



## Guten Tag!

„So vielfältig wie das Leben selbst!“ Sicherlich haben Sie diese Redewendung schon einmal gehört oder auch selbst benutzt. Tatsächlich hat das Leben in seiner Milliarden Jahre währenden Entwicklung eine unübersehbare Formenfülle hervorgebracht. Vielfalt ist geradezu ein Charakteristikum des Lebens. Dass die biologische Vielfalt in vielen Teilen der Welt zurückgeht, ist mittlerweile Allgemeingut. In Deutschland gelten zum Beispiel über 30 Prozent der Pflanzenarten und rund 36 Prozent aller Tierarten als gefährdet. Das „Internationale Jahr der biologischen Vielfalt 2010“ bietet eine Plattform, um auf diese Situation hinzuweisen, aber auch um ein Gefühl für den Wert von Biodiversität zu vermitteln und Schutzstrategien vorzustellen. Im Agrar- und Ernährungsbereich kann eine Form des Schutzes in der Nutzung liegen. Kulturpflanzenarten und Nutztierassen können in

# Lebendige Vielfalt

ihrer Vielfalt langfristig nur überdauern, wenn sie nicht nur als Belegexemplare in Genbanken konserviert werden, sondern wenn ihr genetisches Potenzial für die Züchtung genutzt wird und wenn die Produkte von den Verbraucherinnen und Verbrauchern nachgefragt werden. Warum nicht einmal eine unbekannte Apfelsorte probieren oder kosten, wie das Fleisch von Duroc-Schweinen oder einer anderen selten gewordenen Rasse schmeckt? Etwas Mut zum Experimentieren kann unseren Speisezettel bereichern und zu manch unerwarteten Geschmackserlebnissen führen.

A propos unerwartet: Unerwartet groß ist auch das Spektrum der Themen, die sich unter dem Begriff „Biologische Vielfalt“ sammeln. In der aktuellen Ausgabe des ForschungsReports schlagen wir

einen Bogen zur Ernährungsqualität – sicher nicht die erste Assoziation, die sich im Zusammenhang mit Biodiversität aufdrängt. Und doch muss man gar nicht so sehr um die Ecke denken, um hier Verbindungen herzustellen. Dass sich zum Beispiel die Vielfalt von Gewürzpflanzen auf die Qualität unserer Speisen und Gerichte auswirkt, liegt auf der Hand. Weniger offensichtlich ist das schon, dass die Produktbeschaffenheit von Lebensmitteln wie Käse oder Wurst nicht unerheblich von der Vielfalt der Mikroorganismen abhängt, die an ihrer Reifung beteiligt sind. Dabei steht die Frage im Raum: Wieviel Vielfalt ist sinnvoll und erwünscht? Zwei Beiträge geben hier Antwort.

Ernährungsqualität in anderer Sicht steht im Mittelpunkt unseres ersten Artikels: Wenn wir uns von Fisch ernähren wollen, muss zunächst die Ernährungsgrundlage für die Fische stimmen. Wie fragil und wie eng geknüpft die Nahrungsnetze in den Ökosystemen der Nord- und Ostsee sind, wird am Beispiel des Kabeljau geschildert.

Und dann darf man doch noch einmal um die Ecke denken – wenn es um die Biodiversität in der eigenen Nase geht. Der Genusswert des Essens hängt nicht unwesentlich von seinem Duft ab. Hunderte verschiedene Geruchsrezeptoren befinden sich in unserer Riechschleimhaut und vermitteln uns, wie appetitlich das riecht, was wir gerade in den Mund nehmen wollen. Durch moderne molekulare Methoden wird es möglich zu verstehen, was dort genau passiert. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Beiträge zum Thema Biodiversität im aktuellen Heft inspirieren!

Mit besten Grüßen

Prof. Dr. Dr. h.c. Thomas C. Mettenleiter  
Präsident des Senats der Bundesforschungsinstitute