

Was essen wir?

*Trendforscherin
Hanni Rützler
wirft im Food-
Report 2021 einen
Blick auf die Zu-
kunft am Teller.*

© Thomas Wunderlich



... Von Andrea Knura

Als Leitfigur der Ernährungsbranche analysiert Hanni Rützler alljährlich unser Essverhalten. Was bleibt am Teller? Gibt es potenzielle neue Foodtrends? Wohin geht die kulinarische Reise? Die gute Nachricht ist: Es wird wieder gekocht; die Pandemie hat Einfluss auf unser Essverhalten genommen. Der Shutdown der Gastronomie hat uns an den Herd gebracht, „Spaßfaktor“ inklusive. Kochen ist kreativ und lustvoll. Und – Lebensmittelkunde ist ganz und gar nicht langweilig. Wer heute etwas über seltene heimische Getreidesorten zu erzählen weiß, ist cool. Allerdings wird in den heimischen Küchen kein Einheitsbrei zubereitet, sondern mit mehreren Bedürfnissen jongliert, auch

innerhalb der Familien. Nur weil der Papa Fleisch mag, müssen nicht alle anderen auch Fleisch essen. Ernährung wird immer mehr von sehr persönlichen Komponenten und Wertvorstellungen beeinflusst. So wird sich unser Fleischkonsum auch weiterhin verringern – nicht nur aus gesundheitlichen, sondern auch aus tierethischen und ökologischen Gründen. Und wer auf den Fleischgenuss auf keinen Fall verzichten will, wird verstärkt Nachhaltigkeit und Qualität fordern.

Die Megatrends

Bei der Entscheidung „Was esse ich?“ spielen laut Rützler sogenannten Megatrends mit, die sich auf alle Bereiche unseres Lebens auswirken. Das sind keine kurzfristigen, sondern langfristig

gewachsene Entwicklungen, die unsere Gesellschaft über Jahrzehnte prägen. Die bereits angesprochene Individualisierung, aber auch Gender bzw. Female Shift, New Work und Neo Nature gehören zu diesen Megatrends. Das Wort Individualisierung spricht für sich – Ernährung hängt immer mehr von persönlichen Bedürfnissen ab. Ich esse, was ich will, mit wem ich will und wann ich will.

Drei große Hauptmahlzeiten – das war einmal. Und schließlich spricht Rützler auch vom Megatrend Neo Nature. Wir wollen, dass unsere Mahlzeiten zum Erhalt der Umwelt beitragen und richten unser Essverhalten danach: „Zero waste“, „Nose to tail“ und „Leaf to Root“ – Abfall minimieren und die Lebensmittel im Ganzen nutzen.

bauernladen Tipps

Rosa Rosen



© Bauernladen Stelzl

Auf der Suche nach einem Muttertags-geschenk entdeckte Ulrike Stelzl vor Jahren die Damaszener-Rosen. Heute sind es 1.000 Stöcke und eine große Liebe.

Keine falsche Bescheidenheit



© Pixabay

Warum Rita Davidson an keinem Veilchen achtlos vorbeigehen kann? Veilchen machen schön, reinigen und klären die Haut, sie heilen Wunden und lösen Narben auf.

Mostviertler Feldversuche



© Mostviertel Tourismus

Veranstaltungen rund um Kulinarik gibt es viele – die Feldversuche wollen aber jene Seiten des Mostviertels zeigen, die bisher unbekannt sind. Sämtliche Veranstaltungen finden natürlich unter Einhaltung der aktuell gültigen Verordnungen statt. Beginn ist im Juni.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at