

EUROPEAN FOOD TRENDS REPORT

Hacking Food: Die Neuerfindung unseres Essens

Von Christine Schäfer, David Bosshart, Karin Frick und Christopher Muller



Impressum

GDI Studie Nr. 47

European Food Trends Report

Hacking Food: Die Neuerfindung unseres Essens

Autoren

Christine Schäfer, David Bosshart, Karin Frick

Christopher Muller, Boston University School of Hospitality Management

GDI Research Board

Marta Kwiatkowski, Jakub Samochowiec, Stefan Breit, Alain Egli, Maria Schmeiser, David Baus

Experteninterviews

Evalueserve AG, Schaffhausen, www.evalueserve.com

Redaktion

Anja Dilk, Berlin, www.mitte-muenchen.de

Übersetzung

Syntax Übersetzungen AG, Thalwil, www.syntax.ch

Layout & Illustration

Joppe Berlin, www.joppeberlin.de

© GDI 2019

ISBN: 978-3-7184-7112-6

Herausgeber

GDI Gottlieb Duttweiler Institute

Langhaldenstrasse 21

CH-8803 Rüschlikon / Zürich

Tel. +41 44 724 61 11

info@gdi.ch

www.gdi.ch

Inhaltsverzeichnis

- 03 **Summary**
- 05 **Food Revolution: Tech überflügelt Romantik**
Food Trendmap: Alternative Proteine, Delivery und Transparenz
- 15 **Beyond Food: Science vs. Romance**
- 18 Food & Sustainability
 - > *Lost on Earth: Verwirrende Entscheidungsdilemmata*
 - > *Tech schafft Durchblick: Neue Transparenz*
 - > *Feed the World: Food Security*
 - > *Going vegan: Plant-based Protein statt Fleisch & Co.*
 - > *Cellular Agriculture: Fleisch und Fisch aus dem Labor*
 - > *GMO: Food safety und Food security*
- 56 Food & Wellbeing
 - > *Eat yourself fit: Essen hält gesund*
 - > *Eat yourself well: Essen macht glücklich*
 - > *Eat yourself social: Essen schafft Gemeinschaft*
- 78 Food & Service
 - > *Mundgerecht geliefert: Die fünf Food-Distributionskanäle*
 - > *Acht mal Food-Delivery: Von virtuellen Restaurants und Geisterküchen*
- 89 **Food Follows Function – Key Take-Aways**
 - > *Backend schlägt Frontend*
 - > *Save the Planet*
 - > *Plant-based & Cell-based*
 - > *Gentech zwischen Fluch und Segen*
 - > *High Sobriety*
 - > *Die Küche verschwindet*

Summary

Bauernmärkte, Schrebergärten, Selbstgemachtes – heute entscheidet unsere Sehnsucht nach Authentizität und Natürlichkeit über unsere Ernährungsweise. Doch von diesen nostalgisch geprägten Vorstellungen müssen wir Abschied nehmen, auch wenn es weh tut. Mit Erstwelt-Romantik werden wir die zehn Milliarden Menschen im Jahr 2050 nicht ernähren können. Vielmehr müssen wir das globale Food-System als Ganzes betrachten, unser (Ess-)Verhalten ändern, und: wir kommen nicht um eine umfassende Technisierung herum. Das hat drei Ursachen: Umwelt, Gesundheit und Alltag.

Bei vielen Menschen wächst das Bewusstsein für den Einfluss unseres Konsum- und Essverhaltens auf **Umwelt, Klima und Tierwohl**. Denn es ist nicht mehr zu übersehen: Die Klimakrise beeinflusst die Produktion von Nahrungsmitteln, umgekehrt befeuert unsere Ernährung diese Krise. Bereits jetzt schlagen Experten eine «Planetary Health Diet» vor. Für Europäer bedeutet das eine drastische Reduktion des Fleisch- und Zuckerkonsums, mehr Hülsenfrüchte, Nüsse, Obst und Gemüse. Nachhaltigkeit bedeutet aber auch weniger Food Waste, ökologischere Verpackungslösungen und mehr Kreislaufwirtschaft. Hinzu kommen Regulierungen in punkto Gesundheit, Umwelt und Konsumenteninformation.

Dazu passt, dass **Gesundheit** gross und immer grösser geschrieben wird. Körperliches und geistiges Wohlbefinden sind zum Lifestyle geworden, die richtige Ernährung ist wichtiger denn je. Mit einer optimierten Nährstoffkombination und mit Bio-Hacking wollen die Konsumenten Unwohlsein, Verdauungsprobleme, Müdigkeit und mangelnde Fitness vertreiben und die geistige Leistungsfähigkeit optimieren. Besonders das Konsumverhalten der jungen Generationen ändert sich, so etwa bei Rauschmitteln: weniger Alkohol,

weniger Zigaretten, mehr Cannabis, das nicht mehr geraucht, sondern gegessen und getrunken wird. Der Markt für solche einfach zu konsumierenden «Drinkables» boomt, sie fügen sich perfekt in das Wellbeing-Mindset der jungen Generation.

Der schnelle Konsum passt in den **Alltagsstress**. Die Konsumenten wünschen sich effiziente Verpflegung, und der Food-Markt reagiert. Die gesamte Gastronomie, vom Schnellimbiss bis zum Fine-Dining-Restaurant, ist im Lieferrausch. Online-Bestellungen sind bequem, die Nachfrage wächst. Dieser Delivery-Boom lockt jede Menge Investoren an, Online Delivery Provider (ODP) treten als neue Player auf den Markt und verändern die Branche. Längst stehen hinter den Delivery-Menüs nicht nur klassische Restaurants, sondern auch Hochleistungsküchen ohne Gasträum, die Essenslieferungen möglichst effizient organisieren.

Wenngleich nicht alle Mitspieler auf diesem neuen, umkämpften Markt überleben werden, so haben sie doch eines gemein: Ohne **Technologie** würden sie gar nicht erst existieren. Wissenschaftliche Innovationen bietet aber weit über die Convenience hinaus neue Lösungen, da sind sich auch die 39 für diese Studie interviewten Food-Experten einig. Für sie stehen Tech-Themen auf allen Stufen der Wertschöpfung ganz oben: von neuen Proteinquellen – etwa Fleischersatz aus Pflanzen oder im Labor aus Stammzellen gezüchtet – und gentechnisch veränderten Organismen (GMO) über mehr Automatisierung und Vernetzung bis hin zu Augmented Reality Retail.

Unsere Ernährungsweise ist historisch einmalig. Avocado, Papaya, Erdbeeren und Curry zu jeder Jahreszeit verfügbar, Fertigfood auf Wunsch rund um die Uhr, täglich Fleisch auf dem Teller – vor einer Generation noch war das undenkbar.

Schon bald wird es wohl wieder undenkbar sein. Denn der Druck auf unser gesamtes Ernährungssystem wächst, von der Produktion über den Vertrieb bis zu den Konsumenten. Diese Entwicklungen fordern sowohl Politik, Wissenschaft, Industrie und Handel als auch die Konsumenten zum Umdenken.

Food Follows Function – Essen hat zwei Funktionen zu erfüllen. Es soll sowohl die Gesundheit der Menschheit schützen als auch die des Planeten. Um diesen Spagat zu schaffen, braucht es mutige Experimente, radikale Innovationen und Tech-Disruptionen, die menschliche, künstliche und emotionale Intelligenz geschickt kombinieren. Nur so lässt sich beides sichern: die ökologische Vielfalt auf der Erde und das Überleben der Menschheit.

DISCLAIMER

Zukunftsforschung ist spekulativ. Sie versucht Phänomene sichtbar zu machen und zu benennen, die für die meisten Menschen (noch) nicht sichtbar sind. Denn die Wahrnehmung des Gewohnten verstellt den Blick auf Neues. Zukunftsforschung möchte keine genauen Prognosen machen, sondern zukünftige Möglichkeitsräume ausloten, Gedankenexperimente durchführen und mit Geschichten über die Zukunft die Vorstellungskraft anregen. Zukunftsforschung kann sich nicht auf empirische Daten stützen, es gibt sie für die Zukunft nicht. Radikale Innovationen sind am Anfang schwer zu erkennen und über ihr Potenzial lässt sich nur spekulieren. Die meisten Pläne und Zukunftsprojektionen beschreiben daher einen langsamen, schrittweisen Wandel. Das erfasst zwar die kurzfristige Entwicklung in der Regel recht gut – was morgen passieren wird, unterscheidet sich in den meisten Fällen nur sehr wenig von dem, was heute passiert. Langfristig jedoch bestimmen Brüche, Verwerfungen, Disruptionen massgeblich die Entwicklungsrichtung. «Zuerst ignorieren sie dich, dann lachen sie über dich, dann bekämpfen sie dich und dann gewinnst du.» (Mahatma Gandhi). Aussagen über die Zukunft sind letztlich immer spekulativ, dessen sind wir uns bewusst. Um den Lesefluss nicht zu stören, werden sie aber in dieser Studie nicht jedes Mal relativierend formuliert.

© GDI 2019

Herausgeber

GDI Gottlieb Duttweiler Institute

Langhaldenstrasse 21

CH-8803 Rüschlikon / Zürich

Telefon +41 44 724 61 11

info@gdi.ch

www.gdi.ch