

Welternährungstag 2020: Gemeinsam wachsen, ernähren und erhalten

Am 16. Oktober ist Welternährungstag. Aktuell haben über 2 Milliarden Menschen mangelnden Zugang zu ausreichend nahrhaften und sicheren Lebensmitteln.

Hinzu kommt, dass sich mehr als 3 Milliarden Menschen keine gesunde Ernährung leisten können. Nur gemeinsam ist es möglich, das gesteckte nachhaltige Entwicklungsziel 2 "Kein Hunger" noch bis zum Jahr 2030 zu erreichen. Seit 2014 steigt die Zahl der von Hunger betroffenen Menschen weltweit wieder kontinuierlich an. Die COVID-19-Pandemie verschärft diesen Trend noch. Allein in 2020 könnten durch die Pandemie nach Schätzungen der Food and Agriculture Organization (FAO) bis zu 132 Millionen Menschen zusätzlich an akutem Hunger leiden.

Es wird deutlich: Schocks wie die COVID-19-Pandemie, Naturkatastrophen oder der Klimawandel setzen die Ernährungssysteme zunehmend unter Druck. Umso wichtiger ist neben der akuten Krisenhilfe ein langfristiges Engagement zum Aufbau nachhaltiger und widerstandsfähiger Ernährungssysteme.

Forschungskooperationen zu Welternährung

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert die BLE derzeit 11 internationale Forschungsprojekte zu Welternährung in Subsahara-Afrika und Süd- und Südostasien, die bedarfsorientierte Erkenntnisse und Lösungsansätze für nachhaltige Ernährungssysteme mit Hilfe von partizipativen, praxis- und anwendungsorientierten sowie inter- und transdisziplinären Forschungsansätzen erarbeiten.

Projekt UPGRADE Plus: Verarbeitung von wenig genutzten Lebensmitteln

Leider werden pflanzliche Lebensmittel häufig nur unzureichend genutzt oder verderben aufgrund mangelnden Wissens über Verarbeitung und Lagerung frühzeitig. Hier setzt das Vorhaben UPGRADE Plus in Ghana, Nigeria und Sierra Leone an: Die Forschenden entwickeln modulare solare Verarbeitungseinheiten, um so bislang wenig genutzte, aber qualitativ hochwertige Kulturpflanzen zu verarbeiten. Ziel ist die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln mit einem hohen Nährwert und langer Lagerfähigkeit.

So werden beispielsweise verschiedene Trocknungsversuche zur Herstellung von Mehl aus lokalem Kürbis und Kartoffelsorten, aber auch der orangefleischigen Süßkartoffel

unternommen. Um langfristig eine Wirkung zu erzielen, werden lokale Handwerker im Nachbau der Technik ausgebildet und ausgewählte Frauenselbsthilfegruppen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung geschult. So soll die Ernährung von Frauen, Säuglingen und Kleinkindern in den Zielregionen Westafrikas verbessert und gleichzeitig Möglichkeiten zur Einkommensgenerierung geschaffen werden.

Links

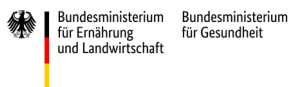
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO):

- **World Food Day**
- **The State of Food Security and Nutrition in the World - 2020 Report**

Quelle

Pressemitteilung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) vom 14. Oktober 2020

Alle Meldungen anzeigen



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/in-form/aktuelles/aktuelles-detail/>