



Untitled (from LEBENSMITTEL), 2006-2010/Stiftung für Fotografie und Medienkunst mit Archiv Michael Schmidt

Wie sich 10 Milliarden Menschen (mehr oder weniger) nachhaltig ernähren können

In 40 Jahren essen wir kaum noch Fleisch. Food-Waste gibt es nicht mehr. Das Bio-Label im Supermarkt verschwindet, denn Bio ist die Norm. Und gedüngt wird mit unseren Fäkalien. Teil 2 der Miniserie zur globalen Hungerkrise: eine Utopie.

Von [Elia Blülle](#), 23.07.2022

Es ist 2060. Wir haben unsere Treibhausgasemissionen so weit reduziert, dass sich die Erderwärmung auf 1,5 Grad Celsius beschränken lässt – so, wie es die Länder 2015 im Pariser Klimaabkommen vereinbart hatten.

Jetzt, im Jahr 2060, leben mehr als 10 Milliarden Menschen auf dem Planeten.

Die meisten davon in Gebieten, in denen tagsüber kaum jemand mehr das Haus verlässt.

In den Sommermonaten wird es südlich der Sahara oft heiss wie in einem Dampfbad. Mittags draussen zu arbeiten, wäre lebensgefährlich. Extreme Überschwemmungen treiben in Bangladesh gerade Tausende Menschen in die Flucht. In der Schweiz muss sich mittlerweile jede Schule, jedes Spital und jedes Altersheim obligatorisch mit einer Klimaanlage ausstatten.

Die Klimaerwärmung hat in den letzten 40 Jahren unsere Welt radikal verändert.

Und trotzdem müssen 2060 deutlich weniger Menschen hungern als 2022.

Achtung: Das hier ist eine Zeitreise!

Wir bewegen uns in der Zukunft. Im Grunde ist das eine sehr unjournalistische Form, denn hier wird eine Welt entworfen, die nicht existiert. Aber gerade in den oft extrem theoretischen Diskussionen um Transformation lohnt es sich, darüber nachzudenken, wie unsere Zukunft aussehen könnte. Denn sie ist nicht nur düster – sondern auch aufregend, abenteuerlich und vor allem eine Chance.

Um die Zukunft zu skizzieren, stützt sich dieser Artikel auf Gespräche mit Forscherinnen, die Berichte des Weltklimarats, Studien, Empfehlungen der Vereinten Nationen und ausgewählte Literatur:

- «The End of Food», Paul Roberts, 2009.
- «The Economics of Sustainable Food», Nicoletta Batini, 2021.
- «Alle satt?», Urs Niggli, 2021.

Das Erste, was Sie sehen, wenn Sie 2060 einen Supermarkt wie die Migros oder den Coop betreten, ist Fleisch. Wieso? Dazu kommen wir später.

Zuerst müssen wir über die irrsinnigen Preise reden. Zwei Bratwürste kosten nicht mehr nur 5, sondern 12 Franken. Milch ist doppelt so teuer wie im Jahr 2022. Das argentinische Monstersteak ist ganz aus dem Regal verschwunden.

Kinder können sich kaum mehr vorstellen, dass wir einst pro Tag mindestens einmal Fleisch auf dem Teller hatten. So wie Jugendliche in den 2020er-Jahren ungläubig nachfragten, wenn man über SBB-Raucherwaggons sprach oder erzählte, wie Menschen auch in Restaurants und Bars gepafft hatten.

2022 verspeiste in der Schweiz eine Person im Schnitt noch mehr als 1 Kilo Fleisch pro Woche.

2060 isst eine Person in derselben Zeit nicht mehr als 100 Gramm rotes und 210 Gramm weisses Fleisch. In einem klimaverträglichen Nahrungsplan liegt wöchentlich maximal eine Pouletbrust und etwas Bündnerfleisch drin.



Untitled (from LEBENSMITTEL), 2006-2010/Stiftung für Fotografie und Medienkunst mit Archiv Michael Schmidt

Lange sah es aber so aus, als würde sich am Fleischkonsum nichts ändern.

In den 2020er-Jahren war die Nutztierhaltung für 14,5 Prozent aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Das ist fast fünfmal so viel, wie der globale Flugverkehr verursachte.

Vor allem Kuhmägen produzieren bei der Verdauung Unmengen an Methan – ein durchsichtiges Gas, das 25-mal klimaschädlicher ist als CO₂.

Zwischen 1970 und 2020 hatte sich die Produktion von Fleisch mehr als verdreifacht.

Die Menschen konnten nicht genug davon bekommen. Ungesunde Ernährung stellte ein grösseres Gesundheitsrisiko dar als ungeschützter Sex, Tabak-, Alkohol- und Drogenkonsum zusammen. Es gab in den 2020er-Jahren mehr übergewichtige Menschen als solche, die hungern mussten.

Ausserhalb des afrikanischen Kontinents hätten sich die meisten Länder mit Getreide selbst versorgen können, wenn sie nicht so viel Weizen, Mais und Soja an die Tiere verfüttert und in Biotreibstoff verwandelt hätten.

Aber wir wollen nicht in alten Zeiten hängen bleiben. Denn 2060 haben sich die wichtigsten Ernährungsstandards etabliert: Wir essen mehr Pflanzen, mehr ungesättigte Fette und dafür viel weniger tierische Produkte, weniger raffinierte Getreide, weniger prozessierte Nahrung und weniger Zucker.

Unseren Fleischkonsum haben wir halbiert – nicht, weil alle plötzlich Veganer wurden, sondern weil Politikerinnen da angesetzt haben, wo es Klima- und Gesundheitsforscher vorgeschlagen hatten: direkt im Portemonnaie. Fleisch und tierische Produkte waren lange viel zu billig.

Was die Konsumentinnen einsparten, bezahlten stattdessen die Umwelt, die Tiere und künftige Generationen. Fleisch war noch nie günstig. Aber externe Kosten – verursacht durch Treibhausgase, Gesundheitsfolgen und

auch durch das Leiden der Tiere – lagerten wir aus. Ausserdem drückten die Staaten die Preise für Fleisch mit Milliarden an Subventionen künstlich nach unten.

Zwischen 2018 und 2020 flossen in 54 untersuchten Ländern pro Jahr 720-Milliarden Dollar (das entspricht ungefähr dem Bruttoinlandprodukt der Schweiz) in die Agrarwirtschaft. Davon war ein grosser Teil schädlich oder ineffektiv.

Bei Tabak, Schnaps, Bier und Wein hatten viele Länder deutlich früher gehandelt: Die Schweiz beispielsweise erhob ab 1997 pro Liter reinem Alkohol eine Steuer von 29 Franken, die in die Altersvorsorge und Suchtprävention flossen. Jeder Mensch war weiterhin frei, so viel Alkohol zu konsumieren, wie er wollte, musste aber zumindest einen kleinen Teil der gesellschaftlichen Kosten seines Handelns auch selbst mitfinanzieren.

Im Jahr 2060 werden tierische Produkte stärker besteuert als pflanzliche. Und unter dem Uno-Dach haben sich die Mitgliedstaaten auf einen internationalen Tierschutz geeinigt – analog zu den Menschenrechten. Der Gebrauch von Antibiotika und Hormonen ist stark eingeschränkt, Massentierhaltung verboten, die Anzahl Tiere pro Quadratmeter reguliert.

Es habe sich gezeigt, dass Subventionen und Steuern das Ernährungsverhalten bei einer Preiserhöhung von mehr als 20 Prozent wirksam veränderten, schrieb der Weltklimarat bereits 2022. Höhere Preise allein reichten aber noch nicht. Vielerorts ist der Fleischhunger kulturell tief verankert.



Untitled (from LEBENSMITTEL), 2006-2010/Stiftung für Fotografie und Medienkunst mit Archiv Michael Schmidt

Zu den Bildern

Die Bilder zu diesem Beitrag stammen vom deutschen Fotografen Michael Schmidt und entstanden im Rahmen der Serie «Lebensmittel». Damit dokumentierte er, wie Lebensmittel in der Industrie verarbeitet werden. Seine Bilder stammen etwa von Fischfarmen in Norwegen, Grossbäckereien in Deutschland oder Krabbenschälbetrieben in Afrika. Die einzelnen Bilder sind sachlich gehalten, erst in Kombination betrachtet soll ein verstörender Eindruck entstehen.

Das Verhalten kann nicht nur mit politischen Massnahmen, Regulierungen und Fleischalternativen beeinflusst werden. Sondern beispielsweise auch mit Nudging – kein Zwang, sondern eine Strategie, um Verhaltensänderungen zu bewirken. Das gab es schon früher.

In den 2020er-Jahren wurden Obst und Gemüse immer vorne im Laden platziert, damit die Kunden beim Einkauf von frischen Äpfeln ein gutes Gefühl bekamen – um dann auf dem Weg weiter zur Kasse doch nach den Chips und Steaks zu greifen. Betreten Sie 2060 eine Supermarktfiliale, sind Früchte und Gemüse im ganzen Laden verteilt.

Im Eingangsbereich steht das Kühlregal, das nur noch einen Viertel des früheren Fleisch- und Käseangebots enthält. Die tierischen Produkte sind in Bodennähe platziert, während sich pflanzliche Fleischalternativen auf Augenhöhe befinden. Sie können schnell daran vorbeiziehen, und erledigt hat sich die Verführung. Produzentinnen müssen gesundheits- und umweltschädliche Produkte mit Aufklebern als solche deklarieren, wie das bei Zigaretten schon lange der Fall war.

Überschüssige Nahrung wird verteilt, oder zu Dünger

Trotzdem leben wir 2060 nicht alle vegan. Grosse Teile der Welt sind mit Gras bewachsen. Wiederkäuer wandeln dieses in wertvolle Proteine um – und tragen in vielen Weltregionen so zur Ernährungssicherheit bei. Bauern stopfen Rinder aber nicht mehr mit importiertem Soja aus Brasilien voll, sondern lassen sie wieder auf der Wiese grasen. Da, wo sie hingehören.

Natürlich gibt es legitime ethische Gründe, um auf tierische Produkte zu verzichten. Aber einmal pro Monat ein Steak vom Schweizer Rind?

Dagegen spricht aus Umweltschutzperspektive im Jahr 2060 nichts.

Sobald Sie am Kühlregal vorbeigeschlendert sind, begegnen Ihnen in der Gemüseauslage krumme Gurken, verwachsene Karotten und fleckige Kartoffeln.

In den 2020er-Jahren wurden die noch aussortiert. Ein Drittel aller Nahrung ging zwischen der Ernte und dem Teller verloren.

Menschen hungerten, während weltweit pro Jahr Nahrung im Wert von 940 Milliarden Dollar in Lagern, Kühlschränken und auf Feldern verfaulte oder in Abfallkübeln landete.

Dem Food-Waste lagen zwei strukturelle Probleme zugrunde:

Einerseits war es – unter einem enormen Einsatz von fossiler Energie – profitabel, frische Nahrung um die ganze Welt zu transportieren. Andererseits

war die Nahrung so billig, dass die Verluste kaum schmerzten. Nachlässigkeit kostete viel zu wenig. Oft war es günstiger, überschüssige Nahrung zu entsorgen, als dafür neue Abnehmerinnen zu finden.

Natürlich können wir auch im Jahr 2060 Lebensmittelverlust nicht verhindern. Aber Unternehmen und Landwirte sind 2060 gesetzlich verpflichtet, überschüssige Nahrung zu vernünftigen Preisen an Menschen zu verteilen, die von Nahrungsarmut betroffen sind. Ein anderer Teil landet im Tierfutter oder in Biogasanlagen, in denen durch die Vergärung von verfaulten Tomaten und Kartoffeln neue Energie und natürlicher Dünger entsteht.

Weniger Fleischkonsum und weniger Nahrungsabfälle allein reichen 2060 aber noch nicht, um 10 Milliarden Menschen weltweit gesund zu ernähren.

Die Klimaerwärmung gefährdet die Ernährungssicherheit. Ein Viertel der eisfreien Landflächen ist degradiert. Die Böden speichern weniger Kohlenstoff, während sie gleichzeitig wegen der Hitze austrocknen. Starkregen und Überflutungen tragen den fruchtbaren Oberboden ab. Meerwasser dringt in die Flussmündungen ein, weil der Meeresspiegel steigt, und versalzt fruchtbare Böden an den Küsten. Wüsten breiten sich aus.



Untitled (from LEBENSMITTEL), 2006-2010/Stiftung für Fotografie und Medienkunst mit Archiv Michael Schmidt

Während gewisse Weltregionen von den erhöhten Temperaturen auch profitieren – in der Schweiz wachsen Melonen, Zitronen und Reis – zerstören extreme Dürren und Unwetter im globalen Süden immer wieder ganze Ernten. Viele Felder können nur unter dem Einsatz von enormen Mengen Frischwasser erhalten bleiben. Doch so viel Wasser ist auch nicht mehr da.

Die Landwirtschaft muss also das scheinbar Unmögliche schaffen: In einem rauen Klima mehr Menschen als in den 2020er-Jahren ernähren – ohne dabei Böden zu zerstören, Insekten zu töten und CO₂ auszustossen.

Das oberste Gebot: Widerstandsfähigkeit

Im Supermarkt sind Bio-Labels im Jahr 2060 fast vollständig verschwunden.

Ökologisch produzierte Produkte sind nämlich nicht mehr die Ausnahme, sondern die Norm. Die Staaten haben ihre Landwirtschaftspolitik auf integrierte, ökologische oder biologische Anbaumethoden umgestellt, die mit weniger synthetischen Pestiziden, Herbiziden und Düngern oder ohne solche Behandlung auskommen. Intensive und schädliche Monokulturen sind Geschichte.

Der dafür notwendige Input an fossilen Energieträgern war auch schlichtweg viel zu teuer geworden: Irgendwann lag der Preis für CO₂-Emissionsrechte und Steuern mancherorts so hoch, es lohnte sich ökonomisch nicht mehr, die Felder konstant mit synthetischen Stickstoffdüngern zu füttern.

Die Lebensmittelpreise sind nicht mehr so stark von den Energiepreisen abhängig. Bei guter Bewirtschaftung und optimalen Anbaubedingungen erzielt der ökologische Landbau an manchen Orten ähnliche Erträge wie die intensive Bewirtschaftung. Vor allem in den Tropen haben sich Agroforstsysteme etabliert, die den Acker dreidimensional nutzen.

Kleinbauern pflanzen Hirse, Süsskartoffeln und Zwiebeln unter Fruchtbäume, die mit ihren Wurzeln den Boden befeuchten. Agroforstsysteme werfen so in den Tropen nicht nur deutlich mehr Erträge ab, das Baumdach schützt empfindliche Pflanzen auch vor der zunehmenden Hitze.

Ganz ohne Dünger geht es aber nicht. Anders als in den 2020er-Jahren gewinnen wir 2060 den dafür notwendigen Stickstoff und Phosphor nicht mehr aus fossilen Energieträgern und Minen, sondern aus menschlichen Fäkalien, indem Klärschlamm aufbereitet wird. In der Schweiz war das ab-2026 obligatorisch.

In manchen Städten gibt es 2060 sogar für die jeweiligen Fäkalien getrennte Toiletten und Kanalisationen, damit der im Urin enthaltene Phosphor mit möglichst wenig Energieaufwand gewonnen werden kann. Das ist wichtig, weil Phosphor in den Minen langsam, aber sicher knapp wird.

Tierdung liefert den Äckern zusätzliche Mineralstoffe, weshalb Bauern hierzulande bereits seit Jahrhunderten Gülle verwerten. Leguminosen – wie Bohnen und andere Hülsenfrüchte – fixieren Stickstoff aus der Luft mit Hilfe von Knöllchenbakterien in ihren Wurzeln, was die Fruchtbarkeit des Bodens und infolgedessen auch die Erträge erhöht.

Ökologische Mischkulturen sind aufwendig, aber in jeder erdenklichen Hinsicht besser fürs Klima, die Tiere und vor allem für die Böden. Was dabei oft vergessen geht: Gesunde Böden versorgen uns nicht nur mit Nahrung, sondern entziehen der Luft auch zusätzliches CO₂. Kaputte Böden hinge-

gen haben – wie ein vollgesogener Schwamm – keine Speicherkapazitäten mehr.

Erdbeeren und Spargeln im Winter? Obszön!

Klar: Monokulturen und intensive Landwirtschaft gaben weniger zu tun. Pestizide, schwere Maschinen und Düngemittel haben die menschliche Arbeit wegrationalisiert und gleichzeitig die Produktion gesteigert.

Der ökologische Landbau ist viel komplexer. Darum sind viele der Bauernhöfe 2060 auch kleiner. Lokale Ernährungssysteme kehren langsam zurück, nachdem sich die Nahrungsproduktion während Jahren über alle Bereiche konzentriert hatte. Und je mehr Betriebe, je mehr Bäuerinnen ein Nahrungssystem tragen, desto widerstandsfähiger ist es gegen Schocks.

2021 schrieben die Vereinten Nationen, für eine resiliente Lebensmittelversorgung sei es nötig, dass der Staat kleine Agrarunternehmen unterstütze. Ein Tisch mit hundert Beinen bleibt stehen, selbst wenn zehn davon wegbrechen. Hat er hingegen nur drei Beine, liegt er sofort am Boden.

2060 sind die Lieferketten kürzer und deshalb weniger anfällig für temporäre Engpässe, ausgelöst durch Kriege, Unwetter oder Pandemien.

Nahrungsexporte sind zurückgegangen, Erdbeeren und Spargeln im Dezember eine Obszönität aus der Vergangenheit. Trotzdem ist der Handel vor allem bei Knappheit immer noch ein wichtiges Rettungsnetz – nicht mehr als Ersatz für die lokale Versorgung, sondern als Ergänzung.



Untitled (from LEBENSMITTEL), 2006-2010/Stiftung für Fotografie und Medienkunst mit Archiv Michael Schmidt

Handelsverträge ermöglichen Entwicklungsländern, ihre Landwirtschaft so zu schützen, dass sie ein eigenes Ernährungssystem aufbauen und trotzdem am Weltmarkt teilnehmen können – immer mit dem Ziel, die Ernährungssicherheit und nachhaltige Agrarwirtschaft zu stärken.

2060 haben ärmere Regionen funktionierende Strassen- und Eisenbahnnetze, die so konstruiert sind, dass sie nicht bei jeder Überschwemmung wieder von Neuem aufgebaut werden müssen. Ländliche Gebiete sind viel besser erschlossen. Gleichzeitig haben besonders die Länder im globalen Süden ihre Getreidelager so aufgerüstet, dass sie bei Knappheit nicht sofort vom Ausland abhängig sind. Es gibt globale Datenbanken, in denen Händlerinnen und Regierungen transparent ihre Bestände ausweisen müssen, damit jederzeit klar ist, wie viel Nahrung es gibt – und die Versorger reale Knappheiten weit im Voraus antizipieren können.

Aber reicht das alles, um tatsächlich 10 Milliarden Menschen zu ernähren?

Noch nicht.

Denn die ökologische und kleinräumige Landwirtschaft hat einen entscheidenden Nachteil: Sie benötigt auf die Dauer mehr Fläche, die Bauern nicht unbedingt antasten sollten, wenn wir die Biodiversität und das Klima nicht noch mehr beschädigen wollen.

Für eine sichere und gesunde Lebensmittelversorgung mussten wir bis-2060 also auch noch zusätzliche Nahrungsquellen finden.

Die Muschel ersetzt den Fisch

In jedem Supermarkt gibt es seit einiger Zeit eine Abteilung mit Algenprodukten – Algensalat, Algencracker, Algenpasta, Algenwhatever.

Die regenerative Algenzucht ist der neue heiße Scheiß. Die Algen wachsen im Meer, benötigen keinen Dünger, kein Frischwasser und keine Pestizide. Gleichzeitig absorbieren sie Kohlenstoffdioxid und Bauern können sie zum Beispiel auch an Rinder verfüttern, deren Methanausstoß sich bei Nahrungszugabe von Rotalgen um fast 100 Prozent reduzieren lässt.

Überall, wo es Meer gibt, hat zudem die Muschel im Jahr 2060 den Fisch als Nahrungsquelle ersetzt.

Muscheln können pro Stunde mehrere Liter Wasser filtern. Richtig und nachhaltig gezüchtet, können Muschel-Aquakulturen die Wasserqualität verbessern, weil sie Stickstoff und Phosphor binden – Nährstoffe, die via Landwirtschaft in die Meere gelangten und dort die Biodiversität stören.

An den Stadträndern entstehen vertikale Farmen. Hochhäuser, in denen Gemüse von LED beleuchtet auf künstlichen Membranen wächst. Sie benötigen weniger Dünger und Wasser sowie keine fossile Energie; Tomaten und Pilze sind hinter Scheiben vor Witterung geschützt und müssen nicht mehr Tausende Kilometer zurücklegen, bis sie bei Ihnen auf der Pizza landen.

Die Umstellung auf den ökologischen und nachhaltigen Landbau hat Hunderttausende Arbeitsplätze geschaffen. Viele Jobs, die durch Roboter und Computer ersetzt wurden, hat die Agrarwirtschaft aufgefangen.

Trotzdem haben die meisten von uns noch immer keine eigenen Gärten und sind auch keine Selbstversorger. Ökologische Landwirtschaft bedeutet nicht den Rückschritt ins Mittelalter. Manche Pflanzensorten sind genomeditiert und besser gegen die Klimaerwärmung und Schädlinge geschützt; der Pestizideinsatz liess sich so verringern. Wissenschaft, Roboter und Drohnen gehören genauso zum modernen Bauernhof wie der gut geölte Traktor.

Für eine globale Transformation unserer Nahrung sind Veränderungen auf allen Ebenen notwendig – in den Köpfen, in der Technologie, im Handel, in der Politik. Gelingen wird sie vor allem auch deshalb, weil die allermeisten Menschen bei genauer Betrachtung nur wenig zu verlieren und viel zu gewinnen haben: insbesondere mehr Gesundheit und mehr Sicherheit.

Aber das ist noch nicht das Ende unserer Reise. Jetzt rechnen wir ab.

Höhere Preise und niemand hungert – wie soll das gehen?

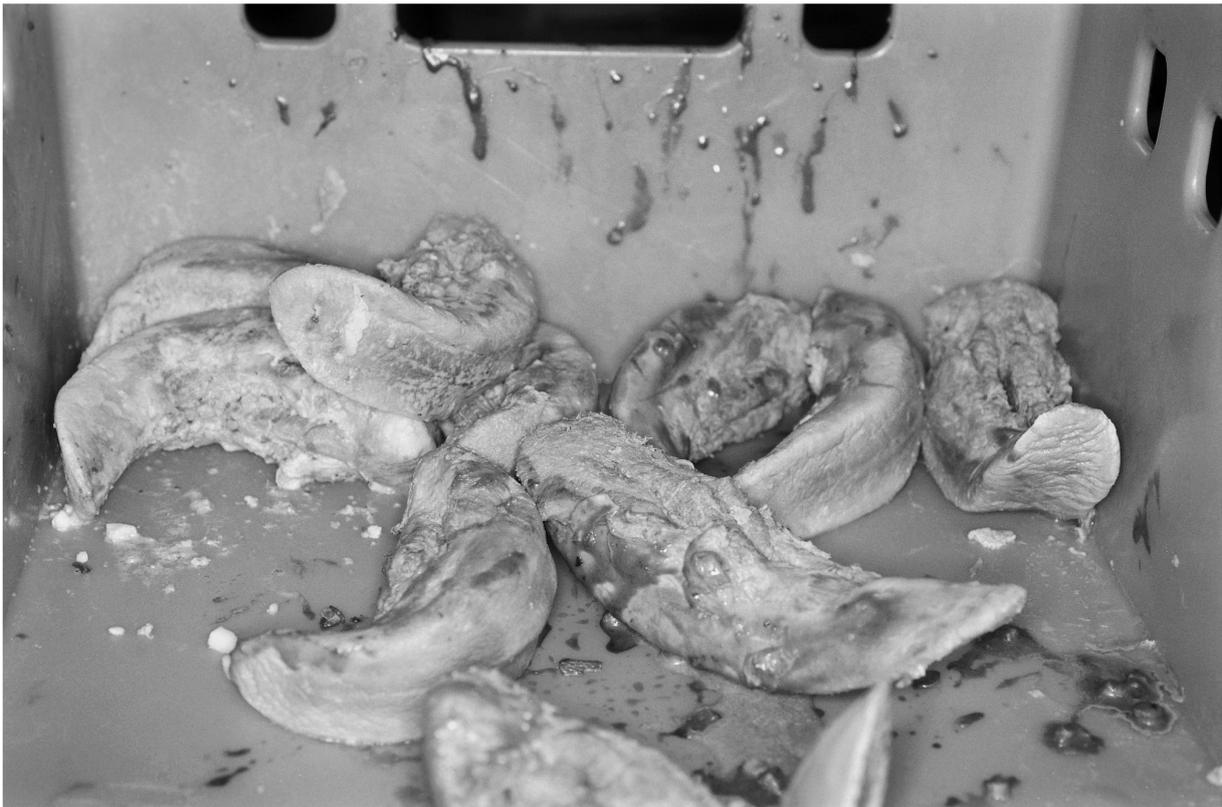
An der Supermarktkasse scannen Sie die Lebensmittel. Der Bildschirm spielt Daten zur Gesundheits- und Klimaverträglichkeit aus. Je besser der totale Wert ist, desto mehr Punkte gibt es, die man später als Gutschein wieder einlösen kann – so wie in den 2020er-Jahren die Migros-Cumulus-Punkte.

Damals gaben wir in der Schweiz durchschnittlich rund 6 Prozent unseres Einkommens für Nahrung aus – weniger als für den Verkehr (7,5 Prozent) und nicht einmal die Hälfte der Beträge für Miet- oder Hypothekenzinse (14 Prozent).

Diese Verhältnisse haben sich 2060 umgekehrt, da die ökologische Landwirtschaft viel arbeitsintensiver ist als die konventionelle. Und damit sind wir bei jener Frage angelangt, die auch 2060 noch immer beschäftigt: Höhere Preise und niemand hungert – wie soll das gehen?

Wir erinnern uns: Menschen hungern in den meisten Fällen nicht, weil es zu wenig Nahrung gibt. Sondern sie hungern, weil sie zu wenig Nahrung haben.

Ohne eine faire Verteilung von Ressourcen wird es immer Hunger geben.



Untitled (from LEBENSMITTEL), 2006-2010/Stiftung für Fotografie und Medienkunst mit Archiv Michael Schmidt

Der Ökonom Amartya Sen sah Demokratie als Voraussetzung für Freiheit und Gerechtigkeit und als Gegenmittel für Armut und Hungersnöte. Bestimmen Menschen gemeinsam über die Umwelt, ihre Ressourcen und deren Verteilung, sinkt die Wahrscheinlichkeit, dass sie hungern.

In der Schweiz, in der jeder Verein direktdemokratisch organisiert ist, mag das selbstverständlich erscheinen. In vielen anderen Ländern ist es das nicht.

Das Recht auf Nahrung ist aus gutem Grund ein Menschenrecht: Lebensmittel sichern im wahrsten Sinne des Wortes unsere Existenz. Und deshalb waren sie nie nur ein Konsumgut, sondern immer hochpolitisch.

Epilog

Wie können sich also 10 Milliarden Menschen nachhaltig ernähren?

Diese Frage wird man in ihrer Komplexität nie komplett beantworten können. Doch die Aussage, unser Nahrungssystem sei heillos verloren – ausser Kontrolle – ist eine Ideologie, kein Fakt. Denn das System funktionierte über Jahrzehnte genau so, wie man es politisch gewollt hat.

«Es gibt keine Wunder in der landwirtschaftlichen Produktion», sagte deshalb auch Norman Borlaug, als er 1970 den Friedensnobelpreis erhielt.

Borlaug gilt als Vater der Grünen Revolution. Er hat während Jahrzehnten in armen Weltregionen die industrielle Landwirtschaft etabliert. Es hiess, er habe mehr Leben gerettet als jede andere Person in der Weltgeschichte.

Bis zu seinem Tod im Jahr 2009 mühte sich Borlaug damit ab, neben dem enormen Erfolg auch die negativen Aspekte seiner Grünen Revolution zu akzeptieren. «Ich glaube», sagte Borlaug 1970 in Oslo, «dass es für die Menschheit viel besser ist, mit neuen Problemen zu kämpfen, die durch den Überfluss verursacht werden, als mit dem alten Problem des Hungers.»

Heute – in der eigentlichen grünen Revolution – hallen seine Worte nach.