

Ernährung 2050: Fast Food oder Schlemmerland?

- Ein Blick über den österreichischen Tellerrand hinaus -

DI Dr. Alfred W. Strigl

**Österreichisches Institut für Nachhaltige Entwicklung
Lindengasse 2/12, 1070 Wien**

**Vortrag gehalten am 11. April 2000 (19:30) für den RC Gmunden
Hotel Schwan / Gmunden**

**"Strebt danach, dass es Nahrung in Fülle gebe.
Das ist der Menschheit unabweisbare Pflicht.**

Aus einem alten indischen Text, der Taittreya Upanishad.

Die wichtigsten Trends für die Entwicklungen bis 2050

Weltbevölkerungswachstum und soziales Ungleichgewicht

- Landwirtschaft und Ernährung**
- Gesundheit und Lebenserwartung**
- Migration und lokale Konflikte**

Umweltzerstörung und Ressourcenvergeudung

- Klimaveränderung und Erwärmung**
- Stürme und Katastrophen**
- Wüstenbildung und Wasserknappheit**

Globalisierung und Wissensgesellschaft

- Bildung: Aus- und Weiterbildung**
- Arbeit und Beschäftigung**
- Informelle und physische Mobilität**

Thesen zur Vision "Nachhaltige Entwicklung"

1. **Mut zur Vision.** Nachhaltige Entwicklung muss zur Vision für das 21. Jahrhundert werden, um die Herausforderungen und Krisen zu meistern. Die Leitidee ist, die natürliche Lebensgrundlage zu erhalten, für unsere und die Lebensqualität kommender Generationen.
2. **Politikleitbild.** Nachhaltige Entwicklung muss zum Leitbild für die nationale und internationale Politik und deren Richtlinien werden, zur Festlegung neuer ökologisch, sozial und ökonomisch gerechter Rahmenbedingungen.
3. **Bewusstseinswandel und Bildung.** Die Verwirklichung dessen geschieht nur über ein sich langsam veränderndes Bewusstsein, durch Bildung und Ausbildung, Wissen und Motivation - vor allem der jüngeren Generation.
4. **Intelligente Technikentwicklung.** Zentrale Bedeutung werden grundlegend neue Verfahren, Produkte und Dienstleistungen sein, in denen potentielle Risiken und Gefahren auf ihre Zukunftsverträglichkeit neu überdacht werden.
5. **Verteilung und Armut.** Zentrale Herausforderung ist die Ungleichverteilung und die Armut. Dabei kann trotz steigender Weltbevölkerung das Ernährungsproblem nur über eine nachhaltige Landwirtschaft gelöst werden.
6. **Lernen als Evolutionsprinzip.** Nicht nur neue Technologien sind gefragt (Faktor 10 und mehr), eine neue Lebens- und Wirtschaftsweise muss Einzug halten: lernende Organisationen, lernende Regionen, Netzwerke, Kooperation und Kommunikation.

Zwölf Trends in der Ernährung von morgen

1. **Ressourceneffizienz:** Landwirtschaft ist eigentlich ein Verfahren, um gespeicherte Solarenergie zu ernten und zu verwerten. Die Vernichtung dieser Energie hält jedoch ungebrochen an! Nicht nur wegen der vielfachen Erntevernichtung aus weltmarktpreislichen Gründen, sondern auch durch den "Umweg" bzw. "Luxus" über die Tierproduktion liegt das Verhältnis in der Umwandlungsrate von der Pflanze zur menschlichen Nahrung bei 20:1. Diese Ressourcenvergeudung kann sich die Menschheit in Zukunft nicht mehr leisten. Intelligente, lernende und effiziente Systeme für Energie, Produktion und Transport werden geprägt sein durch die Schließung regionaler Kreisläufe, Dezentralität, Subsistenz und Eigenarbeit.
2. **Wissensgesellschaft.** Der Wert eines Nahrungsmittels wird künftig entschlüsselt sein. Wichtig für den Verzehr wird dessen "Informationsgehalt": also neben den biologischen und chemischen Inhaltsstoffen, dem Nährwert und Energiegehalt etc. auch seine Produktionsgeschichte und das Produktionsumfeld, die in ihm stecken. Da die Vermarktung von Lebensmitteln immer zunehmender computerunterstützt erfolgt und von Informationsnetzwerken abhängen wird (nicht zuletzt bei Herstellern ökologischer Waren), bietet sich hier die Möglichkeit einer detaillierten Do-

kumentation der Produktgeschichte und die Chance von "Produkten mit Geschichte".

3. **Gesundheit.** Mehr noch als Nährwert und Genuss werden in Zukunft die Gesundheitsaspekte zählen. Dabei spielt die Ökologie in der Produktion nur zum Teil eine Rolle. Der Wellness-Kult beschert uns "Functional Food", pro- und prebiotische Lebensmittel, Vitamine & Co als eigenständige und selbstverständliche Lebensmittel im Kaufhausregal, die schon mehr Heilmittel sein wollen. Zusätzlich entwickelt uns die Forschung immer mehr "Designer oder Novel Food": synthetischen Fett- oder Zuckerersatz, "light" und leicht Produkte konsumiert zur Krankheitsvorbeugung oder als diätetischer Gesundheitsbrunnen.
4. **Globalisierung.** Durch das "global village", das sich die Erde unwidersprochen anschickt zu werden, wird der eigenständige regionale Charakter und die Vielfalt lokaler Küchen weiter abnehmen. Satt dessen wird Fastfood von McDonalds & Co die Esskultur weiter prägen und gravierend verändern, da sie über den ungeteilt positiven Zuspruch vor allem der Kinder die künftigen Essergenerationen und -ansprüche massiv verändern (heute ernährt allein McDonalds 1% der Weltbevölkerung d.h. 60 Millionen Menschen pro Tag!)
5. **Ethno-Food.** Den Ausgleich zum Verfall der eigenen Kultur und ebenfalls unterstützt durch die globale Vernetzung und Mobilität bilden immer exotischere Speisen, die zum gehobenen Geschmack stilisiert werden. Nicht das Kochen, sondern das feine Essengehen z.B. in ein fernöstliches Restaurant der gehobenen Kategorie, wird zur statusgemäßen Freizeitbetätigung und zur neuen Ess-Esoterik.
6. **Arbeitswelt.** Die Auflösung traditioneller Arbeitsrhythmen werden die Koch- und Essgewohnheiten entscheidend mitverändern. In einer künftig deregulierten Arbeitswelt, wo rund um die Uhr gearbeitet wird, hat man kaum noch Zeit zu Kochen. Dadurch wird immer mehr zwischendurch genascht, gejaust, "gesnackt": Fastfood rund um die Uhr.
7. **Versiegelung.** Der Trend zum Single ist ungebrochen. Dabei bricht, auch durch die Integration einer ganzen jungen, gebildeten Frauengeneration in den Arbeitsprozess, erstmalig das Kochverhalten zusammen. Convenience Food - bequemes Kochen ist angesagt: vorgefertigtes und halbzubereitetes Essen - Fix- und Fertigmenüs in Kleinpackungen - vom Tiefkühlfach über den Mikrowellenherd in ein paar Minuten auf den Tisch. Mahlzeit! Diese Koch- und Essgewohnheiten erfassen alle: die Frau, den Mann, die Senioren und das mittags einsame Schlüsselkind.
8. **Industrialisierung und Transport.** Die Nahrungsmittel-, Chemie- und Pharmaindustrie übernehmen immer mehr die Grundversorgung der Bevölkerung. In den USA werden über 98% der Lebensmittel industriell verarbeitet. In Europa schon 75% - Tendenz stark steigend. Der Bauer kann nur noch als "Agroindustrieller" mithalten oder muss sich Nischenmärkte wie Bioprodukte suchen. Auch als Arbeitssektor verliert die Landwirtschaft ständig an "Personal". Die Arbeitsproduktivität stieg von einem Bauer bzw. Landarbeiter pro zu ernährende Person vor 150 Jahren auf 104 Personen, die ein Bauer heute ernährt. In der Zahl der Betriebe schreibt sich die Industrialisierung wie folgt nieder: heute besitzt Deutschland ca. 670.000 Betriebe; in 20 Jahren sinkt die Zahl auf 200.000 Betriebe mit oft über 1000 ha Fläche.

9. Dienstleistungsgesellschaft. Wir leben in einer pluralistischen Welt. Deshalb wird jeder Trend auch mit einem Gegentrend beantwortet. Ebenso wie es die globale Modernisierung gibt, streben Tendenzen zu einer Stärkung der regionalen Identität. Dabei werden einzelnen Entwicklungen für beide Tendenzen instrumentalisiert, wie der Trend zur Dienstleistung. Hauszustellungen von biologisch erzeugten Regionalprodukten werden also ebenso aufkommen (denn, ist das Einkaufen im überfüllten Supermarkt wirklich "convenient"?), wie eine steigende Anzahl von Convenient Produkten im Supermarktregal.
10. Preisstruktur. Während der letzten Jahrzehnte ist der Preis für die Befriedigung des Grundbedürfnisses "Ernährung" ständig gefallen. Wurde noch vor 100 Jahren die Hälfte des Haushaltsbudgets für Nahrungsmittel ausgegeben, so beträgt der Anteil heute knapp 15 % - Tendenz fallend! Dabei ginge es darum, dass im Preis alle Kosten einbezogen gehörten, um - im globalen Kontext gedacht - eine Ernährungsgerechtigkeit zu garantieren und zugunsten des Weltklimas die dramatisch steigenden Transportemissionen zu minimieren.
11. Fleischkonsum. Wollte man eine nachhaltige Entwicklung einleiten, müsste eigentlich der Fleischkonsum - entgegen aller Trends - sinken. Aus diesem Grund gibt es ambitionierte Projekte, einen Fleischersatz zu kreieren, der auf pflanzlicher Basis in Geschmack und Textur dem "Fleischempfinden" immer näher kommt und von vielen nicht mehr als pflanzlich erkannt wird. Dadurch könnten die ernormen "Verluste" über die Tierproduktion und somit Hungernöte und Unterversorgung vermieden werden.
12. Biodiversität und Biotechnologie. Mindestens 3000 Arten wären für unsere Ernährung geeignet. Dennoch ernähren die drei großen Getreidesorten (Reis, Mais und Weizen) sowie Soja fast die gesamte Menschheit. Die moderne Biotechnologie bietet als Instrument gewisse Chancen, birgt aber noch ungeahnt große Gefahren in sich. Die Um- bzw. Mitweltverträglichkeit einerseits und die Lebensqualität andererseits, das sind die Kriterien für nachhaltige Lebensmittel mit Zukunft: Gesundheitsbeitrag, verantwortbare Erfüllung von Verbraucherwünschen und der qualitätsvolle Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlage.

Conclusio: Essen mit allen Sinnen. Als Faustregel für eine gesunde Ernährung sollte sich immer mehr durchsetzen: Nur wenn der Verstand zusammen mit allen Sinnen "ja!" zu einem Lebensmittel sagen, ist es ein gutes, ein wirkliches Lebens-Mittel.

Gerade durch unser Denken in globalen Dimensionen werden die Bürger der Wissensgesellschaft zu einer regional geprägten Ernährungsweise zurückfinden. Gemäß dem Motto: "Think globally - eat locally!"