

Pilze – neue Wege für die Welternährung?

(GMH/BDC) 1950 ernährten 5.100 m² Nutzfläche pro Kopf die 2,8 Milliarden Menschen starke Weltbevölkerung. 2050, also 100 Jahre später werden nur noch 2.000 m² pro Kopf für die Ernährung der dann rund 10 Milliarden Menschen zur Verfügung stehen, sagt die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Der schier Menschenmenge steht die fortschreitende Steppen- und Wüstenbildung aufgrund des Klimawandels gegenüber, die die fruchtbaren Flächen drastisch reduziert. Trotzdem müssen 60 % mehr Lebensmittel produziert werden, um die Weltbevölkerung zu ernähren. Eine unglaubliche Herausforderung, die auf gewohnten Wegen nicht zu bewältigen sein wird.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Pilze stabilisieren mit ihren vielen Vitaminen und Mineralstoffen die Gesundheit und Vitalität der Menschen. Das hochwertige Pilzeiweiß kultivierbarer Speisepilz-Arten ergänzt die mineralstoffarmen Grundnahrungsmittel, die in den ärmeren Regionen der Welt die Ernährung bestimmen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/03/GMH_2019_10_01.jpg

Bei den neuen Ansätzen werden Pilze eine wichtige Rolle spielen, ist sich Pilzforscher Prof. Jan Leleay, Institut für Pilzforschung GAMU, Krefeld, sicher. Dabei geht es um Pilze, die auf Reststoffen wachsen, die bisher für die Ernährung kaum eine Bedeutung hatten.

Selbst in den ärmsten Regionen der Welt fallen derartige Reststoffe an: Bananenblätter, Hirsestroh, Reisstroh, aber auch Kaffeepulpe, Baumwollabfall, Maisstängel oder Zuckerrohr-Reste. Reisstroh beispielsweise summiert sich zu einer jährlichen Menge von über 800 Mio. t Trockenmasse. Darauf könnten 320 bis 540 Mio. t Austernpilze, knapp 400 bis 760 Mio. t Champignons oder 350 bis 450 Mio. t Shiitake-Pilze heranwachsen. Die insgesamt auf derartigen Stoffen erzeugbare Pilzmasse könnte bis zu 2 Mrd. Tonnen betragen. Zum Vergleich: Die weltweite Getreideproduktion beläuft sich auf 2,8 Mrd. Tonnen.

Für die Weiterverwertung etlicher stark verholzter Reststoffe wie Bananenblätter, Kokosfasern oder Hirsestroh sind Arten der Gattung Pleurotus von besonderer Bedeutung, zu denen auch die bei uns beliebten Austernpilze und Kräuterseitlinge gehören. Sie knacken das Lignin, also den Stoff, der die Pflanzenfasern verholzt, und ernähren sich davon. Nach der Ernte der Fruchtkörper bleibt Zellulose zurück, die nun so weich ist, dass sie als Tierfutter verwendet werden kann. Statt der ursprünglich 40 % verdaulicher Anteile sind es nun 80 % der pflanzlichen Reststoffe. Die Pilze sorgen also auch für eine deutliche Verbesserung des Viehfutters in den ärmeren Regionen. Klimatische Probleme mit den Pleurotus-Arten sind nicht zu befürchten. Sie existieren weltweit in großer Variabilität angepasst an nahezu alle Klimazonen.

Egal ob Austernpilze, Champignons, Shiitake-Pilze oder andere kultivierbare Speisepilz-Arten, immer ergänzt ihr hochwertiges Pilzeiweiß die mineralstoffarmen Grundnahrungsmittel, die in den ärmeren Regionen der Welt die Ernährung bestimmen. Pilze gleichen mit ihrem Kalium, Calcium, Kupfer, Eisen, Zink, Selen, Magnesium den Mineralstoffmangel aus. Sie liefern Vitamine B2, B3, Biotin, Pantothensäure und Folsäure und stabilisieren so die Gesundheit und Vitalität der Menschen.

Daher beschäftigt sich Canford Chiroro, Dozent und Entwicklungsberater an der Universität von Simbabwe, schon seit Jahren

damit, die Pilzproduktion in ländlichen Regionen von Simbabwe, Tansania und Malawi zu etablieren. Er untersucht auch die Auswirkungen des Pilzanbaus auf die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Länder. Die Pilzproduktion, so seine Aussage, könnte eine Lösung für die Verringerung der Armut in der ländlichen Region sein. Anders als bei anderen ländlichen Produkten sind die Kosten für die Etablierung der Pilzproduktion gering, denn es werden keine Düngemittel, Maschinen und Pestizide benötigt und die Kulturverfahren lassen sich gut an die bestehenden Verhältnisse anpassen. Chiroros Erfahrung: „Die Bauern in Simbabwe, die Weizen oder Mais anbauen, benötigen im Durchschnitt 4 Monate, um Erträge einfahren zu können. In der Zeit können mindestens zwei Austernpilzkulturen angelegt und beerntet werden.“

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.