

10. Food Report: Nachhaltigkeit

Im Food Report 2023 beleuchtet Ernährungswissenschaftlerin und Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler zusammen mit dem Kulturwissenschaftler Wolfgang Reiter Trends und Entwicklungen aus der Lebensmittelbranche für das kommende Jahr. Der Fokus der 10. Ausgabe liegt auf Nachhaltigkeit, umfasst daher umweltbezogene, soziale und wirtschaftliche Aspekte. Somit stehen die identifizierten Trends, wie auch der Themen-Schwerpunkt zu Fleisch und der Abschnitt „Branchen-Insight“, im Zeichen der Neo-Ökologie, dem laut Zukunftsinstitut wichtigsten Megatrend unserer Zeit.

New Glocal

Multiple Krisen rufen nach einer Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems. Regionale Agrarstrukturen, kürzere und transparente Lieferketten sowie ein neuer Fokus auf Binnenmärkte sind Schritte hin zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelversorgung weltweit. *New Glocal* wird daher kein vorübergehender Trend sein, sondern Vorbote der nächsten Stufe in der globalen Lebensmittelproduktion mit Fokus auf Regionalität.

Dort, wo der Lebensmittelhandel weiter auf internationale Importe setzt, wird es mehr Transparenz entlang der Lieferkette geben, gezieltere Kooperationen mit Fair Trade und Betrieben, die ökologischer oder regenerativer produzieren.

Veganizing Recipes

Traditionelle Gerichte in „veganisierten“ Varianten werden zu einem Teil unserer Esskultur. Hierbei muss nicht ausschließlich auf (hoch-)verarbeitete Ersatzprodukte zurückgegriffen werden, sondern auch mit natürlichen Zutaten wie Pilzen, Kräutern, Hülsenfrüchten, Algen etc. können klassische Gerichte adaptiert werden. Dabei überzeugen (noch) nicht alle veganen Varianten von bekannten Gerichten oder Zutaten, doch der Wettbewerb um das Geschmackserlebnis, das dem Origin-

nal am ähnlichsten ist – oder es sogar übertrifft –, ist im Gange und wird weitere Ersatzprodukte, Kochbücher, Hilfsmittel und Rezeptideen hervorbringen. Der Peak der Veganisierung ist noch lange nicht erreicht.

Regenerative Food

Regenerative Food, also die Produktion von Lebensmitteln nach Kriterien der regenerativen Landwirtschaft, stellt die Regeneration des Bodens und die Biodiversität (auch auf unseren Tellern) in den Mittelpunkt. Mittelfristig reihen sich die Methoden der regenerativen Landwirtschaft neben weiteren Kulturtechniken wie ökologischer Landwirtschaft, Permakultur- und Lowtech-Methoden ein.

Dem in den USA entstandenen Nischen-Trend folgen nun auch LandwirtInnen in Österreich, der Schweiz und Deutschland, deren Produkte bislang v. a. in der Spitzengastronomie gefragt sind. In Europa gibt es Plattformen, die Bäuerinnen und Bauern unterstützen und vernetzen wollen, die an regenerativer Landwirtschaft interessiert sind, so bspw. seit 2021 die Plattform *Soilify*.

Trendprognose: *Regenerative Food* wird sich auch als Konsum- und Marketing-Trend weiter durchsetzen.

Themenschwerpunkte

• Meat: Die vielfältige Zukunft des Fleischkonsums

Fleisch verliert seine Rolle als Leitprodukt unserer Esskultur – zumindest in den Visionen innovativer LebensmitteltechnologInnen und InvestorInnen sowie im veganen Diskurs. *Plant-based* hat sich zu einem der wichtigsten Food-Trends entwickelt. Neben pflanzenbasierten Produkten kündigen sich weitere Alternativen an, die Fleisch und Fisch in Geschmack und Textur

immer ähnlicher werden: kultiviertes, aus tierischen Zellen gewonnenes Fleisch (und Fisch) sowie *Alt-Protein* (alternative Proteine), also „Fleisch“ aus Pflanzen, Pilzen, Insekten, Algen und mikrobieller Fermentation.

Noch nicht entwickelt: vegane, ganze „Fleischstücke“ wie Steaks. Auch im Kommen: *Good Meat*, also ein reduzierter, bewusster Fleischgenuss bspw. von alten Nutztierassen und Hybrid-Meat-Produkten. Im Themenschwerpunkt *Meat* werden Entwicklungen, Start-ups und Produkts dieses weltweiten Zukunftsmarkts vorgestellt.

• Fusion: Die kulinarische Globalisierung des Alltags

Während sich auf Ebene der Ausgangsprodukte der Trend zu Regionalität und Lokalität weiter festigt, lässt sich global auf Ebene der Speisen eine immer stärkere Internationalisierung beobachten. Es geht nicht mehr allein darum, möglichst authentische „fremde Küchen“ zu erleben, Gerichte wie Sushi oder Samosas in den kulinarischen Alltag zu integrieren oder möglichst exotische neue Spezialitäten zu entdecken. Inzwischen zeichnet sich zusätzlich eine Lust am Fusionieren und Vermischen von ganzen Speiseplänen (mittags indisch, abends italienisch) aber auch von Rezepturen ab, bspw. die kulinarische Verschmelzung von japanischer und kalifornischer Küche, die auf Hawaii unter dem Namen „Poke“ zum Nationalgericht wurde – oder einen Schritt weiter: *Poke Bowls* bspw. mit Falafel aus dem Nahen Osten.

Das Experimentieren mit verschiedenen Zutaten und Zubereitungsarten ist mittlerweile ein Trend, der viele begeistert und sich in Form von neuen

Food-Trend-Glossar

Ergänzend zur Jubiläumsausgabe werden die Trends der letzten Jahre in einem Food-Trend-Glossar einer Revision unterzogen, denn Trends sind permanent in Bewegung, entwickeln sich weiter, werden verstärkt – oder schwächen sich durch äußere Einflüsse ab. Sie können sich auch im Mainstream „verlieren“ bzw. etablieren.

Branchen-Insight

Diese Retail-Visionen sind eine Art „Ausflug“ in die Retail-Zukunft: Nachhaltigkeitsvisionen für Supermärkte, um Schritt für Schritt die große Transformation zu realisieren. Darunter sind z. B. eine sich selbst versorgende Supermarktfarm, Supermarkt-Live-TV in die Tierhaltung, rurale Nahversorgung oder Designinterventionen am *Point of Sale* für irritierende Ästhetik.



populären Rezepturen rasant auf Social-Media-Plattformen verbreitet. – v. a. auf TikTok werden Rezeptvideos in zweistelliger Millionenhöhe geklickt, darunter „Baked Feta Pasta“, „Pommes mit Kimchi“ oder „Poke Burrito“.

Fazit

Auch der 10. Food Report unterfüttert die identifizierten Trends mit zahlreichen Beispielen aus der Food Branche, aus Forschung und Entwicklung sowie mit Social-Media-Phänomenen, die teilweise be-

reits jetzt das Essverhalten beeinflussen. Somit liefert der Report verlässlich Denkanstöße, eröffnet Ausblicke und lässt Raum für Visionen. Das alles ermutigt, bei jetzigen Entscheidungen die Zukunft miteinzubeziehen – und den Planeten.

Stella Glogowski

Hanni Rützler, Wolfgang Reiter

Food Report 2023

Zukunftsinstitut, Lebensmittel Zeitung, gv-praxis, foodservice (eds.)

Zukunftsinstitut GmbH, Frankfurt: 2022
140 S., 150 €

(inkl. persönlicher Digitalversion)

ISBN: 978-3-945647-89-9

Orale Präventivzahnmedizin

Schon die erste Inaugenscheinnahme dieses Buches lässt keinen Zweifel: Es handelt sich um ein gewichtiges Werk. Das wird durch den Umfang von 512 Seiten und die Fülle der zugrundeliegenden wissenschaftlichen Literatur deutlich, aber auch durch die drei Autoren, die allesamt erfolgreiche Wissenschaftler, Lehrer und Praktiker sind und aus einem großen Fundus an Wissen und Erfahrung schöpfen können. Aus dieser Tatsache könnte man den voreiligen Schluss ziehen, dass das Buch die rückblickende Quintessenz eines langen Berufslebens sei. Das ist zwar nicht ganz falsch, aber es ist v. a. der Blick nach vorne und die interdisziplinäre und interprofessionelle Betrachtung der Prävention oraler Erkrankungen, die dieses Buch wertvoll machen.

Gegliedert in vier Sektionen und 23 Kapitel, werden zunächst alle Grundlagen behandelt, die für das Verständnis des gesunden Mundraums relevant sind: Makro- und Mikromorphologie sowie Physiologie oraler Gewebe, Mikrobiologie, Immunologie und die Bedeutung des Speichels. Anschließend wird vorübergehend der Rahmen der Mundhöhle erweitert und das für den gesamten Menschen relevante Modell

von Eu- und Dysbiose erläutert, biochemische Grundlagen des Alterns, die für das Verständnis von Infektionen und Entzündungen relevant sind, und der Zusammenhang zwischen Übergewicht und Entzündungsgeschehen, die Metaflammation. Diese Erkenntnisse machen deutlich, dass sich die zahnmedizinisch relevanten Erkrankungen in ihren Ursachen nicht nur auf den Mundraum und lokale Ereignisse beschränken, sondern sehr viel umfassender im Kontext des gesamten Menschen gesehen werden müssen. Abgeschlossen wird die erste Sektion durch eine Erörterung der für Karies, Erosionen und entzündliche Erkrankungen der Mundhöhle relevanten Risikofaktoren.

Sektion 2 widmet sich den systemisch relevanten oralen Expositionen, die einen Einfluss auf das Krankheitsgeschehen ausüben. Hier stehen Biofilme an erster Stelle, aber auch von Ernährung, Umwelt und Dentalmaterialien abhängige Expositionen spielen eine nicht zu vernachlässigende Rolle. In Sektion 3 folgt die konkrete Darstellung der Zusammenhänge zwischen Mund- und Allgemeingesundheit, bevor das Buch mit klinischen Umsetzungsaspekten

der oralen Prävention sowie nützlichen Vorbeugungsmaßnahmen zum Schutz der oralen und allgemeinen Gesundheit abschließt.

Fazit: Das Buch ist absolut empfehlenswert für jeden, der die komplexen Zusammenhänge oraler Gesundheit und Krankheit sowie deren Auswirkungen auf die allgemeine Gesundheit besser verstehen möchte. Dazu kann es auch sehr gut auch als Nachschlagewerk genutzt werden. Ein Kauf schließt die Online-Nutzung mit Smartphone, Tablet oder PC ein. Der Preis von 180 € mag hoch erscheinen, aber angesichts der Fülle detaillierter und fundierter Informationen, die es bietet, kann das Resümee nur lauten, dass man kaum mehr nützliches Fachbuch für sein Geld bekommen kann.

Univ.-Prof. Dr. Stefan Zimmer

René B. A. Sanderink, Heinz H. Renggli, Ulrich P. Saxer

Orale Präventivzahnmedizin

Eine interdisziplinäre Herausforderung

Thieme Verlag: Stuttgart 2022

512 S., 371 Abb., Hardcover 179,99 €

ISBN: 978-3-13-205181-2

Simply Green

Klimaerwärmung, ein Wirtschaftssystem, das auf stetiges Wachstum ausgerichtet ist, krisen- und klimabedingte Migration – vor diesen Hintergründen entstehen immer mehr Konzepte für nachhaltigere, achtsamere Lebensstile: von vegan, plastikfrei, Urban Gardening über Slow Fashion, Tiny Houses, autofrei und Minimalismus. „Simply Green“, erschienen Anfang 2022 im oekom Verlag, stellt 16 Nachhaltigkeitstrends „Von Achtsamkeit bis Zero Waste“ vor und unterzieht sie einem Faktencheck: Was bedeuten die einzelnen Konzepte? Sind sie alltagstauglich oder nur kultig? Effektiv oder zeitraubend? Übertrieben oder realistisch? Was ist an ihnen nachhaltig(er): in Bezug auf u. a. Tierwohl, Arbeitsbedingungen oder Ressourcenverbrauch? Gegliedert sind die Konzepte in acht Abschnitte: Konsumverhalten, Kleidung, Wohnen, Ernährung, Abfall, Mobilität, Reisen und Spiritualität. Gemeinsam ist ihnen das Streben nach gesellschaftlichen Verhaltensänderungen. Erfrischend ist, dass die Autorin Anika Neugart nach nur vier Seiten Prolog in die einzelnen Themenbereiche einsteigt. In jedem Abschnitt beleuchtet sie Hintergründe und Fakten, gibt Tipps zur Umsetzung, setzt sich aber auch kritisch mit den Bewegungen und typischen Gegenargumenten auseinander.

Im Abschnitt „Ernährung“ bspw. werden Vegan, Lebensmittelretten und

Urban Gardening aufgegriffen. Zu vegan beantwortet Neugart Fragen wie: „Wird für Sojaprodukte auch Regenwald abgeholzt?“ oder „Warum gibt es Fleischersatzprodukte, wenn Veganer keine Tiere essen möchten?“. Zudem geht sie auf Kritikpunkte in punkto vegan und Nachhaltigkeit ein, wie den teils hohen Verarbeitungs- und Verpackungsgrad von veganen Ersatzprodukten, oder dass viele vegane Lebensmittel(-bestandteile) nicht regional/saisonal am Ort des Konsums erzeugt werden (Kokos, Avocado...).

Dass das Buch vom Abschnitt „Spiritualität/Achtsamkeit“ abgerundet wird liegt die Vorstellung zugrunde, dass Tendenzen wie ungesundes Verhalten oder Gier durch eine achtsame Haltung bewusst wahrgenommen und im nächsten Schritt verringert werden können. Dies kann zu einem nachhaltigeren – also für KonsumentInnen, ErzeugerInnen und Umwelt gesünderen – Verhalten führen, und die Einstellungs-Verhaltens-Lücke verringern bzw. schließen. Die Verbindung von Achtsamkeit und Nachhaltigkeit birgt ein hohes Potenzial für bewussteres, faireres Konsumverhalten.

Abschließend aufgelistet ist eine ganze Reihe an Buch-, Film-, Online- und App-Tipps. Alles in allem ist das Buch eine verständlich aufbereitete Orientierungshilfe für Nachhaltigkeit im Alltag. Auch wer vielleicht nur den ein oder anderen Trend (teilweise) umsetzen will: Simply



Green inspiriert, die eigenen Gewohnheiten in Bezug auf Konsum, Reisen, Wohnen und das Leben allgemein zu hinterfragen und sowohl ökologisch als auch menschlich tragfähiger zu gestalten.

Stella Glogowski

Anika Neugart
Simply Green

**Von Achtsamkeit bis Zero Waste:
Nachhaltige Lebensstile im Faktencheck**

304 S, 24 €, Softcover [auch als E-Book erhältlich]

ISBN: 978-3-96238-330-5