

## Welche Ernährungstrends bringt die Zukunft?

Mo, 24.01.2022 - 09:51

Das deutsche Zukunftsinstitut gibt alljährlich den *Food Report* heraus, eine Zusammenschau über zukünftige Ernährungstrends und den Wandel der Esskultur.

Im Bericht für das Jahr 2022 analysiert die österreichische Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Esskultur. „Durch die Pandemie ist Gesundheit als Wert in den Vordergrund gerückt, und damit auch die Bedeutung einer gesunden Umwelt“, führt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, aus. „Lokal produzierte Lebensmittel werden vermehrt nachgefragt, das gemeinschaftliche Essen hat an Bedeutung gewonnen. Ökologische, ethische und soziale Werte wie Klimaschutz oder Tierwohl werden den Menschen zunehmend wichtiger.“ Nicht zuletzt wurde durch die Pandemie die Nutzung digitaler Kanäle in der Lebensmittelwirtschaft beschleunigt, wodurch unterschiedliche Akteure direkt miteinander in Kontakt treten und sich austauschen können.

Bisher als exotisch wahrgenommene Pflanzen werden zunehmend regional angebaut. Beispiele dafür sind Ingwer oder Kurkuma aus Österreich. Möglich wird dies unter anderem dank neuer Technologien wie *Vertical Farming* (Anbau von Pflanzen im Inneren von mehrstöckigen Gebäuden) und Aquaponik (Produktion von Wassertieren und Nutzpflanzen im Wasser in einem geschlossenen Kreislaufsystem). Aufgrund der Klimakrise müssen Produzenten sich mit der Frage auseinandersetzen, welche Kulturpflanzen auch in Zukunft noch auf ihren Feldern gedeihen werden.

Auch der Zero-Waste-Gedanke (= Null Abfall bzw. abfallfrei) spielt eine zunehmende Rolle in Bezug auf den Lebensmittelkonsum. Müll soll nicht „nur“ wiederverwertet oder recycelt werden, sondern im Idealfall gar nicht erst anfallen.

Jüngere Generationen versuchen, Genuss, Gesundheit und Verantwortung für die Umwelt zu verbinden. Die vegetarische und vegane Küche wird dadurch zunehmend beliebter. Diese Entwicklung wird sich auch in der Gastronomie in einem attraktiveren Angebot rein pflanzlicher Gerichte niederschlagen. Der Michelin-Gourmetführer vergibt bereits einen Grünen Stern für beispielhaftes Natur- und Umweltbewusstsein in der Gastronomie.

Viele dieser im *Food Report* beschriebenen Entwicklungen befinden sich noch in einem frühen Stadium und sind noch nicht quantitativ messbar. Sie werden jedoch, vermutlich, früher oder später Realität werden.