

Die Zukunft unserer Ernährung

Von allen Seiten prasseln sie auf uns ein – gut gemeinte Hinweise, wie wir uns ernähren sollen. Doch wie soll sich «der normale Bürger» in diesem Dschungel von Ernährungstipps noch zurechtfinden? Die eine wissenschaftliche Studie bezeichnet verarbeitetes Fleisch als krebserregend, eine andere hält das Gegenteil fest. Ähnliche Aussagen lassen sich zu Kuhmilch und weiteren Lebensmitteln finden. Was stimmt denn nun? Wie ernähren wir uns richtig? Eine Strategie könnte lauten: Ich esse, was mir schmeckt, achte darauf mich «nährstoff-technisch» ausgewogen zu ernähren und beziehe Umwelt- und Nachhaltigkeitsgedanken in meine Auswahl mit ein.

Unsere Nahrung wie auch deren Aufnahme ist bereits heute ausgesprochen vielfältig. Quasi zu jeder Zeit und an fast allen Orten wird Essen bereitgestellt und zu sich genommen: auf dem Bahnsteig, im Bus, Zug oder Auto, am PC, «Food to go», das z'Nacht im Restaurant, daheim selbst gekocht oder vom Bringdienst geliefert – um nur einige Essenssituationen zu benennen. Diese Liste wird sich in der Zukunft beispielsweise durch Flüssignahrung oder die kontinuierliche Aufnahme von Nährstoffen über einen auf die Haut aufgesetzten Aufkleber noch verlängern und stärker ausdifferenzieren.

Die Vielfalt der Lebensmittel von morgen wird noch weiter zunehmen. Die Forschung untersucht neue Ernährungsquellen wie Holz, Erde und künstliches Fleisch aus der Petrischale. Gleichzeitig steigen die Anforderungen, welche die Konsumierenden beim Lebensmittelkauf zugrunde legen: frisch, natürlich, aus Labelproduktion oder in Bioqualität, regional, saisonal und nachhaltig produziert, rückverfolgbar,



«Unser Essen wird zum Lifestyle.»

Frank Burose

vom Landwirt unseres Vertrauens, frei von..., vegetarisch oder vegan, Slow Food oder Convenience, handgefertigt, funktionell... und das alles zu einem guten Preis! Dass das Lebensmittel gesund zu sein hat und uns geschmacklich überzeugen muss, versteht sich als Selbstverständlichkeit. Unser Essen wird zum Lifestyle: «Man ist, was man isst». Einen wesentlichen Teil dazu beitragen werden neue Technologien, die Lebensmittel in unterschiedlichsten Formen und Geschmacksrichtungen

aus dem Drucker erzeugen oder im Reagenzglas wachsen lassen. Unser personalisierter Ernährungsplan wird anhand unserer aktuellen körperlichen Konstitution und unseres geistigen Wohlbefindens via unter die Haut injizierten Chip und Smartphone bedarfsgerecht gesteuert und permanent optimiert.

Vor dem Hintergrund der Globalisierung wird das Interesse über die Herkunft unserer Lebensmittel weiter zunehmen. Neue Produktionssysteme wie Urban oder Vertical Farming und Hydroponik sowie Themen wie Food Waste und Lebensmittelsicherheit erfahren immer grössere Aufmerksamkeit. Die Stufe Urproduktion hat die Möglichkeit, noch mehr Interessierte in den klassischen Produktionsprozess aktiv einzubinden, um die Identifikation mit den Lebensmitteln weiter zu fördern und deren Wertschätzung zu steigern. Schliesslich schmeckt das selbst produzierte, selbst geerntete und selbst zubereitete Essen immer noch am besten. Bei einer so grossen Vielfalt an Lebensmitteln und deren Produktionsweisen wird manches nicht über den Nischenstatus hinauskommen können. Aber genau diese Nischenvielfalt sollte uns erwartungsfroh und mit Spannung in die Welt der Lebensmittel von morgen blicken lassen.

Dr. Frank Burose

Geschäftsführer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E)

In dieser Rubrik äussern Vertreter aus Lebensmittelindustrie und Branchenverbänden ihre Meinung zu aktuellen Themen.



SSP | KÄLTEPLANER.CH

SSP Kälteplaner AG. Ökologisch, wirtschaftlich und zukunftsgerichtet. Telefon +41 62 388 03 50