**MIK Museum Industriekultur Osnabrück**

Süberweg 50a

49090 Osnabrück

www.mik-osnabrueck.de

**Birgit Scheidecker**

Öffentlichkeitsarbeit & Veranstaltungen

0541 9127 846

scheidecker@mik-osnabrueck.de

|  |
| --- |
| Donnerstag, 15. September 22 |

**„Neuartige Lebensmittel: Insekten und In-vitro-Fleisch“**  
**Vortrag von Dr. Florian Fiebelkorn im MIK**

**Im Rahmen der aktuellen Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ spricht der renommierte Biologiedidaktiker Dr. Florian Fiebelkorn (Universität Osnabrück) über die Potenziale und Möglichkeiten von Insekten und In-vitro-Fleisch als Nahrungsmittel der Zukunft. Dass der umfangreiche Fleischkonsum in Industriestaaten wie Deutschland in erheblichem Maß zum Klimawandel und zum Verlust der Artenvielfalt beiträgt, ist längst bekannt. Aber wie sehen mögliche Alternativen aus? In seinem spannenden Vortrag zeigt Dr. Florian Fiebelkorn auf, dass Würmer, Heuschrecken und andere Insekten sowie Fleisch, das aus tierischem Gewebe kultiviert wird, als wertvolle Proteinquellen viele Vorteile für eine nachhaltige Ernährungssicherheit in der Zukunft bieten können.**

Die derzeitige Produktion und der hohe Konsum von Fleisch in Industriestaaten wie Deutschland tragen in erheblichem Maße zum Klimawandel und Biodiversitätsverlust bei. Zudem wird prognostiziert, dass der weltweite Fleischkonsum ungeachtet dieser Tatsache bis 2050 sowohl in den Industrie-, vor allem aber in den Entwicklungsländern weiter ansteigen wird. Ansätze, die negativen Auswirkungen durch neue Nahrungsmittel und Technologien zu überwinden, gibt es viele. Gerade im Vergleich mit konventionellem Fleisch könnten Insekten und In-vitro-Fleisch als wertvolle Proteinquellen viele Vorteile für eine nachhaltige Ernährungssicherheit, eine der globalen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts, bieten.

**Fleisch aus Zellkulturen – Gesund und nachhaltig?**

Viele Wissenschaftler\*innen, Lebensmittelproduzenten und Start-up-Unternehmen sehen in kultiviertem Fleisch eine nachhaltige und zudem tierethisch vertretbare Alternative zur konventionellen Produktion. Die erste Zulassung von In-vitro-Fleisch erfolgte 2020 in Singapur mit Chicken-Nuggets aus tierischen Zellkulturen. In Deutschland ist In-vitro-Fleisch noch nicht für den menschlichen Verzehr zugelassen. Ob und inwieweit es sich in Deutschland durchsetzen wird, hänge neben rechtlichen und technischen Herausforderungen stark von der Akzeptanz der Konsumentinnen und Konsumenten ab. Im Vergleich zu konventionellem Fleisch sei die Produktion von In-vitro-Fleisch wesentlich nachhaltiger, da man beispielsweise weniger Fläche und Wasser benötige, erklärt Fiebelkorn.

**Insekten als neuartiges Lebensmittel – Nachhaltig, aber ekelig?**

Insekten dienen nicht nur vielen Tieren, sondern auch vielen Menschen als Nahrungsmittel. Weltweit essen bereits mehr als 2 Milliarden Menschen in über 130 Ländern seit langer Zeit Insekten und betrachten diese ganz selbstverständlich als Teil ihrer alltäglichen Nahrung.

Dass es sich bei der Entomophagie (dem Verzehr von Insekten) nicht um eine Modeerscheinung handelt, sondern um eine ernstzunehmende und sinnvolle Alternative zu unseren bisherigen Ernährungsgewohnheiten, wird auch dadurch deutlich, dass die Welternährungsorganisation (FAO) der Vereinten Nationen dem Thema seit einigen Jahren große Aufmerksamkeit schenkt, nicht zuletzt, weil der Verzehr von Insekten ein großes Potenzial aufweist, um die rapide ansteigende

Weltbevölkerung nachhaltig zu ernähren.

Der Vortrag stellt aktuelle Entwicklungen vor und zeigt Potenziale und Grenzen von Insekten und ln-vitro-Fleisch als „Future Food“ auf.

**Mittwoch, 21. September 2022, 18-19 Uhr**  
**Preis: kostenlos**  
**Kostenlose Online-Tickets unter www.mik-osnabrueck.de**  
**Ort: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Haseschachtgebäude, Fürstenauer Weg 171, 49090 Osnabrück**