



Die Zukunft der Ernährung

Damit Albträume wie geklonte Orangen uns in der Realität nicht irgendwann einholen, wird es immer dringender, sich für echte Lebensmittel aus einer nachhaltigen Landwirtschaft stark zu machen.

Foto: shutterstock





Ernährungsperspektiven

Volle Bäuche für alle ist nicht genug

Womit müssen wir rechnen, woran kommen wir nicht vorbei? Welche Trends gibt es? Werden wir alle satt werden? Und können kleine Landwirte, Fischer, Lebensmittelproduzenten überleben, wie Slow Food es sich wünscht? **Anke Klitzing** hat nachgefragt.





Mit dem dem Beginn eines neuen Jahres – und vor allem Jahrzehnts – richten wir gerne den Blick nach vorne. Was und wie werden wir in Zukunft essen? Kürzere Food-Trends wird es immer geben. Waren es im vergangenen Jahr rosa Schokolade, grüner Matcha-Tee und Essen in Schüsseln, so können wir in den nächsten Monaten mit viel heißer Luft um Cannabis-versetzte Produkte, alkoholfreie Spirituosen sowie allerlei Fleischersatz und Mehlalternativen wie aus Erdnüssen oder Blumenkohl rechnen. Das ist allerdings nur die Gischt auf dem Ozean unseres Lebensmittelsystems. Um zu verstehen, was wir wohl in 10, 20 oder 30 Jahren essen werden, muss man tiefer schauen. Welche Trends werden sich halten? Welche Strömungen bestimmen unseren Kurs?

Die Zukunft ist urban

Unsere persönlichen Essmuster werden mitbestimmt von strukturellen Faktoren. Urbanisierung zum Beispiel: Nach Berechnungen der UN hat vor etwa 10 Jahren die Zahl der Stadtbewohner die der Landbewohner weltweit überholt. Dieser Trend scheint unumkehrbar – und wird sich in den nächsten Jahrzehnten noch verstärken. Tendenziell sind damit auch weniger Menschen direkt in der Landwirtschaft beschäftigt und es müssen Lebensmittel für mehr Menschen in die Stadt geschafft werden. Wenn Städte wachsen, schrumpft dort der Wohnraum und wird teurer – und oft sind es die Küchen, die kleiner werden. Ihre Aufgabe kann leichter ausgelagert werden an Fertigprodukte, Lieferdienste und Restaurants.

Es gibt allerdings nichts Neues unter der Sonne: Schon im alten Rom gab es kaum Küchen in den großen Mietskasernen, dafür öffentliche Backöfen, Straßenhändler und Tavernen. Ob es wie laut einer Zukunftsstudie von Nestlé dazu kommen wird, dass man sich bald in der Nachbarschaft große Küchen zum gemeinsamen Event-Kochen anmietet, bleibt zu beobachten.

Die wachsenden Städte bedingen neue Versorgungsmodelle. Teils wird die Lebensmittelerzeugung in die Stadt gebracht: Urbane Landwirtschaft verbreit-



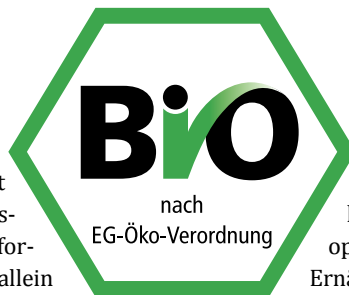
tet sich auf ungewöhnlichen Flächen wie Dächern – das Imkern in der Stadt ist schon länger erfolgreich, weil in den Städten der Einsatz von bienenschädlichen Pestiziden untersagt ist – oder geschieht sogar drinnen, in hydroponischem Anbau, bei dem Pflanzen nicht im Boden sondern in einer Nährlösung wachsen. Das ist energie- und kapitalintensiv und nur für einige Pflanzensorten möglich, spart aber Platz, Wasser und lange Transportwege.

Fleischersatz aus dem Labor wird als die High-Tech-Lösung der Zukunft angepriesen.

Mehr Technologie-Einsatz

Die Technologisierung wird in allen Bereichen unseres Ernährungssystems – Erzeugung, Verarbeitung, Vertrieb, Zubereitung – weiter voranschreiten. Das bietet Chancen ebenso wie Herausforderungen. High-Tech in der Lebensmittelerzeugung lässt schnell an Essen aus dem Labor denken, und das gibt es schon – von In-Vitro-Fleisch über Indoor-Salat zu Proteinriegeln. Der Einsatz von Präzisionstechnologie erlaubt aber besseres Ressourcenmanagement auf dem Feld und in der Küche, was Wasser, Energie, Geld und Arbeit sparen kann.

Als Verbraucher nutzen wir Technologie immer mehr, um Lebensmittel oder fertige Gerichte online zu bestellen und nach Hause liefern zu lassen. Dieser Trend wird nicht rückläufig werden. Der »offline«-Einzelhandel hingegen wird, laut Trendforschern, tendenziell mehr auf Einkaufen als Erlebnis setzen, bei dem der Kunde von gut geschultem Personal zu den Produkten beraten und womöglich inspiriert wird, so wie es in Fachgeschäften eigentlich schon üblich ist. Durch technologische Lösungen lassen sich auch neue Versorgungsmodelle umsetzen, die städtische Kunden mit ländlichen Erzeugern verbinden, wie Direktvermarktung – virtuelle Wochenmärkte – oder Finanzierung durch Crowdsourcing.



Technologischer Fortschritt ermöglicht es Verbrauchern ebenfalls, mehr Transparenz im Lebensmittelsystem einzufordern und zu schaffen. Nicht das Etikett allein muss mehr alle Informationen liefern. Hersteller-Webseiten sind durch Barcoding oder einfach im mobilen Internet schnell aufrufbar und werden ergänzt durch eine Vielzahl von nutzergenerierten Informationsplattformen und anderen Services. Auch wenn es um die Zubereitung geht, stehen uns heute über Apps und im Internet eine Fülle an digitalen Informationen und Inspirationen zur Verfügung, sowohl kommerziell wie von anderen Amateuren geteilt.

Die ganz persönliche Diät

Eine große Strömung unserer Zeit stellt die Individualisierung von Lebensstilen dar, was sich in Ernährungsmustern niederschlägt. Was wir essen, ist Ausdruck unserer Weltanschauung, und diese mag heute innerhalb von Familien und Haushalten ganz unterschiedlich sein. Wir wünschen ganz individuelle Produkte und Services, und der Markt ist gerne bereit, uns diese bereit zu stellen, durch Fertigprodukte ebenso wie personalisierbare Optionen in der Gastronomie. Für die eine mag das einfach Geschmackssache sein, für den anderen eine Gewissensfrage, aber hinzukommt eine wuchernde Anzahl von tatsächlichen oder vermeintlichen Allergien und Unverträglichkeiten, die eine ganz persönliche Diät vonnöten machen.

Der Schnittpunkt von Ernährung und Gesundheit steht noch mehr im Fokus, weil Fortschritte in Medizin und Ernährungswissenschaft die verlockende Möglichkeit in Aussicht stellen, den eigenen Körper und seine Bedürfnisse bis ins Kleinste zu verstehen – zum Beispiel durch Gen-Aufschlüsselung. Deutschlands Slow-Food-Vorsitzende Ursula Hudson ist da eher skeptisch und unterstreicht, dass wir bisher kaum die Ökosysteme im Boden oder in unserem Darm wirklich verstehen würden, und wie genau diese mit unserem Essen in Wechselwirkung stehen, geschweige denn die Beziehung zwischen unseren Genen und unserer Verdauung. Das lässt aber den Markt an funktionalen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln nicht weniger brummen. Dem Ganzen unterliegt

ein Leistungsgedanke vom menschlichen Körper als Maschine, die voll optimiert werden kann, und von der Ernährung hauptsächlich als Treibstoff.

Die Zahl an Produkten, die der reinen – aber optimierten – Nährstoffzufuhr dienen, steigt weiter, vor allem in Form von Snacks, Drinks und Riegeln.

Bewusstsein für Nachhaltigkeit

Auf der anderen Seite zeichnet sich aber auch ein breit wachsendes Bewusstsein um die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Nachhaltigkeit ab. Der Klimawandel und andere Umweltsünden wie das allgegenwärtige Mikroplastik stellen große Herausforderungen an das Lebensmittelsystem, das diese teils mitverschuldet und auf der anderen Seite unter den Konsequenzen wie Dürre oder Überschwemmungen leidet. Das Ausmaß des Problems wird immer offensichtlicher, und teils weisen Richtlinien wie das Verbot zu Einmal-Plastik den Weg, teils sind Praxis und Gesellschaft den rechtlichen Rahmenbedingungen voraus.

Ressourcenschonende Lebensmittel, zum Beispiel mit Biosiegel, werden nachgefragt, was die voranschreitende Umstellung von Höfen von konventioneller auf ökologische Landwirtschaft unterstützt: Derzeit sind rund 10 Prozent der Höfe in Deutschland schon biozertifiziert. Mehr Wissen um die Zusammenhänge des Ernährungssystems schafft auch neue Kategorien und Messwerte für Lebensmittel, wenn diese zum Beispiel nachweisbar ohne Ausbeutung von Tieren oder Menschen hergestellt und vertrieben wurden. Oder wo die Lieferkette besonders kurz und direkt war, Stichwort »farm to fork« – vom Hof auf den Tisch. Plastikfreie Verpackungen sowie Mehrnutzungsoptionen aller Art finden ebenfalls weitläufig Aufnahme.

Ernährungswende in Sicht?

Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) sind derzeitige Bemühungen aber erst der Anfang. In einer Analyse mit Blick auf 2050 skizziert sie drei Szenarien: Weiter wie bisher, Richtung Nachhaltigkeit oder Straffizierte Gesellschaft – also quasi gleichbleibend, besser oder schlechter als jetzt. Nur eine Anstrengung zu



mehr Nachhaltigkeit, ökologisch wie sozial, böte uns eine echte Zukunft innerhalb unserer planetaren Grenzen, so die WHO. Dabei müssen wir mit steigenden Lebensmittelpreisen rechnen – welche aber dann zu einer gerechteren Verteilung von Ressourcen, zu Senkung von Emissionen und zu einer Minderung von Fehlernährung weltweit führen sollten. Wenn Lebensmittel die wirklichen Kosten an Umwelterhaltung und fairer Vergütung widerspiegeln, dann können wir uns etwas weniger Kalorien leisten, vor allem in Bezug auf Fleisch, was aber eine achtsamere Nutzung und weniger Verschwendung von Lebensmitteln und Ressourcen zur Folge haben soll.

Diese Ansicht wird von den Experten des Club of Rome sowie der EAT-Lancet-Kommission, einem internationalen wissenschaftlichen Gremium zu Ernährung, Gesundheit und dem Planeten, geteilt. Der EAT-Lancet-Report des letzten Jahres skizziert den Teller der Zukunft, der hauptsächlich mit pflanzlichen Lebensmitteln gefüllt sein muss. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Nüsse, und vor allem viel Abwechslung: Wir hätten schließlich über 30 000 essbare Pflanzen zur Verfügung, betont der Report. Dabei werden Fleisch und Milchprodukte keinesfalls ausgeschlossen, aber in geringeren Maßen und aus regenerativer Landwirtschaft – die »Fleischbeilage«, wie es Ursula Hudson prägnant ausdrückt.

Junge Generation als Vorbild

Der Club of Rome fügte kürzlich in einem offenen Brief an EU-Präsidentin Von der Leyen in Bezug auf den geplanten europäischen »Green Deal« hinzu, dass es für eine zukunftsfähige Ernährungswende vor allem wichtig sei, grundsätzlich umzudenken: von einer Philosophie des ewigen Wachstums hin zu Genügsamkeit und Teilen. Solche Ansätze des Mitbenutzens und Wiederbenutzens sind uns nun schon bekannt, zum Beispiel Mitfahrgelegenheiten, Kleider aus zweiter Hand oder Einkaufsgemeinschaften. Ursula Hudson unterstreicht, dass diese Ideen gerade für viele der jüngeren Generation schon Alltag seien und diese sich oft auch im Bereich Ernährung für nachhaltigere Optionen entscheiden würden: »Die Lebenshaltung junger Leute ist eine Bremse im derzeitigen System.«



Allerdings sei ein Verständnis der größeren Zusammenhänge wichtig, denn ein vollständiger Verzicht auf tierische Produkte, vor allem ein einfaches Umschwenken auf industriell hergestellte Ersatzprodukte, ändere nichts Grundlegendes an den bestehenden hochkommerzialisierten und ressourcenfressenden Verhältnissen. Das sei auch eine Schwachstelle im »Grünen Deal« der EU, der viele gute Ansätze beinhalte, so Hudson. Solange die EU neben dem neuen Deal weiter eine haltlos offene globale Weltwirtschaft befördere, widerspricht sich die Praxis mit den guten Absichten für eine Wende.

Slow Food wünscht sich, im Einklang mit der WHO und EAT Lancet, dass die kleinteilige Vielfalt in allen Bereichen der Ernährung – Landwirtschaft, Handel, Handwerk und Gastronomie – geschützt und gefördert wird, und dass sie wie die ökologischen Gemeingüter Luft, Wasser und Böden als grundlegend für eine zukunftsfähige Ernährung für alle Menschen anerkannt werden. Kommunen, Institutionen aber auch die Gastronomie können hier mit gutem Beispiel vorangehen, durch regionale Beschaffung, Verbraucheraufklärung, verbesserte Infrastrukturen und nachhaltige Vertriebsmodelle. Im Mittelpunkt steht dabei die Ernährungsbildung: mehr Verständnis um die Zusammenhänge zwischen unserem Essen und unserem Planeten, für eine wahrlich enkeltaugliche Ernährung und eine echte Zukunft. ●

Nicht nur für Veganer: Hülsenfrüchte sind eine schmackhafte Quelle an pflanzlichem Eiweiß.

EAT-Lancet-Kommission: Speiseplan der Zukunft
 → www.bzfe.de/inhalt/planetary-health-diet-33656.html