

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 244 (1971)

Artikel: Weltmeere als Nahrungsreservoir der Zukunft
Autor: Huber, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-657552>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

WELTMEERE ALS NAHRUNGSRESERVOIR DER ZUKUNFT

Alle Augen starren wie gebannt auf Mond und Weltraum. Vier Fünftel unserer Erde aber sind von Weltmeeren bedeckt und für die Zukunft der Menschheit ungeheuer viel wichtiger als jedes noch so kühne planetarische Unternehmen. Die Aufgabe, das Meer zu erforschen und Nahrungs- und Heilmittel für die stets grösser werdende Menschheit daraus zu gewinnen, wird mit jedem Tag gebieterischer.

Aquanauten heissen die wagemutigen Männer, die sich anschicken, dem Dunkel der Meere die letzten Geheimnisse zu entreissen. Das ESSA-Institut in Miami (USA) führt gegenwärtig grossangelegte Untersuchungen durch. Mit Hilfe eines hochentwickelten Instrumentensatzes sollen in 1500 Metern Tiefe Bodenanalysen vorgenommen werden. Damit will man geeignete Orte für submarine Forschungsstationen erkunden.

Meerbauern kultivieren Meerboden

Professor Hardy von der Universität Oxford erklärt, dass schon in zehn Jahren «Meer-



Vom Gaskessel zum Jugendzentrum

Beim Abbruch des alten Berner Gaswerks im Marzili sind diese zwei Gaskessel zu einem Jugendzentrum ausgebaut worden. Der eine enthält eine Tanzbühne, der andere dient als Diskussionsraum.

Photo Fritz Lörtscher, Bern

bauern» in pressluftgetriebenen Unterwassertraktoren den Meerboden kultivieren und später in den ungestörten Bannzonen die gezüchteten fetten Fische einsammeln können. Trotz elektronischer Fanghilfen mutet die heutige Fischerei noch wie zu Pfahlbauers Zeiten an. Die Zukunft wird lehren, regelrechte Fischzuchten anzulegen. Professor Pinchot aus Baltimore meint, dass es heute technisch schon möglich wäre, mit Walfischaufzuchten zu beginnen.

Plankton – das Nahrungsmittel der Zukunft

Im Kampf gegen den Welthunger spielen die heute praktisch noch unerschlossenen Reichtümer der Weltmeere die erste Rolle. Ein Quadratkilometer Meer soll eine höhere Produktivität besitzen als ein Quadratkilometer Land. Aus den bloss 2%, welche der Mensch als Nahrung den Meeren entnimmt, sollen in Jahrzehnten 40–50% werden. Dabei spielt das mineral- und vitaminreiche Plankton die entscheidende Rolle. Bisher diente der Krill lediglich den Walfischen als Nahrung. Zugegeben, Plankton hat noch in keinem Restaurant Einzug gehalten und schmeckt scheusslich. Doch kann es aufbereitet und schmackhaft zubereitet werden. Eine Planktonfarm von der Grösse des Bodensees könnte die halbe Weltbevölkerung mit Nahrung versorgen.

Eisberge werden zu Süsswasser

In jüngster Vergangenheit wurden verschiedene Verfahren zur Gewinnung von Süsswasser aus dem salzhaltigen Meerwasser ausgeheckt. Sie alle waren infolge ihrer Kostspieligkeit unrentabel. Fachleute aus San Francisco haben nun einen phantastischen Plan ausgeheckt. Mit Hilfe von Hochseeschleppern und unter Ausnützung von Meeresströmungen wollen sie Eisberge von 15 Kilometern Länge und 300 Metern Dicke nach der Ostküste der USA lotsen. Dort sollen sie in 13 Milliarden Hektoliter Frischwasser umgewandelt werden.

Max Huber