

entschied sich dafür, etwas zu schaffen, das genauso viel Freude macht und weswegen man auf das Frühstücksbuffet verzichten kann.

Jeden Tag wird nun Obst und Gemüse so angerichtet, dass es eine optische Überwältigung schafft. Im Laufe des Frühstücks wird diese dann in Säfte verwandelt. Dazu gibt es ein serviertes Frühstück, das wesentlich günstiger kommt – denn beim Buffet muss mit vier Gedecken pro Person gerechnet werden.

Essen, das bewegt

„Notgedrungen, wenn man sich mit Essen beschäftigt, kommen irgendwann andere Themen dazu. Am Anfang hatten wir keine Ahnung, welches wichtige Thema wir da aufgreifen. Alles, was den Menschen in irgendeiner Art bewegt, kommt im Essen vor: Religion, Politik, Hierarchie, Patriarchat. Mit jedem Bissen, den wir uns in den Mund stecken, setzen wir einen politischen Akt. Mit der Zubereitung der Nahrung definieren wir genau, wer wir sind, woher wir kommen und wie wir uns die Zukunft vorstellen. So kam die Nachhaltigkeit in die Arbeit“, erklärt Hablesreiter.

Aktuell arbeitet er mit der Wissenschaftsabteilung der Europäischen Kommission zusammen, um den Green Deal umzusetzen. Denn die Produktion des Essens ist ein Klimawandeltreiber. Ziel ist es, neue Narrative für eine nachhaltige Ernährung zu schaffen, um die „Verzichts“-Thematik loszuwerden. „Man muss es hinkriegen, Lebensqualität anders zu definieren, nicht nur über ein Bankkonto.“

Mit Ästhetik beispielsweise kann Qualität geschaffen werden. Wenn aber jemand vor ihm steht und sich drei Scheiben Schinken runterschneidet, dann wird dem Essen ein Wert beigegeben, weil man die Arbeit sieht. „Wenn dieser Wert da ist,

tun wir uns viel schwerer, das in die Wertlosigkeit zu überführen.“ Beim Frühstücksbuffet sei man im ersten Moment überwältigt, aber in Wirklichkeit liegt so viel Zeug rum, dass es

”

Mit jedem Bissen, den wir uns in den Mund stecken, setzen wir einen politischen Akt. Alles, was den Menschen in irgendeiner Art bewegt, kommt im Essen vor.

Martin Hablesreiter

Food Designer

für den Betrachter schnell wertlos wird. Eine Lagermentalität entsteht und alles, was im Lager ist, braucht man nicht mehr. Deshalb ist der Konsument dann schnell bereit, die Hälfte liegen zu lassen.

Veränderbarer Umgang

Dabei ist Essen wegen der Alltäglichkeit ein Akt im Leben, den man schnell ändern kann. Man kann zum Beispiel mal nur zwei Tage in der Woche anders essen. Das ist angenehmer, als sofort alles komplett umzustellen. Und wenn die Veränderung als positiv wahrgenommen wird, die man im Leben spürt, ist das einfacher, als einen Wärmeschutz ums Haus zu packen oder von heute auf morgen die Mobilität zu verändern. Auch, weil *Emotionen* mit Essen verbunden werden. „Menschen sind sehr schnell bereit, zu interagieren, wenn es ums Essen geht. Das passiert sonst eigentlich nicht.“ Die Situation des gemeinsamen Essens bricht Barrieren, sie hat etwas Verbindendes.

In Österreich herrscht laut Hrasko Unklarheit, wenn es um Lebensmitteldesign geht: „Als Designer wird man gern gefragt, ob man die Website neu gestalten könne. Kommt die Rede auf Food Design, sind sich alle plötzlich einig, es handle sich um die oberflächliche Behübschung von Gerichten für das Foto auf Instagram.“

Fooddesign hat Tradition

Nahrungsmittel sind das Ergebnis von Gestaltungsprozessen, und das schon seit der erste Humanoide einen Grassamen zwischen zwei Steinen zu Mehl vermahlen oder ein Stück Fleisch in der Glut des Feuers gegart hat. An diesen Beispielen lässt sich beobachten: Eine substanzielle Veränderung der Konsistenz führt zu mehr Bekömmlichkeit; Textur und Geschmack verändern sich; und ja, auch das Aussehen verändert sich.

Neben Designprodukten, die mittels Marketing aus der Masse an neuen Produkten hervorstechen sollen, sieht Hrasko aber ebenso den Trend, dass die großen Ketten im Lebensmittelhandel gezielt Produkte kleiner Start-ups in ihr Sortiment aufnehmen. „Hier treffen wir vermehrt auf die Begriffe Nachhaltigkeit und Ethik. Der Markt ist da und giert nach Neuem.“

Martin Helge Hrasko

Der Designprofi leitet seit April 2020 den akademischen Lehrgang an der New Design University in St. Pölten.



© Peter Rauchecker