

# Wenn Essen Food und Frühstück Breakfast wird

Trendforscherin Hanni Rützler analysiert im „Food Report 2018“ die wichtigsten Themen in den Bereichen Ernährung und Esskultur.

... Von Daniela Prugger

Lebensmittel machen einen großen Teil unseres Lebens aus. Es ist daher wenig überraschend, dass Trendprognosen darüber, wie wir uns derzeit und in Zukunft ernähren, Hochkonjunktur haben. Die Gastronomie und Lebensmittelindustrie kämpfen sich – nicht nur,

”

*Megatrends – diese epochalen Entwicklungen sind auch die Treiber der Veränderungen in unserer Esskultur.*

**Hanni Rützler**  
Trendforscherin

um die hungrigen Mäuler ihrer Kunden zu stopfen, sondern auch in ihrem eigenen Sinne – an Innovationen ab. Und sogar die Natur macht da mit und scheint seit einigen Jahren ganz besonders viele und vielfältige Superfoods auszuspucken. Dinkelgräser, Chiasamen und Algen gibt es schon lange, ihr Marktwert musste aber erst entdeckt werden.

Mit all diesen Entwicklungen, dem Angebot und der Nachfrage am Markt und den Bedingungen, unter denen Nahrungsmittel hergestellt werden, beschäftigt sich die Trendforscherin Hanni Rützler. Zusammen mit dem

Kulturwissenschaftler Wolfgang Reiter hat sie vor Kurzem ihren fünften Food Report veröffentlicht und sich dafür auch mit der levantinischen Küche intensiv auseinandergesetzt.

## Das Haar in der Suppe

Konsumenten wollen nicht nur verbrauchen, sondern auch *erleben* und wissen, was genau sie da eigentlich genießen. Konsumentenschutz und die gegebene Transparenz bei industriell produzierten Lebensmitteln und in der Gastronomie sind ein junger Trend. Und dieser beschreibt die derzeitige Esskultur und das Verbraucherverhalten daher ganz gut, findet Rützler und meint: Eben diese Aspekte des Konsums seien den sogenannten Foodies sehr wichtig. Foodie, das ist eine Beschreibung für besonders interessierte, kritische und informierte Menschen, die in urbanen Gefilden fast schon inflationär verwendet wird und

## Food Report

Thema des Reports: „Das Ende der Beilage – Gemüse ist das neue Fleisch.“



© Zukunftsinstitut/LZ

## „Nose-to-Tail“

Fleisch, aber respektvoll und restlos verkocht: Das Projekt „Ochs im Glas“. Im Rahmen einer Open-Air-Kochsession wurde das ganze Tier verwertet.

daher in Wien Neubau mittlerweile auch einer Beleidigung gleichkommen kann.

Die Hingabe zu dem, was wir essen, geht natürlich Hand in Hand mit der Marketingstrategie des Regionalen und Lokalen. Und so kam es, dass das *Handwerkliche* an Lebensmitteln heute so meisterhaft inszeniert wird wie noch nie – der Bäcker stellt das Brot her und der Winzer den Wein und der Metzger verarbeitet das Fleisch –, und Menschen in ihrer Freizeit lieber auf Bio-Food-Festivals pilgern anstatt sich tatsächlich in die Natur zu begeben. Zu einer Romantisierung von van Goghs Kartoffeleesser-Bildnis ist es da auch nicht mehr weit. Wenig haben und das Wenige genießen – nach diesem Leitsatz richten sich auch die immer urteilenden Nachhaltigkeitsfanatiker.

## Die Moralkeule

Apropos Nachhaltigkeit: Nachhaltigkeit und Fleisch passen für viele Wissenschaftler ja nicht mehr zusammen – vor allem nicht in Hinblick auf zukunftsorientiertes Wirtschaften.

Rützler spricht im Food Report 2018 sogar von einer kopernikanischen Wende in unserer Esskultur: „Wir werden nicht alle zu Vegetariern, aber wir haben erkannt, dass Fleisch nicht der Mittelpunkt eines guten Genussuniversums sein muss.“ Nun mag dieser Trend vielleicht für Österreich und die Levante zutreffen. Ein Blick auf die Entwicklung im globalen Fleischkonsum lässt die Einschätzung, der Fleischkonsum entwickle sich zurück, dann doch optimistisch anmuten. Viel wahrschein-



© Hanni Gassner