

Ideen gegen den Hunger: Wie Innovation Ernährungssysteme verändern kann

Datum 31.7.2026
Subjekt Welthungerhilfe
Kontakt <div> <div> </div> Florian Landorff Team Innovation </div> <div> Zum Profil </div> </div>
Region Nemecko
Kategorie Potravinársky priemysel, Poľnohospodárstvo, Veda a výskum

Innovationen sind entscheidend, um Hunger langfristig zu überwinden. Mit der „Seeding The Future - Global Food System Challenge“ unterstützt die Welthungerhilfe Menschen und Organisationen, deren Ideen Ernährungssysteme weltweit verbessern können.

Wie lässt sich Hunger dauerhaft überwinden? Die Antwort liegt nicht nur in mehr Nahrungsmitteln oder höheren Erträgen. Oft sind es neue Ideen, die den entscheidenden Unterschied machen: ein Schulessen, das Kinder besser versorgt und gleichzeitig lokale Bäuerinnen und Bauern stärkt. Eine Methode, Lebensmittelabfälle in wertvolle Nahrung zu verwandeln. Oder ein Verfahren, das bislang ungenutzte Ressourcen nutzbar macht. Überall auf der Welt arbeiten Menschen an solchen Lösungen. Die Herausforderung besteht darin, sie zu finden, sichtbar zu machen und ihnen die Chance zu geben, Wirkung zu entfalten.

Genau darum geht es bei der „Seeding The Future - Global Food System Challenge“.

Zu den diesjährigen Hauptpreisträgern gehört die Organisation Nurture Posterity International aus Uganda. Sie erhielt für ihr Projekt „**NutriPosh**“ einen der beiden mit jeweils 250.000 US-Dollar dotierten Grand Prizes. Der Preis zeichnet Projekte aus, die nachweislich funktionieren.

Die Idee hinter „NutriPosh“ ist einfach: Viele Kinder gehen zwar nicht hungrig zur Schule, erhalten aber dennoch nicht genügend wichtige Nährstoffe für gesundes Wachstum und erfolgreiches Lernen. Fachleute sprechen hier von „verstecktem Hunger“.

NutriPosh setzt genau dort an. Gemeinsam mit lokalen Kleinbäuerinnen und Kleinbauern werden Mais und Kürbisse zu einem nährstoffangereicherten Mehl verarbeitet. Daraus entstehen Schulmahlzeiten, die Kinder nicht nur satt machen, sondern sie auch besser mit Vitaminen, Mineralstoffen und anderen wichtigen Nährstoffen versorgen. Das Besondere: Das Projekt betrachtet nicht nur das Essen auf dem Teller, sondern die gesamte Lieferkette dahinter. Lokale Landwirt*innen bauen die Zutaten an, regionale Verarbeitungsbetriebe stellen das Mehl her und Schulen beziehen die Produkte für ihre Mahlzeiten. So profitieren nicht nur die Kinder, sondern auch die Landwirtschaft vor Ort.

Die Geschichte hinter NutriPosh macht deutlich, worum es bei vielen Innovationen in Ernährungssystemen geht: Nicht immer braucht es spektakuläre neue Technologien. Oft entstehen die wirkungsvollsten Lösungen, wenn lokale Ressourcen, Ernährungswissen und neue Organisationsformen zusammengebracht werden.

Auch die Gewinner-Projekte der sogenannten Growth Grants haben ihre Umsetzbarkeit bereits bewiesen und voraussichtlich wirtschaftlich tragfähig zu wachsen. Einer der Preisträger ist das Projekt **WISE - Whey Integration for Sustainable Economies** der American University of Beirut (Libanon), das mit 100.000 US-Dollar gefördert wird.

Im Mittelpunkt steht Molke – die Flüssigkeit, die bei der Joghurt-, Käse- und Labneh-Herstellung entsteht. Weltweit fallen davon enorme Mengen an. Häufig wird sie entsorgt, obwohl sie wertvolle Nährstoffe enthält.

WISE entwickelt Wege, diese Molke in „Kishk“ umzuwandeln, ein traditionelles und nahrhaftes Lebensmittel, das die Menschen im Libanon kennen und essen. Aus einem vermeintlichen Abfallstoff entstehen neue Produkte, zusätzliche Einkommensmöglichkeiten und eine effizientere Nutzung vorhandener Ressourcen.

Gerade dieses Kreislaufdenken gewinnt für die Zukunft der Ernährungssysteme an Bedeutung. Denn während Millionen Menschen unter Hunger leiden, gehen gleichzeitig große Mengen wertvoller Lebensmittel verloren oder werden verschwendet.

Bei der „Rettung“ von Lebensmitteln setzt auch das Projekt **Turning Food Waste into Nutrition and Regenerative Livelihoods** aus Kenia an, das einen Seed Grant in Höhe von 25.000 US-Dollar erhielt. In dieser Kategorie werden vielversprechende Innovationen in einer frühen Entwicklungsphase gefördert, die ihre Machbarkeit bereits nachgewiesen haben.

Die Initiative aus Kenia setzt dort an, wo Lebensmittel häufig verloren gehen: nach der Ernte. Obst und Gemüse, das wegen kleiner Schönheitsfehler, Überproduktion oder mangelnder Lagerung nicht verkauft werden kann, wird weiterverarbeitet statt weggeworfen. Aus den Produkten entstehen haltbare Lebensmittel wie Trockenfrüchte, Gemüseprodukte oder Nahrungsmittel für besonders gefährdete Gruppen, wie Kleinkinder. Gleichzeitig schafft das Projekt Arbeitsplätze und Einkommensmöglichkeiten für Frauen, Jugendliche und Kleinbäuerinnen und -bauern.

Besonders bemerkenswert ist der ganzheitliche Ansatz: Was nicht mehr für den Verzehr geeignet ist, wird zu organischem Dünger verarbeitet und gelangt zurück auf die Felder. So entsteht ein Kreislauf, der sowohl Ernährung als auch Umwelt zugutekommt.

Seit ihrer Gründung arbeitet die Welthungerhilfe mit Partnerorganisationen daran, Hunger und Armut zu bekämpfen. Doch die Herausforderungen werden immer komplexer: Klimawandel, Konflikte und wirtschaftliche Krisen setzen Ernährungssysteme weltweit unter Druck. Deshalb sieht sich die Welthungerhilfe zunehmend auch als Vermittlerin, Vernetzerin und Impulsgeberin für neue Lösungen. Die Global Food System Challenge bringt Wissenschaft, Unternehmen, Start-ups, soziale Organisationen und lokale Initiativen zusammen. Sie macht sichtbar, welche Ideen bereits heute entstehen – oft dort, wo die Probleme besonders groß sind. Die Resonanz zeigt, wie viel Innovationskraft weltweit vorhanden ist: Mehr als 1.600 Bewerbungen aus zahlreichen Ländern gingen in diesem Jahr ein.

"Für die Welthungerhilfe ist die Challenge eine wertvolle Möglichkeit, Innovator*innen zu unterstützen, deren Lösungen bessere Ernährung, mehr Widerstandsfähigkeit und nachhaltige Wirkung ermöglichen."

Jan Kever

„Die Seeding The Future Global Food System Challenge zeigt die mutigen Ideen und den Unternehmergeist, die notwendig sind, um globale Ernährungssysteme zu verändern“, sagt Jan Kever, Leiter Innovation bei der Welthungerhilfe. „Für die Welthungerhilfe ist die Challenge eine wertvolle Möglichkeit, Innovator*innen zu unterstützen, deren Lösungen bessere Ernährung, mehr Widerstandsfähigkeit und nachhaltige Wirkung ermöglichen.“ Denn klar ist: Die Welt verfügt über das Wissen, die Kreativität und die Ideen, um Hunger zu überwinden. Entscheidend ist, die richtigen Lösungen zu finden, weiterzuentwickeln und dort einzusetzen, wo sie am dringendsten gebraucht

werden.

<https://www.welthungerhilfe.de/unsere-arbeit/themen/innovation/ideen-gegen-den-hunger>