



## Brauchen wir „prozessierte“ Lebensmittel?



Dieser Frage ging Prof. Jörg Hinrichs von der Universität Hohenheim in seinem Vortrag beim Göppinger Technikforum am 29.04.2015 nach. Dazu stellte er gleich zu Anfang klar, dass es kaum „natürliche“ Lebensmittel gebe. Sie müssten nämlich schon immer „prozessiert“, also verarbeitet werden, um sie verdaulich zu machen oder vor schnellem Verderb zu schützen. Die Verarbeitung sei also Teil der menschlichen Evolution. Dem von großer Mehrheit der Bürger gefühlten Risiko – „Wir ernähren uns immer ungesünder“, so eine große ZEIT-Umfrage – stellte er eine Reihe guter Nachrichten in Bezug auf die Ernährung von heute im Vergleich zu der von 1900 bzw. 1970 gegenüber, zum Beispiel die Verdoppelung des Gemüseverbrauchs und die Verdreifachung des Obstverbrauchs seit 1970.

*Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichsen*

### **Kreuzzüge als eine Art Bevölkerungspolitik?**

Überraschendes zeigte Hinrichs beim Blick auf die große Bedeutung des Klimas für die Ernährungsmöglichkeiten auf. So hätten die Kreuzzüge während der kleinen Eiszeit im Mittelalter durch die geringer werdende Bevölkerungszahl für Entlastung bei der Ernährung gesorgt. Andererseits hätten Warmzeiten die Blütezeiten des Pharaonenreiches in Ägypten und des römischen Reiches ermöglicht. Auch Katastrophen können große Auswirkungen haben, so der Referent. Die Eruption des Vulkans Tambora führte 1816 in Europa zu einem Jahr ohne Sommer mit Hungersnot, wirtschaftlichen Krisen und einer Auswanderungswelle in die USA, aber auch zu großen naturwissenschaftlich-technischen Fortschritten bei der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung.

### **Mal ein Schnitzel mehr?**

Mit Blick auf Gegenwart und Zukunft erkannte Hinrichs die Notwendigkeit anders zusammengesetzter Lebensmittel. Ein gesundes Leben sei abhängig von Ernährung und Bewegung, und die Stellschraube dafür könnten nur verarbeitete Lebensmittel sein. Auch das Potenzial der Generation 50+ sollte durch entsprechende Lebensmittel möglichst lange erhalten werden. „Essen Sie also ruhig auch mal ein Schnitzel mehr“, wandte er sich an die Älteren unter den Zuhörern, da sie mehr Proteine als Jüngere benötigten. Abschließend zeigte er sich anhand mehrerer Beispiele wie einer in seinem Institut entwickelten und patentierten Maschine zur Herstellung von Pasta-Filata-Käsekugeln optimistisch, dass durch weiteren naturwissenschaftlich-technischen Fortschritt die Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung positiv weiterentwickelt werden könne.