https://transition-news.org/kuchen-und-spaghetti-auf-insektenbasis
5.6.2023

Kuchen und Spaghetti auf Insektenbasis?

Ein Pulver aus gelben Mehlwürmern könnte das nächste Lebensmittel auf Insektenbasis sein, das demnächst in den Regalen der Supermärkte landet. Die EU-Kommission hat grünes Licht gegeben.

Ein Pulver aus gelben Mehlwürmern könnte das nächste Lebensmittel auf Insektenbasis sein, das in europäischen Supermärkten angeboten wird: Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat das Produkt als sicher eingestuft.

Das wissenschaftliche Gutachten, das sich mit der Sicherheit von UV-behandeltem Pulver aus gelben Mehlwürmern befasst, wurde laut Euractiv am 1. Juni auf Veranlassung der Europäischen Kommission veröffentlicht.

Das Pulver soll in verschiedenen Lebensmitteln, einschliesslich Lebensmitteln auf Mehlbasis wie Kuchen, Weizenbrot und -brötchen sowie Nudeln und Käse verwendet werden. Zielgruppe: die «Allgemeinbevölkerung».

Das Produkt ist das siebte aus Insekten gewonnene neuartige Lebensmittel, dessen Sicherheit die EFSA bewertet hat. Vorreiter waren der getrocknete gelbe Mehlwurm sowie gefrorene und getrocknete Formulierungen von Heuschrecken und Grillen.

Das Gremium kam zu dem Schluss, dass das Pulver, das aus der Larvenform der Insektenart Tenebrio molitor hergestellt wird, «sowohl ernährungsphysiologisch als auch im Hinblick auf die Verwendungszwecke sicher ist».

Zwar könne das neuartige Lebensmittel eine «primäre Sensibilisierung und allergische Reaktionen» auf gelbe Mehlwurmproteine auslösen, insbesondere bei Personen mit Allergien gegen Krebstiere und Hausstaubmilben, so das Gremium. Doch hätten die vorgelegten

Toxizitätsstudien insgesamt «keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken» gegeben.

Für IPIFF, den EU-Dachverband des Insektensektors, ist das Gutachten «ein Meilenstein für die breitere Vermarktung von essbaren Insekten in der EU und positioniert sie als ergänzende Quelle für hochwertiges Protein».

Nicht alle EU-Länder teilen diese Meinung, die Bedenken hinsichtlich der Verwendung von Insekten als Lebensmittel wachsen. So ergab eine aktuelle slowakische Studie, dass mehr als jeder dritte Slowake befürchtet, dass der Verzehr von Insektenproteinen die öffentliche Gesundheit gefährden könnte.

Auch in Italien kommt die neue EU-Ernährungsstrategie nicht allzu gut an: Die Regierung hat vor kurzem Massnahmen ergriffen, welche die Verwendung von Insektenmehl in Nudeln verbieten sollen, um die kulinarischen Traditionen des Landes zu schützen.

Im Rahmen des Gesetzgebungsverfahrens für neuartige Lebensmittel wird das EFSA-Gutachten nun von der Europäischen Kommission den EU-Mitgliedstaaten vorgelegt, damit diese über seine Zulassung und die Bedingungen für seine Verwendung beraten können.

Im Falle eines positiven Votums der EU-Mitgliedstaaten wir die EU-Kommission Regeln für die Vermarktung festlegen. Ein Prozess, der bis zu sieben Monate dauern kann.

https://www.euractiv.de/section/ernaehrung-und-gesundheit/news/spaghetti-auf-insektenbasis-eu-behoerde-gibt-gruenes-licht/

https://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/fliesst-in-regierungspapier-ein-neue-richtlinien-empfehlen-deutschen-nur-noch-10-gramm-fleisch-pro-tag-zu-essen_id_194928590.html 30.5.2023

Nur noch 10 Gramm Fleisch pro Tag! Neue Richtlinie für Deutsche

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt regelmäßig neue Empfehlungen für die Ernährung der Bevölkerung heraus. Die demnächst erscheinenden Richtlinien sehen offenbar einen radikalen Verzicht auf Fleisch vor. Diese Empfehlungen sollen auch in die neue Ernährungsstrategie der Bundesregierung einfließen.

10 Gramm Fleisch pro Tag: Das soll die neue Höchstgrenze sein, wenn es nach der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) geht. Der „Bild" liegen die Auszüge aus einem internen Dokument zum Thema neue Lebensmittel-Strategie vor. Bei den Angaben handelt es sich zwar nur um Empfehlungen, doch werden diese an verschiedenen Stellen auch konkret umgesetzt.

So vergibt die DGE Zertifikate an Kantinen, die bei ihren Gerichten auf eine gesunde Ernährung achten. Die Herausgabe dürfte folglich strenger werden. Eckhard Heuser, Hauptgeschäftsführer des Verbands der Milchindustrie, sagt der „Bild" über die Pläne: „Es ist ein Irrsinn und nicht praktikabel. Wer seine Currywurst nicht mehr in der Kantine kriegt, geht in die Frittenbude davor."

……Die Vorgaben der DGE sollen auch in der neuen Ernährungsstrategie von Landwirtschaftsminister Cem Özdemir umgesetzt werden. Das Eckpunktepapier „Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung" wurde im Dezember 2022 vom Kabinett beschlossen. Bis Ende des Jahres soll eine Strategie verabschiedet werden. …..

https://uncutnews.ch/wissenschaftler-erschaffen-im-labor-gezuechteten-frankenfisch/ 7.6.2023

Wissenschaftler erschaffen im Labor gezüchteten Frankenfisch

….Ein israelisches Deep-Tech-Lebensmittelunternehmen hat ein System entwickelt, mit dem Fisch in 3D gedruckt werden kann, der denselben Geschmack und dieselbe Textur wie echter Fisch haben soll. Der Prozess

beginnt mit der Ernte von Zellen aus Zackenbarsch, deren Kultivierung in Bioreaktoren und dem Laden des Rohmaterials in einen 3D-Drucker. ….

Der 3D-Druck wird auch als additive Fertigung bezeichnet, da bei diesem Verfahren ein dreidimensionales Objekt durch Hinzufügen von Materialschichten zu einem greifbaren, festen Produkt geformt wird. Im Falle des 3D-Lebensmitteldrucks kann fast alles, was sich in einem pastösen oder flüssigen Zustand befindet, für den 3D-Druck von Lebensmitteln verwendet werden.

Im Jahr 2023 werden die meisten 3D-Lebensmitteldrucker in Gourmetrestaurants eingesetzt, um komplizierte Akzente zu setzen; Bäcker können sie auch zur Herstellung essbarer Hochzeitstortendekorationen verwenden. …….

Die Grundlage für die Werbung der Lebensmittelhersteller für „Frankenfood" ist die Behauptung, dass im Labor gezüchtetes, pflanzliches oder 3D-gedrucktes Fleisch und Fisch humane, nachhaltige und umweltfreundliche Methoden der Lebensmittelproduktion sind. Was die Industrie jedoch nie erwähnt, sind der Energie- und Wasserverbrauch, der für diese Laborkreationen erforderlich ist, und die möglichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit.

Was die Kunstfleischindustrie verschweigt, ist, dass ihre Produkte keine gesunden Alternativen zu natürlichem Fleisch sind, sondern nur ein anderer Name für ultraverarbeitete Lebensmittel, die mit gentechnisch veränderten und pestizidbelasteten Zutaten gefüllt sind und so aussehen sollen wie Fleisch. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass der Verzehr von ultrahochverarbeiteten Lebensmitteln die Lebenserwartung verkürzen und das Risiko für chronische Krankheiten erhöhen kann. …..

https://telegra.ph/Maximale-Flexibilit%C3%A4t-Wie-Gastronomen-in-Russland-aus-der-Not-eine-Tugend-machten-06-03 3.6.2023

Maximale Flexibilität: Wie Gastronomen in Russland aus der Not eine Tugend machten

Für russische Gastronomen haben sich Sanktionen, mit denen der Westen Russland seit anderthalb Jahren stranguliert, als Anlass erwiesen, sich neu zu erfinden. Jetzt hat das Land nicht nur eine hochwertige Gastronomie-Szene für Gourmets, sondern auch Spitzenniveau beim Bierbrauen und im Weinbau erreicht.

Von Dora Werner

……..

Für die Menschen in den russischen Städten waren sie die Stars der letzten Jahre – die russischen Gastronomen. Dann kam der Februar des Jahres 2022 – und es war unklar, ob diese gute Gastronomie in Russland überhaupt überleben könnte. Zu viele Lieferungen von Waren und Zutaten kamen aus dem Ausland, zu viele ausländische Köche und Unternehmer, die auf diesem Gebiet arbeiteten, gab es in Russland.

Doch jetzt, nach vielen Monaten der andauernden und neuen Sanktionen, ist klar: Die Branche hat das Ganze nicht nur überstanden, sondern erlebt gerade hier und jetzt einen neuen Qualitätssprung.

Die Sanktionen haben die russischen Gastronomen hart getroffen – aber sie haben dabei gelernt, sich selbst und ihr Metier zu verändern, nach neuen Wege zu suchen – und das ist ihnen in Rekordzeit gelungen.
……

Schnelle Lösungen und ständige Anpassungen – das ist nun die Strategie der jungen russischen Gastronomen. "Wir haben die Möglichkeit, flexibel zu sein, und wir versuchen, das Beste daraus zu machen", so die Gründerinnen von Eggselent.

Wein, Bier, gegrillte Farne und nördliche Kiwi

Würzige Kastaniensuppe aus der Adyge von den kaukasischen Tscherkessen, duftender Krim-Tee und getrocknetes Rotwild von irgendwoher in Sibirien: Je mehr Russland durch Sanktionen stranguliert wird, desto schneller entwickeln sich die lokalen Produzenten und mit ihnen deren Küchenkünste. Das Verschwinden ausländischer Lieferanten hat russische Landwirte und Gastronomen dazu gezwungen, die einheimische Erzeugung zu beginnen oder zu steigern.

Nun scheint es für Russlandreisende zu einem besonderen Sport geworden zu sein, durch die Orte und Regionen "kulinarischer Highlights" zu schlendern. Und jeder Ort bietet seine eigenen Besonderheiten. Der Ferne Osten zum Beispiel hat eine ganz eigene Spezialität: Den ortsüblichen Farn. Er wird gesalzen und in jeder Form serviert – in Salaten, mit Würstchen, in Suppen und sogar in Omeletts. Richtig gekocht schmeckt der Farn so ähnlich wie Pilze, sagen diejenigen, die diese Spezialität probiert haben. Auf der Krim probiert man die Rosen- und Hartriegelmarmelade, in Jakutien und Burjatien Stroganina – das sind tiefgefrorene dünne Scheiben von frisch gefangenem Fisch, die in Salz und eine spezielle Soße getunkt werden. In Primorje isst man Smaragd-Aktinidien, die "nördliche Kiwi", und in Sotschi fangfrische Schwarzmeer-Muscheln.

Hunderte von kleinen – und auch gar nicht so kleinen – Brauereien sind in den letzten Monaten im Land entstanden, einige von ihnen sind einzigartig. Die Brauerei Brewlok in Woronesch zum Beispiel braut Biere – darunter auch Buchweizenbiere –, deren Sorten nach Figuren aus russischen Märchen benannt sind. …….

https://reitschuster.de/post/massentoetung-von-kuehen-fuers-klima/
5.6.2023

Massentötung von Kühen – fürs Klima? „Geheimplan der Regierung für ein Massaker" an Vierbeinern

Verzicht auf Fleisch bzw. das Drängen zu demselben gehört zur Begleitmusik der Klima-Hysterie. Dass es dabei nicht um Tierschutz geht, ja dass es sogar umgekehrt sein kann, macht nun eine Nachricht von der grünen Insel Irland deutlich. Die ist bekannt für ihren großen Bestand an „Rindviechern", wie man in Bayern sagen würde: Sie übersteigen in ihrer Anzahl sogar die zweibeinigen Inselbewohner.

Die Regierung in Dublin überlegt nun, das zu ändern, wie die „Frankfurter Allgemeine" (FAZ) berichtet: „In einem internen Papier des Agrarministeriums heißt es, um die selbstgesetzten Klimaschutzziele zu erreichen, müsste der Viehbestand in den nächsten Jahren um 10 Prozent – was etwa 740.000 Tieren entspricht – reduziert werden. Die Kühe emittieren aus ihrem Darm und beim Wiederkäuen das hoch klimawirksame Gas Methan."

Für die Erreichung der Klimaziele sollten zwischen 2023 und 2025 jährlich bis zu 65.000 Mutterkühe geschlachtet werden, also insgesamt rund 200.000 Kühe. Dafür sollten die Viehzüchter 3000 Euro pro Tier als Entschädigung bekommen. Die Massentötung würde damit mit 600 Millionen Euro zu Buche schlagen, wie das Agrarministerium vorschlägt.

Die internen Pläne kamen durch eine Medien-Anfrage nach dem irischen Informationsfreiheitsgesetz ans Licht. Die Regierung versucht nun zu beschwichtigen und alles als „bloße Optionen" hinzustellen. ……..

Der Präsident des irischen Bauernverbands warnte laut „FAZ", dass „die Fleisch- und Milchproduktion dann einfach in andere Länder abwandern werde, wenn die Republik ein Limit für die Produktion setze". Der Verband der Molkereimilchlieferanten forderte die Regierung auf, dass sie die Teilnahme an dem Schlachtprogramm freiwillig machen soll. Der Verbandschef Pat McCormack klagte dem Bericht zufolge, es sei „frustrierend", dass „die Milchwirtschaft an den Pranger gestellt werde. Die Viehherden seien nicht größer als vor 25 oder 30 Jahren. Die CO_2-Emissionen des Verkehrs oder der Luftfahrt seien mehr gestiegen". …….

https://www.agrarheute.com/land-leben/duerresommer-trockenheit-bringt-ernte-ostdeutschland-gefahr-607527 8.6.2023

Dürresommer: Trockenheit bringt Ernte in Ostdeutschland in Gefahr

In den letzten Jahren hat Deutschland mit dem Klimawandel und anhaltender Dürre zu kämpfen. Das Hauptproblem stellen die ausbleibenden Niederschläge und die dazu sehr warmen Temperaturen da. Die Dürreperiode hat verheerende Ernteausfälle zur Folge, welche die Bauern vor große Herausforderungen stellt. ……

Deutschland steuert in diesem Jahr auf einen erneuten Dürresommer hin. Im April und März gab es je nach Region noch genug Niederschlag und die Wasserreserven konnten ein wenig aufgefüllt werden. Seit Mai hat die Trockenheit allerdings wieder eingesetzt und es sieht dürretechnisch genauso aus wie in den letzten Jahren.

Trockenheit bereitet den ostdeutschen Bauern Sorgen

Die Trockenheit ist besonders in Nordsachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg sehr ausgeprägt. In diesen Regionen sind teilweise nicht mal ein Liter Wasser auf dem Quadratmeter gefallen. Der Mais wächst nicht und auch die Reben kommen nicht aus der Erde. Die Felder sind staubtrocken und es müsste dringend mal wieder Niederschlag geben. …..

https://www.agrarheute.com/markt/marktfruechte/getreidepreise-ernte-zwischen-angebotsschock-duerreangst-607516 5.6.2023

Getreidepreise vor der Ernte – zwischen Angebotsschock und Dürreangst

Ende Mai sind die Weizenpreise zeitweise unter 220 Euro gefallen. Hintergrund sind die hohen Ernteprognosen aus Europa und vom Weltmarkt. Außerdem drücken hohe und weiter wachsende Lagerbestände auf die Getreidepreise.

Anfang Juni können sich die Getreidepreise wieder etwas erholen – doch der Preisrückgang gegenüber den Vormonaten ist immer noch beträchtlich

und die Aussichten auf eine deutliche Preis-Erholung sind trotz teilweise widriger Witterungsbedingungen derzeit eher gering.

Am heutigen Montag kostet die neue Weizenernte am europäischen Terminmarkt im laufenden Handel 226 Euro je Tonne. Das sind zwar 8 Euro mehr als vor einer Woche, jedoch immer noch rund 20 Euro weniger als vor einem Monat und reichlich 30 Euro weniger als im April.

Futtergerste wird am Großmarkt und Exporthafen Hamburg aktuell mit 200 Euro gehandelt und damit knapp 20 Euro billiger als noch im Mai. Die Maispreise steigen mit der Angst vor anhaltender Trockenheit heute zwar deutlich um 10 Euro je Tonne an – notieren mit rund 200 Euro je Tonne jedoch immer noch 10 Euro niedriger als vor vier Wochen. ……..