

# Leben dank der Gentechnik

Ingo Potrykus revolutionierte die Welt der Landwirtschaft, als er eine Reisform erfand, die als „Goldener Reis“ bekannt ist. Diese neue Sorte wurde genetisch verändert, um Beta-Carotin zu enthalten, das ein wesentlicher Bestandteil von Vitamin A ist. Dies bedeutet, dass Kinder, denen zuvor Vitamin A fehlte, durch den Verzehr von goldenem Reis jetzt die Nährstoffe erhalten konnten, die sie zum Überleben und Gedeihen benötigten.

Leider hat sich Greenpeace aufgrund ihrer Bedenken hinsichtlich der negativen Umweltauswirkungen gegen diese Innovation ausgesprochen, was es Ingo Potrykus erschwerte, seine Erfindung auf den Weg zu bringen. Mittlerweile ist wissenschaftlich bewiesen, dass mit der Gentechnik mit den gleichen Risiken behaftet, wie traditionelle Züchtungsmethoden.

Ingo Potrykus führte einen langen, erbitterten Kampf für die Gentechnik. Er hat ihn gewonnen. Zum Glück für Ingo Potrykus hat das International Rice Research Institute (IRRI) aus den Philippinen beschlossen, Golden Rice anzubauen und ihn den Menschen in Armutsgeländen zur Verfügung zu stellen.

Der ursprüngliche Plan mit Syngenta scheiterte. Die Entwicklung erschien aussichtslos. Ein Verbot jeglichen Anbau von Genpflanzen in der Schweiz verunmöglichte die Realisierung. Ich hatte Syngenta besucht und hatte zu meinen Fragen keine Antwort erhalten. Jedoch nach mehreren verschiedenen Quellen, denke ich, dass Gentechnik ohne Patente und mit Zugang für alle Landwirte Nutzen generieren kann.

Dennoch gibt es viele Argumente für die Ernährung mit biologischem Anbau. Ein Nebeneinander ohne Monokulturen ist wünschenswert. Da interessiert mich auch die Meinung von Biovision

Hier der Artikel aus der Republik

Ingo Potrykus und sein Goldener Reis

Ich hatte bei Biovision nachgefragt, sie haben auf einen Podcast hingewiesen. Es ist eine Diskussion, die geführt werden muss. Der Podcast ist bei SRF erschienen

Diskussion auf SRF – Landwirtschaft mit oder ohne Gentechnik

---

## **Philippinische Küche in Baden**

Das philippinische Take Away Papa Oro in Baden serviert traditionelle philippinische Küche. Vor allem punktet Papa Oro mit Reisgerichten. Papa Oro lädt alle ein, frisch zubereitetes Essen zu geniessen, Veganern, Fleischessern und Vegetariern gleichermaßen. Kunden können aus einer Auswahl an vegetarischen Gerichten wie Lumpia, Pancit Canton, Gemüsecurry und mehr wählen.

Papa Oro bietet neben leckeren Mahlzeiten auch die Zutaten an, um eigene Kreationen zuhause zu verwirklichen. Der Take Away liegt im Baden direkt am Stadtturm und bieten Plätze im Restaurant sowie einen Tisch vor dem Laden. Papa Oro betreibt ein zweites Geschäft in Brugg.

Was Papa Oro hervorhebt, ist seine Atmosphäre – warm und einladend, der den Gast direkt in das Herz der Philippinen entführt, ohne die Schweiz verlassen zu müssen. Natürlich freue ich mich, wenn mit einem Besuch bei Papa Oro Reisewünsche für die Philippinen geweckt werden und ich organisiere eine Reise auf die Philippinen.

Ich freue mich über die Initiative der Filipinos in der Schweiz.



## **Papa Oro's**

Weite Gasse 29

CH-5400 Baden

+41 79 599 79 79

hello@papaoros.ch

papaoros.ch

## **Öffnungszeiten**

Montag – Samstag: 11:00 – 21:00 Uhr