



MI, 13.03.19, 17:30 UHR  
TABAKFABRIK LINZ  
PETER-BEHRENS-PLATZ 1-15, LINZ

## Essens-Sehnsüchte der Zukunft

Mag. Hanni Rützler, Ernährungs- und Trendexpertin, futurefoodstudio Wien

## Nahrungsinnovationen – gesund, klimafreundlich, sicher?!

Prof. (FH) DI Dr. Otmar Höglinger, Leiter des Studiengangs Lebensmitteltechnologie und Ernährung an der FH Wels

## Future Talk

### Wie sieht unser Menüplan im Jahr 2050 aus?

Hanni Rützler, futurefoodstudio Wien

Otmar Höglinger, FH OÖ Campus Wels

Hermann Neuburger, Neuburger GmbH & Co. OG, Hermann Fleischlos,  
Partner im Lebensmittel-Cluster

**Die Ernährungswissenschaftlerin Mag. Hanni Rützler, FH-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Otmar Höglinger (FH Wels) sowie Hermann Neuburger (Familienbetrieb Neuburger GmbH & Co. OG, Ulrichsberg) beleuchteten die Entwicklungen und Lebensmittel-Trends der nächsten Jahrzehnte. Die Themen der Abendveranstaltung in Kooperation mit der FH Oberösterreich, Campus Wels und dem Lebensmittelcluster reichten von den Essens-Sehnsüchten der Zukunft, die künftige Rolle von Nahrungsinnovationen bis hin zu einem Future Talk über unseren Menüplan im Jahr 2050.**

Das steigende Bewusstsein für qualitativ hochwertige, gesunde Lebensmittel in Verbindung mit den Herausforderungen des Klimawandels führt zu einem raschen Fortschritt der Lebensmitteltechnologien und gibt heimischen Lebensmittelunternehmen Raum für neue Innovationen.

## Essens-Sehnsüchte der Zukunft

Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler hat ihren Vortrag mit der jahrhundertelangen Sehnsucht nach dem Schlaraffenland begonnen. Reich gedeckte Tische, exotische Früchte und Gewürze waren auch in unseren Breiten über einen langen Zeitraum nur wenigen Teilen der Bevölkerung vorbehalten. Erst seit wenigen Generationen leben wir genau in diesem **Schlaraffenland** und es beeinflusst die Einstellung gegenüber unserer Ernährung. So sind etwa Food-Tattoos sehr beliebt, die den hohen Stellenwert von bestimmten Produkten zum Ausdruck bringen. Der Wandel der Ess-Kultur ist ein Spiegel dessen, was unsere Gesellschaft bewegt. **Werte, Ethik, Moral, Ökologie und Ökonomie** sind Kriterien beim Umgang mit der vorhandenen Vielfalt und dem Lebensmittelüberfluss. Es wird vermehrt bewusst und kritisch ausgewählt.



Mag. Hanni Rützler

Food-Trends sind Störfaktoren für das „business as usual“. Sie zeigen nicht den Mainstream, sondern sind Inspiration bzw. Orientierungshilfe, denn sie spiegeln die kulturspezifischen Sehnsüchte wider. **Food-Trends** betreffen nicht einzelne Produkte. Sie sind dynamisch mit einer Haltbarkeit von zumeist fünf bis zehn Jahren. Die aktuelle Food-Trend-Map zeigt insgesamt über 30 Trends, die zu Clustern zusammengeführt werden (Abb.1.). Als einer der großen Megatrends unserer Zeit ist die Gesundheit auch prägend für viele Food-Trends. Das **Weglassen** stellt seit den 60er/70er Jahren eine markante gesellschaftliche Entwicklung dar. Von weniger Fett, über weniger Zucker, über weniger Zusatzstoffe und Allergene bis zu den

gegenwärtigen Weglass-Diätformen (z.B. keine Kohlenhydrate, kein Eiweiß, etc.). Insgesamt prognostiziert Frau Mag. Rützler, dass es von „man ist, was man isst bzw. nicht isst“ zu einem zukünftigen „**man isst, was besser zu denken ist**“ geht – zu einem Essen, das sich gut anfühlt.

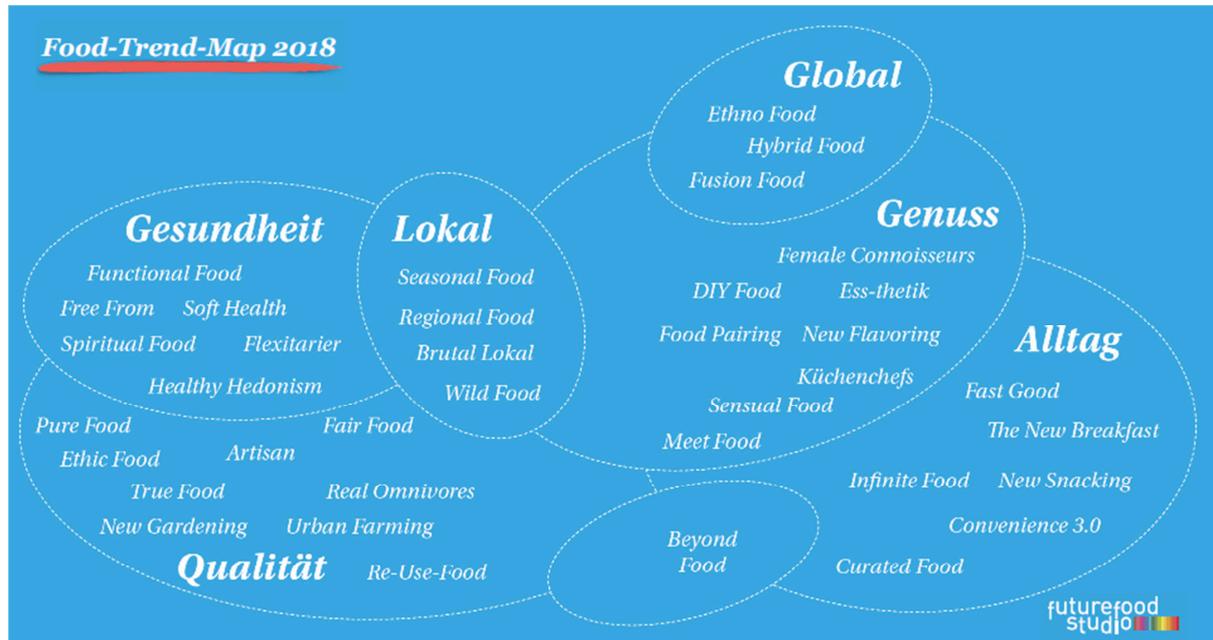


Abb.1.: Food-Trend-Map 2018

Quelle: Vortragsunterlagen Mag. Hanni Rützler

Beim **Spiritual Food-Trend** geht es um die Moral, um z.B. Fragen der Tierhaltung und des Umgangs mit tierischen Nahrungsmitteln. Diese Debatten werden in den nächsten Jahren noch zunehmen, was sich auch heute schon in vielen inspirierenden Diätformen zeigt. Eine Extremform ist die Paleo-Diät, die auf den Verzehr von rohen Produkten beruht. Auf der anderen Seite gibt es nach wie vor viele Menschen, denen egal ist, was sie essen. Der Anteil dieser „Egalos“ wird aber kleiner. Insbesondere junge Menschen hinterfragen die Essensgewohnheiten z.B. ihrer Eltern und gegen auch mit dem Lebensmittelüberfluss kritisch um.

Zum Bereich der Gesundheit zählt auch der Trend des **Flexitarismus**. Bei dieser Ernährungsform wird Fleisch reduziert. Fleischfreie Tage sind die Regel und werden nicht als Verzicht wahrgenommen. Wenn Fleisch und Fisch gegessen werden, stehen gute Qualität, Verantwortung und Genuss im Vordergrund. Frau Mag. Rützler sind beim Flexitarismus das Potenzial **Mainstream** zu werden. Fleisch verliert langsam die Hauptrolle und die bisherigen Beilagen wie Gemüse und Kräuter werden zu den „rising stars“. In unserem Ess-Kulturkreis scheint „peak meat“ mit einem durchschnittlichen lebenslangen Fleischkonsum von 1094 Tieren erreicht zu sein. Der Trend geht in Richtung gesundheitsbewussterer Ernährungsweise. **Gesundheit + Genuss + Geschmack ohne Verzicht** prägen die Essens-Sehnsüchte. Dabei haben wir es selbst in der Hand den zukünftigen Gestaltungsraum, in dem wir mehr-

mals täglich essen zu nutzen, um die Sehnsucht nach gesunden und nachhaltigen Produkten zu befriedigen. Essen ist nicht rationell, weshalb Frau Mag. Rützler etwa die ausgewogene Nährstoffzufuhr in Pulverform nur als Nische in bestimmten Lebensphasen ansieht. Meist sind für die Menschen auch die **sozialen Aspekte des Essens** wichtig, das Erlebnis des gemeinsamen Kochens und die Nahrung zu teilen.

## Nahrungsinnovationen – gesund, klimafreundlich, sicher?!



Prof. (FH) DI Dr. Otmar Höglinger

Die technologischen Lebensmittel-Trends sind für Herrn Dr. Höglinger immer auch **Ausdruck gesellschaftlicher Entwicklungen**. So haben wir seit bestehen der Menschheit im Grunde immer das gleiche gegessen, nur die Form und die Technologien haben sich verändert. Gegenwärtig sind bereits über 40 % der Erwachsenen übergewichtig, was sich im Trend zu Light-Produkten widerspiegelt. Auch der demographische Wandel zeigt sich in den ernährungsspezifischen Bedürfnissen einer immer älter werdenden Bevölkerung. Den steigenden Anteil von Convenience-Produkten verbindet Dr. Höglinger mit dem Megatrend der Urbanisierung, da er im Gegensatz zu der Bevölkerung in ländlichen Regionen, die Verbindung zur Nahrungsmittelherkunft als geringer ansieht. Auch der Klimawandel oder veränderte Essgewohnheiten wie Veganismus haben Einfluss auf die Lebensmittel-Technologien.

Grundsätzlich werden zukünftig Forschungen im Bereich Tierernährung und -gesundheit, Pflanzen- und Umweltschutz, Authentizität und Ursprung sowie die Qualitätssicherung wichtiger werden. Herr Dr. Höglinger setzte sich in seinem Vortrag mit den Entwicklungen in den nächsten Jahrzehnten auseinander und stellte **neun Zukunftsprognosen** vor:

- ❖ Rohstoffvielfalt wird sich weiter reduzieren.
- ❖ Rohstoffe werden spezifischer in ihrer Anwendung.
- ❖ Nischen wird es immer geben.
- ❖ Neue Technologien werden die Qualität und den Produktionsort verändern.
- ❖ Nanotechnologie und 3D-Druck werden Standardtechnologien.
- ❖ Durch die verfahrenstechnische Weiterentwicklung wird es möglich sein, Lebensmittel zielgerichteter zu produzieren.
- ❖ In Entwicklung befindliche Technologien werden die Haltbarkeit verbessern und Produkte in ihrer Herstellung schonen.

- ❖ Biotechnologische und molekularbiologische Methoden werden die Enzymwelt verändern.
- ❖ Genetisch bedingte Stoffwechsellleistungen werden bei der Ernährung berücksichtigt.

In naher Zukunft können wir kunstvolle Süßspeisen aus dem 3D-Drucker genießen und auch die Lebensmittel-Haltbarkeit wird durch neue Verfahren und Reinraumtechniken weiter gesteigert. Der Trend geht zu **maßgeschneiderten Produkten**: für Herrn Dr. Höglinger ist es denkbar, dass in einigen Jahrzehnten jeder Mensch über einen DNA-Chip verfügt. So kann der individuelle Stoffwechsel bei der Ernährung berücksichtigt werden.

Auf **In-vitro-Fleisch**, also gezüchtetes Fleisch ohne Tierleid aus dem Labor, müssen wir ebenfalls noch etwas warten, da die Herstellung gegenwärtig noch sehr teuer ist. Jedoch steigt die Anzahl der Unternehmen in diesem Bereich, viele Patente sind bereits angemeldet und auch die ersten Zulassungsverfahren sind am Laufen. Den **Insektentrend** sieht Herr Dr. Höglinger in unserem Kulturkreis als Nischenbereich an – Insektensnacks (süß oder sauer) und Insektenproteine werden Teil unserer Essensvielfalt sein.

## Wie sieht unser Menüplan im Jahr 2050 aus?

Im Future Talk diskutierte die Moderatorin, Diätologin und Gesundheitswissenschaftlerin Mag. Susanne Dirisamer, mit den beiden Vortragenden und Herrn Hermann Neuburger vom gleichnamigen Unternehmen in Ulrichsberg. Als traditioneller Fleischerbetrieb haben Hermann Neuburger und sein Sohn in den vergangenen Jahren viel Engagement und Forschungen in einen neuen Lebensmittelzweig gesetzt.



Hermann Neuburger, Hanni Rützler, Otmar Höglinger (v.l.n.r.)

Mit dem Aufbau der Marke „Hermann“ soll eine fleischlose Alternative für eine nachhaltige Ernährung geboten werden. Aus Pilzen, Reis, Hühnerei, Pflanzenöl, Salz und Gewürzen werden verschiedene Fleischersatzprodukte in Bioqualität angeboten – vom Rostbratwürstel bis zum Bratfilet. In der Diskussion kam der billige **Preis von Fleisch** zur Sprache, der andersartigen Produkten den Markteintritt erschwert. Herr Neuburger bestätigte, dass die Rohstoffe für seine Fleischersatzlinie das Dreifache kosten, als wenn er Fleisch zukaufen würde. Selbst bei eigener Pilzaufzucht ist immer noch mit dem doppelten Preis zu rechnen. Er geht aber davon aus, dass Fleisch zukünftig teurer werden wird – auch wenn Länder wie China und Indien zu Fleischnationen werden. Frau Mag. Rützler schwächte diese Aussage etwas ab, da in Ländern, wo sich eine Mittelschicht entwickelt, auch das Bewusstsein für Nachhaltigkeit wächst und nicht alle Kulturkreise die Ernährungsgewohnheiten der USA oder

Europas anstreben. Nichtsdestotrotz wird der weltweite Fleischkonsum zukünftig weiter ansteigen.

Fragen aus dem Publikum betrafen unter anderem die **Gentechnik** und den Onlinehandel von Lebensmitteln. Durch die Gen-Schere CRISPR/Cas9 werden gentechnisch veränderte Lebensmittel schwer nachweisbar. Herr Dr. Höglinger bringt jedoch ein, dass Gentechnik schon weiter verbreitet ist als es die Bevölkerung wahrnimmt. In vielen Prozessen werden gentechnisch veränderte Enzyme und Proteine verwendet. Ungeahnt sind in vielen Fällen nach wie vor die Auswirkungen, da es zu wenig Forschungen dazu gibt. Etwa könnten eingeschleuste Proteine auch allergen wirken.

Der **Online-Handel für Lebensmittel** blieb bis jetzt hinter den Erwartungen zurück. Auch Herr Neuburger dachte, dass bis sich die neue Marke „Hermann“ etabliert der Vertriebsweg ein anderer sein wird, doch erfolgt der Betrieb derzeit ausschließlich über den stationären Handel. Für ihn ist die letzte Meile das Problem. Eventuell könnte ein Vertriebsnetz über Abholstationen für Online bestellte Lebensmittel aufgebaut werden, um den Individualverkehr und Zustelltransporte zu reduzieren. Für Lebensmittel ist zukünftig für Herrn Dr. Höglinger auch die Zustellung per Drohnen denkbar.

Frau Mag. Rützler sieht die Zukunft der Lebensmittelindustrie auch in einer neuen Art der Inszenierung. Die Gastronomie und die Frische der Lebensmittel z.B. eines Bauernladens werden mehr in den Fokus rücken.

#### **Kontakt**

Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium, Oö. Zukunftsakademie  
Kärntnerstraße 10-12, 4021 Linz  
Tel.: +43 732 7720 14402  
E-Mail: zak.post@ooe.gv.at  
www.ooe-zukunftsakademie.at  
DVR: 0069264

Fotos: Land OÖ / Kraml