekt will EVONIK einen Weg aus der Überfischung der Meere aufzeigen. Allerdings werden bei der Produktion der pflanzlichen Proteine für die Fischnahrung Energie verbraucht. Das muss gegen das „Nachhaltigkeitsziel 14, Leben unter dem Wasser“ der UN aufgewogen werden.

Vor den rund 30 anwesenden Journalisten im Presseclub München erklärte Dr. Michael Binder: „Eine einzige Lösung ist nie die absolut richtige. Man muss immer einen Preis bezahlen. Letztendlich entscheidet der Endverbraucher, welche Art der Nachhaltigkeit für ihn oder sie selbst vertretbar ist.“

Der Global Food Summit wird heute, am 20. März 2019, in der Münchner Residenz von Mariam Al Mehairi, Ministerin für Food Security und EXPO 2020 aus den Vereinigten Arabischen Emiraten, und der Bayerischen Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, eröffnet. Die rund 220 Teilnehmer aus Wirtschaft, Wissenschaft, Verbänden und Politik tagen bis zum 21. März 2019 in der bayerischen Hauptstadt.

Hier gibt’s mehr Informationen: [www.globalfoodsummit.com](http://www.globalfoodsummit.com)

#### Ansprechpartnerin für die Presse:

Isabella Pfaff  
[isabella.pfaff@globalfoodsummit.com](mailto:isabella.pfaff@globalfoodsummit.com)  
(+49) 30 21 96 05 21

#### Global Food Summit – Der Zukunft der Lebensmittel eine Stimme geben

In wachsenden Metropolregionen erwartet die Gesellschaft gesund älter werden zu können und fordert, entlang der Lebensmittelkette die Nachhaltigkeitsziele 2030 zu berücksichtigen. Mit neuen Methoden und Technologien können diese Ziele erreicht werden, aber sie verändern dramatisch, was und wie wir essen.

Der Global Food Summit bringt jährlich Experten aus Wissenschaft, Unternehmen, Verbände, Politik und Medien zusammen um zu diskutieren, wie neue Technologien die Lebenskette verändern werden. Eine Zusammenarbeit von University of California, Berkeley, Universität Wageningen, Staatsregierung Bayern und Global Food Summit.

20. Und 21. März 2019, München, Residenz, „Foodtropolis – Verändern Städte die Wahrnehmung von Essen und Natur?“

[www.globalfoodsummit.com](http://www.globalfoodsummit.com)

 Follow us

Follow the [Global Food Summit](#) on Twitter for regular updates.