

Foodtrends
 & Nachhaltige
 Ernährung

Ein Widerspruch?

Spes, 16.10.09
 Mag. Hanni Rützler

Foodtrends

sind zuverlässige Seismographen
 für gesellschaftliche
 Veränderungsprozesse.

Foodtrends

sind Antworten auf
 aktuelle Probleme



Ein ganz
 „normaler“
 Einkauf im
 Supermarkt

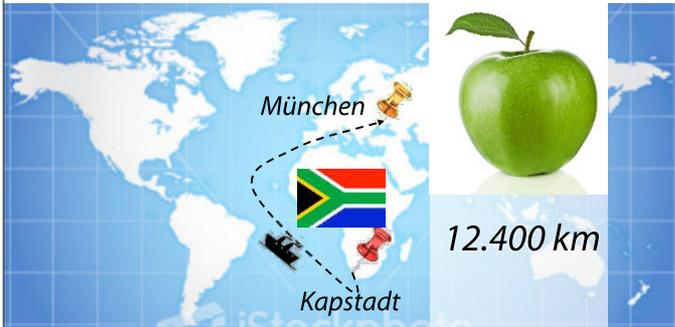
	Tomaten
	Apfel
	Trauben
	Butter
	Yoghurt
	Fleisch

Essen auf Reisen: der lange Weg einer *Tomate*

Holland Lindau

1.100 km

Essen auf Reisen: der lange Weg eines **Apfels**



Essen auf Reisen: der lange Weg eines **Joghurts**



Essen auf Reisen: der lange Weg eines **Steaks**



In einem Einkauf um die Welt



Wieviel % der Kunden interessieren sich für **Angebote aus der Region?**



Quelle: So is(s)t Deutschland, Nestle 2009

Mindestens 7 Jahre Halbwertszeit
Seismographen des gesellschaftlichen Wandels

Foodtrends

Verändern die Alltagskultur
Antworten auf aktuelle Probleme

Food Trend

Lokal Food

Das neue Bedürfnis
nach Region




noma

-> Noma in Kopenhagen seit 2004, nur Produkte skandinavischen Ursprungs (kein Olivenöl, kaum Erdbeeren etc.)



USA: Loews San Diego Resort „adoptiert“ regionale Bauern

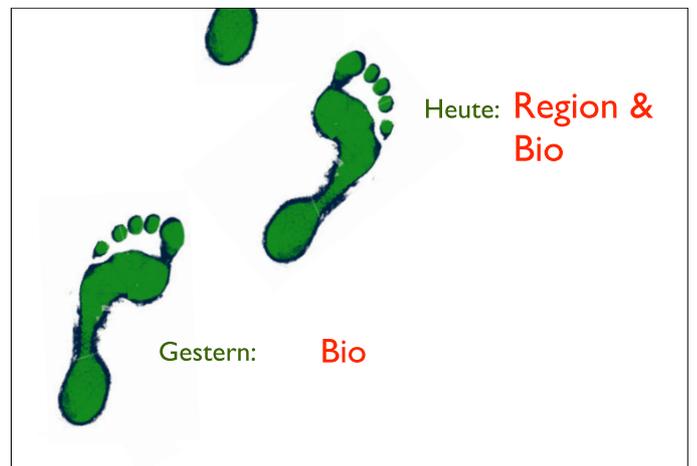
- Kräuter + Gemüse vom eigenen Garten,
- Produkte von 12 regionalen Produzenten

Loews Hotels adopt local farmers



Localivore

Landwirtschaft. Dan Barber!



Gestern: **Bio**

Heute: **Region & Bio**

Morgen:
Region & Bio &
(Koch-)Handwerk



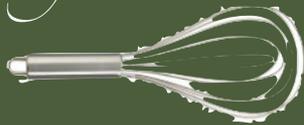
Wer selbst kocht

- aktiviert die Freiheit und die Wirksamkeit der eigenen Kaufkraft
- bestimmt was und wie gut man isst
- sichert sich diese Machtposition

Food Trend:

Communicooking

Die neuen Koch-
und Essgemeinschaften



Communal Dining Tables

- essen + einkaufen
- essen + lesen
- kochen + essen
- kochen, lernen + essen



Kochen im Supermarkt

- kein Aufräumen
- kein Putzen
- keine Vorrats-
haltung



Food Trend

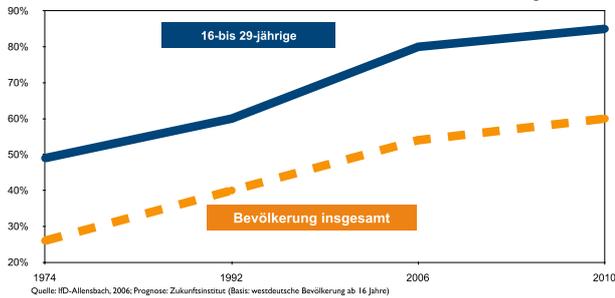
Pleasure Food

Genuss ist der
neue Luxus



Genussvoll leben wird immer öfter zum wichtigen Ziel

Wofür man lebt, worin man den Sinn des Lebens sieht: Das Leben genießen



Wieviel % der ArbeitnehmerInnen haben keinen *fixen Mahlzeitenrhythmus*?



Quelle: So i(s)t Deutschland, Nestlé 2009

Wieviel % der ArbeitnehmerInnen sind mit ihrer *Ernährungsweise* nicht zufrieden?



Quelle: So i(s)t Deutschland, Nestlé 2009

Meine aktuellen Essprobleme?



Quelle: So i(s)t Deutschland, Nestlé 2009

Unkontrolliertes Essen

Essen aus Frust, Essen zwischendurch ohne Hunger, zu viel Süßes

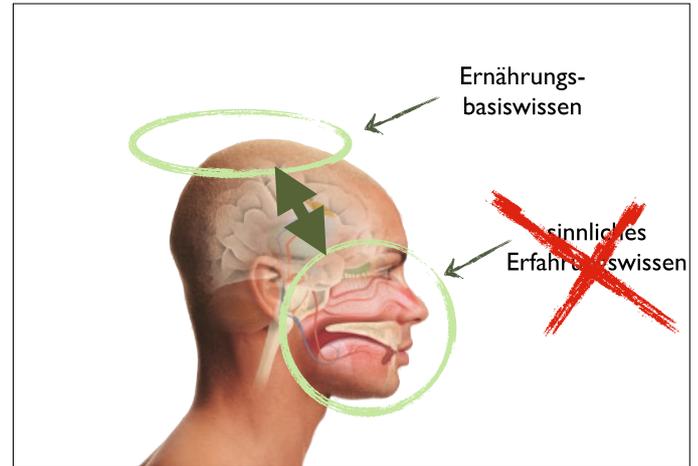
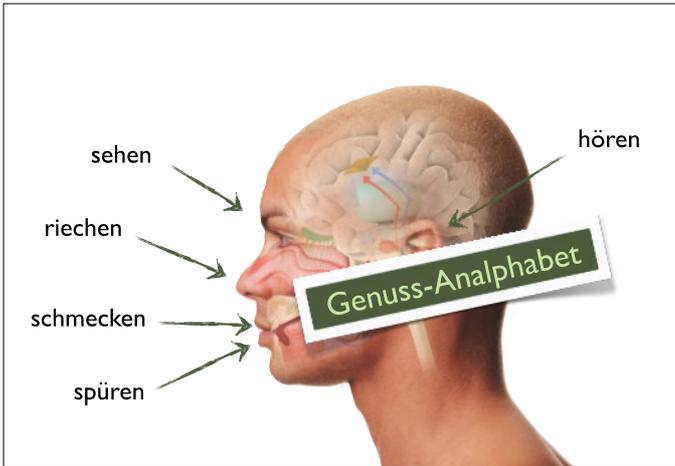
Einseitige Ernährung

zu einseitig, zu wenig Obst und Gemüse, zu viel süße Getränke, zu unregelmäßig, zu viele Fertiggerichte



Quelle: So i(s)t Deutschland, Nestlé 2009





„Je mehr Handlungsmöglichkeiten es gibt, desto notwendiger wird es, den Geschmack als internen Regulator festzulegen“.

Jean-Claude Kaufmann

Genuss

- stärkt das Selbstbewusstsein,
- hebt das Leistungsniveau
- fördert Entspannung & Stressabbau
- wirkt depressiven Befindlichkeiten entgegen

Quelle: Genuss und Gesundheit, Reinhold Bergler und Tanja Hoff, Kölner Universitätsverlag 2002



Gestern:

Luxus-Food als Distinktionsmittel

Heute:

Ich will Frische, Naturnähe und ein gutes Gewissen durch:

Make your choice:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bioprodukte | <input type="checkbox"/> Produkte vom Bauern |
| <input type="checkbox"/> Fair Trade | <input type="checkbox"/> kleinen Manufakturen |
| <input type="checkbox"/> Produkte aus der Region | <input type="checkbox"/> natürliche Produkte |

Morgen:

Ich will das Leben genießen!
Verantwortungsbewusst gegenüber mir und anderen!

Die neuen Nachhaltigkeitsmärkte sind SINN Märkte



Die Sinnmärkte von morgen:

Beteiligung
(kümmern)

Orientierung
(lernen)

Erlebnis
(inszenieren)

Gemeinschaft
(vernetzen)

Quelle: Zukunftsinstitut2008

Hanni Rützler, www.futurefoodstudio.at
www.zukunftsinstitut.de