

Frei lesbar: Kalifornische Denkfabrik

Fleisch und Milch werden zum Auslaufmodell

von Steffen Bach (/news/authors/?id=21)

Mittwoch, 18. September 2019



Werden Kühe bald überflüssig? Der Think Tank RethinkX meint "ja".

Bis 2030 wird die Lebensmittelproduktion einen radikalen Wandel erleben. Die Denkfabrik RethinkX rechnet vor allem bei der Fleischerzeugung mit dramatischen Veränderungen.

Der Think Tank erwartet, dass in den kommenden zehn Jahren auf pflanzlicher und mikrobiologischer Basis erzeugte Lebensmittel riesige Marktanteile gewinnen werden - und die klassische Fleisch- und Milchproduktion mit ebenso großen Einbußen rechnen muss. Bis 2030 werde sich deshalb die Zahl der Rinder in den USA halbieren, prognostizieren die Zukunftsforscher in ihrer Analyse „Major disruption in food and agriculture in next decade“ (<https://www.rethinkx.com/press-release/2019/9/16/new-report-major-disruption-in-food-and-agriculture-in-next-decade>), („Grundlegende Umbrüche in der Ernährungs- und Landwirtschaft in den kommenden zehn Jahren“).

Auch die Umsätze der Rindfleisch- und Molkereibranche von bisher rund 400 Mrd. US-\$ werden sich gemessen an dem heutigen Preisniveau mindestens halbieren, lautet die Prognose. Gleichzeitig werden sich die Produktionskosten in der konventionellen Landwirtschaft verdoppeln. Die geringere Nachfrage von Agrargütern werden zu einem Wertverfall für Agrarland um 40 bis 80 Prozent führen, weil der Bedarf an pflanzlichen Rohstoffen sinkt. Die anderen Sektoren der tierischen Veredelung werden ähnliche Umbrüche erleiden, warnt der Bericht. Dies wirke sich auch auf die Zahl der Beschäftigten aus, die in den betroffenen Branchen in den USA um 1,2 Millionen Menschen sinken könnte.

Tony Seba, Mitbegründer von RethinkX und einer der Autoren des Berichts sieht mehrere Entwicklungen, die sich überlappen und gegenseitig verstärken. Als wichtigsten Treiber sieht Seba technologische Entwicklungen wie die „precision fermentation“ (exakte Fermentation) und ein neues Produktionsmodell, das er als „Food-as-Software“ bezeichnet. Dadurch würden die Kosten für die Eiweißproduktion dramatisch gesenkt und die Qualität angehoben.

Denkfabrik aus dem Silicon Valley

RethinkX ist ein unabhängiger Think Tank, der Umfang, Geschwindigkeit und Ausmaß technologiebedingter Disruptionen und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft analysiert und prognostiziert. RethinkX erstellt nach eigener Darstellung unparteiische, datengesteuerte Analysen, in denen die wichtigsten Entscheidungen von Investoren, Geschäftsleuten, politischen Entscheidungsträgern und Staatsbürgern identifiziert werden. Die RethinkX-Gründer, der Autor und Silicon Valley-Unternehmer Tony Seba und der Technologieinvestor Jamie Arbib werden von einem Team von Marktanalysten unterstützt.

Unter „precision fermentation“ versteht er Prozesse, mit denen Mikroorganismen so programmiert werden, dass sie nahezu jedes komplexe organische Molekül erzeugen können. Die Kosten für diese neuen Verfahren seien in den vergangenen Jahren exponentiell gesunken. Bis 2025 könnten sie auf weniger als 10 US-\$ je Kilogramm fallen. Bis 2035 würden sie fünfmal und bis 2035 zehnmals billiger sein als klassische tierische Proteine. Die neuen Lebensmittel seien dann bezogen auf den Land-, Wasser-, Rohstoff- und Energieverbrauch zehnmals effizienter. Von der neuen Technologie sollen die Verbraucher profitieren, weil die Produkte nahrhafter, gesünder, schmackhafter und abwechslungsreicher seien. Voraussetzung dafür seien offene Märkte und der Schutz durch Normen.

Der klassischen tierischen Veredelung prophezeit die Studie einen „schleichenden Tod“. Produkt für Produkt, das bisher von Kühen stammt, werde durch Alternativen ersetzt, die billiger und von besserer Qualität seien. Die drastische Schlussfolgerung lautet: „Die industrielle Viehzucht wird zusammenbrechen, lange bevor moderne Technologien das perfekte zelluläre Steak zu einem wettbewerbsfähigen Preis produzieren.“

MEHR DAZU

PHW-Beteiligung

Kapital für Kunstfleisch aus dem 3D-Drucker

Das israelische Unternehmen Redefine Meat sammelt bei internationalen Investoren Geld für die Entwicklung eines 3D-Fleischdruckers. Aus Deutschland beteiligt sich der Marktführer für Geflügelfleisch PHW.

(/nachrichten/politik/phw-beteiligung-kapital-fuer-kunstfleisch-aus-dem-drucker-88604)

Bei der Verbreitung der Technologie der exakten Fermentation sollen globale Datenbanken genutzt werden, in denen Lebensmittelproduzenten das Know-how für die einzelnen Bausteine ihrer Produkte finden. Die Studie spricht deshalb von einem „Food-as-Software-System“: Verarbeiter können daraus die Moleküle auswählen, die sie für ihr Produkt benötigen. Produziert werden sollen die Lebensmittel schließlich durch die Nutzung regional erzeugter pflanzlicher Rohstoffe.

MEHR DAZU

Fleischersatz

Nestle startet mit Veggie-Hack

Auf Incredible Burger folgt Incredible Hack. Den aktuellen Hype um pflanzlichen Fleischersatz bedient Nestlé Professional ab Oktober 2019 mit einem neuen Produkt.

(/nachrichten/wirtschaft/fleischersatz-nestle-startet-mit-veggie-hack-88434)

Dass die Studie zu weitaus dramatischeren Ergebnissen als vergleichbare Prognosen kommt, begründet RethinkX mit einer anderen Vorgehensweise. „Mainstream-Analysen berücksichtigen die komplexen Wechselwirkungen von Disruptionen nicht, weshalb sie Geschwindigkeit, Ausmaß und Auswirkungen nicht vorhersehen“, so Co-Autorin Catherine Tubb. Im Gegensatz zu anderen Marktanalysten und Think Tanks verfolge RethinkX keinen linearen Ansatz, sondern trage der systemischen, komplexen und dynamischen Natur von Disruptionen Rechnung.

THEMEN:

- [Denkfabrik \(/suche/schlagworte/Denkfabrik\)](/suche/schlagworte/Denkfabrik)
- [Fleisch \(/suche/schlagworte/Fleisch\)](/suche/schlagworte/Fleisch)
- [Lebensmittel \(/suche/schlagworte/Lebensmittel\)](/suche/schlagworte/Lebensmittel)
- [Lebensmittelproduktion \(/suche/schlagworte/Lebensmittelproduktion\)](/suche/schlagworte/Lebensmittelproduktion)
- [Wandel \(/suche/schlagworte/Wandel\)](/suche/schlagworte/Wandel)

1 Kommentar

Barth

Erstellt Heute 16:38 | [Permanent-Link](#)

Pflanzliche Produkte sind auch in Zukunft unentbehrlich.

Ihre E-Mail wird weder veröffentlicht noch weitergegeben. Notwendige Felder haben einen *

Ihr Kommentar *