



Ernährung in der Zukunft - Von Trendberichten zu Szenarien

Veranstaltungsreihe fhuture

Dr. Carola Strassner, MBA

Professor Sustainable Food Systems & Nutrition Ecology
Correns Str. 25 D-48149 Muenster strassner@fh-muenster.de

Managing Director a'verdis Sustainable Foodservice Solutions
Mendel Str. 11 D-48149 Muenster carola.strassner@a-verdis.com

Nachträglich zur
Veröffentlichung im
Internet überarbeitet



1. Ernährungsbezogene Trends

2. Szenarien von Zukünften

3. Corona ändert Alles?

Zur Einstimmung:
,Soylent Ready-to-drink meal'
,Soylent squared mini meals'

Ernährungsbezogene Trends

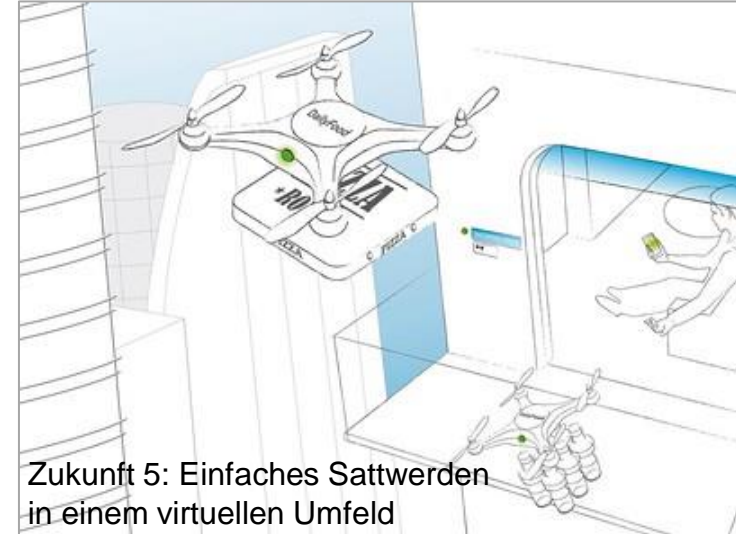


5 Szenarien für 2030

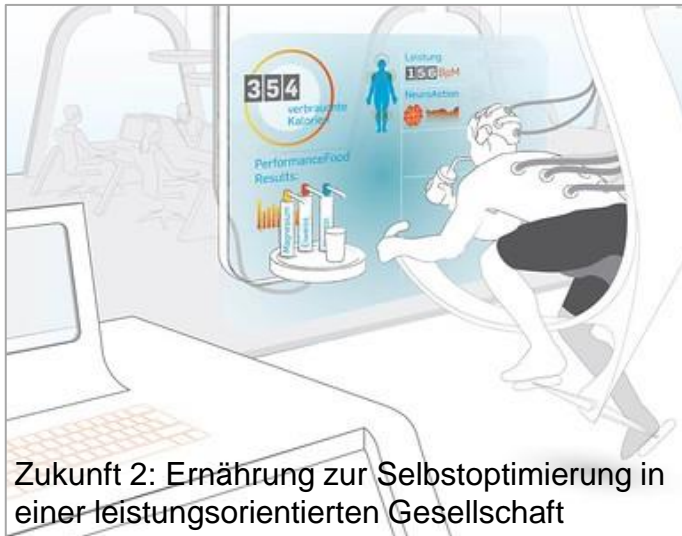
Zukunft 1: Ressourcenschonende Ernährung in einer wertorientierten Gesellschaft



Zukunft 3: Reflektierter Genuss in einer auf Eigenverantwortung setzenden Gesellschaft



Zukunft 5: Einfaches Sattwerden in einem virtuellen Umfeld



Zukunft 2: Ernährung zur Selbstoptimierung in einer leistungsorientierten Gesellschaft

Zukunft 4: Gemeinschaftliches Essen als Erlebnis in einer entstrukturierten Gesellschaft



Mehr Information: Was essen wir 2030?
<https://www.nestle.de/zukunftsstudie/zukuenfte-gestalter>

Bildquelle: Nestlé Deutschland CC BY-NC 2.0
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.0/>

Food-Trend-Map 2020



Bildquelle: Bild von [Primal Future](#) auf [Pixabay](#)

Mehr dazu:
Food Report 2020
Hanni Rützler
Mehr unter:
<https://onlineshop.zukunftsinstitut.de/shop/food-report-2020/#tab-description/>

Trend oder Hype: Superfoods



Ökobilanz der Superfoods
Mehr unter:
-DW Infofilm: 'Superfood' — der Boom um Früchte und Körner
-Naturschutz.ch «Superfood» schadet der Umwelt – einheimische Alternativen punkten

Bildquelle: Bild von Pexels auf Pixabay

Trend oder Pseudotrend: vegan



Empfehlung der DGE:
Fleisch, Wurstwaren
sowie Eier in Maßen.

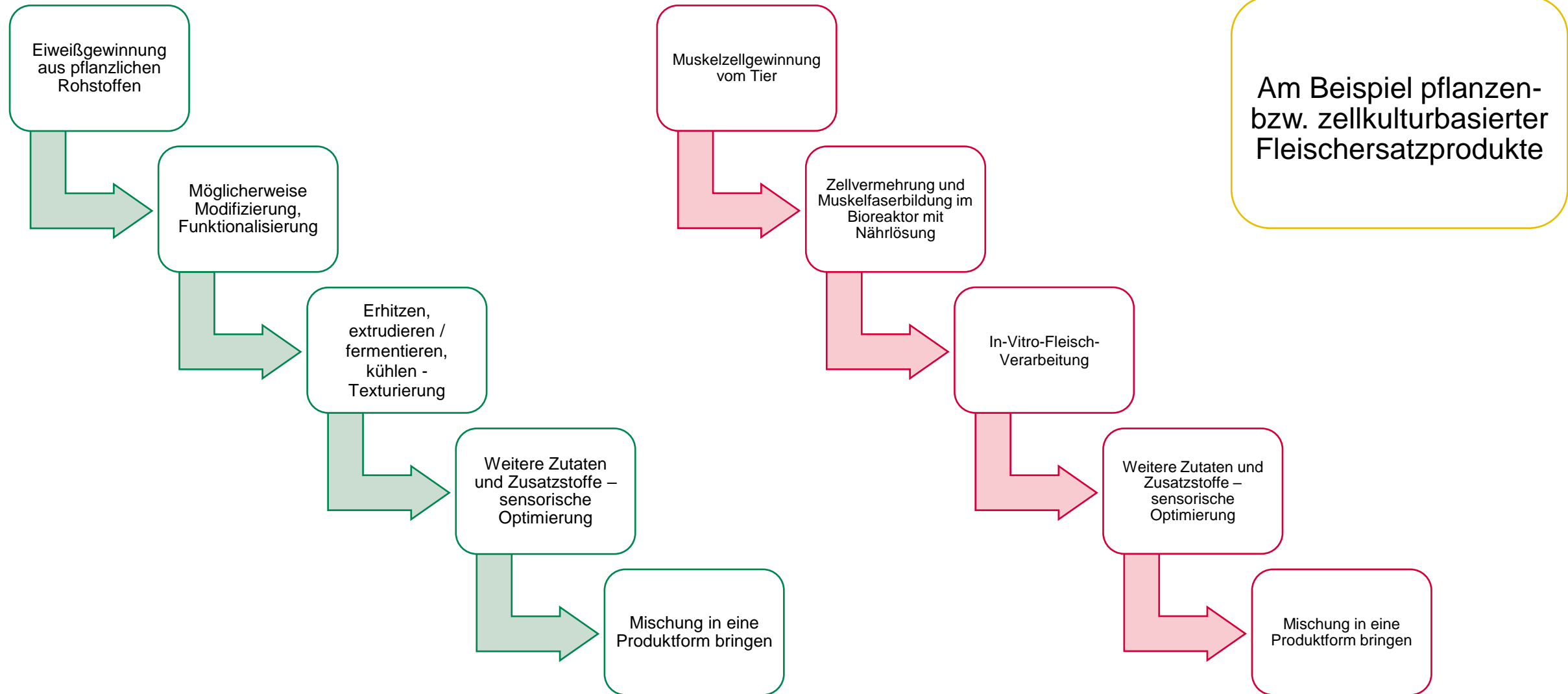
Mehr als 300 – 600 g
Fleisch und Wurst pro
Woche sollten es nicht
sein.

Tatsächlich: Fleisch in der
Woche ca. 1.000 g (m),
ca. 800 g (w).

Bildquelle oben: Bild von Comfreak auf Pixabay

Bildquelle unten: Bild von Reinhard Thrainer auf Pixabay

Reale Entwicklung: Mehr Verarbeitung



Gesamtverwertung und Fraktionierung von Rohstoffen

Verschiedene Milchproteine haben wertvolle technologische Eigenschaften, z.B.

- Wasserbindung
- Wassersorption
- Emulgierereigenschaften
- Fettbindung
- Auflöseverhalten
- Gelbildung
- Viskoelastische Eigenschaften
- Grenzflächeneigenschaften
- Schaumbildungseigenschaften
- Schaumstabilität



Bildquelle: Bild von StockSnap auf Pixabay

Trend: Regionale Lebensmittel und Urban Gardening



Reale Entwicklung: nach oben und unten



Weitere Beispiele:
London: ‚Growing
Underground‘ Farm im
Untergrund
New York: ‚Sky Vegetables‘
auf dem Dach



Bildquelle: Bild von [家志 刘](#) auf [Pixabay](#)



Bildquelle: Bild von [41330](#) auf [Pixabay](#)

Megatrends

Globalisierung

Urbanisierung

Individualisierung

Digitalisierung

Mobilität

Neo-Ökologie

Demographischer
Wandel

New Work

Sicherheit

Gesundheit

Szenarien von Zukünften





Wie sieht unsere Ernährung in einer postfossilen Gesellschaft im Jahr 2050 aus?

Ergebnisse einer Denkwerkstatt

Christoph Spahn

- und - Dr. Carola Strassner

Professor Sustainable Food Systems & Nutrition Ecology

Correns Str. 25 D-48149 Muenster strassner@fh-muenster.de



Essen wie Familie Melander, Bargteheide
Essen wie Familie Natmo, Kouakourou
Essen wie Familie Costa, Havanna

Mehr Information: Peter Menzel & Faith D'Alusio (2005) So isst die Welt

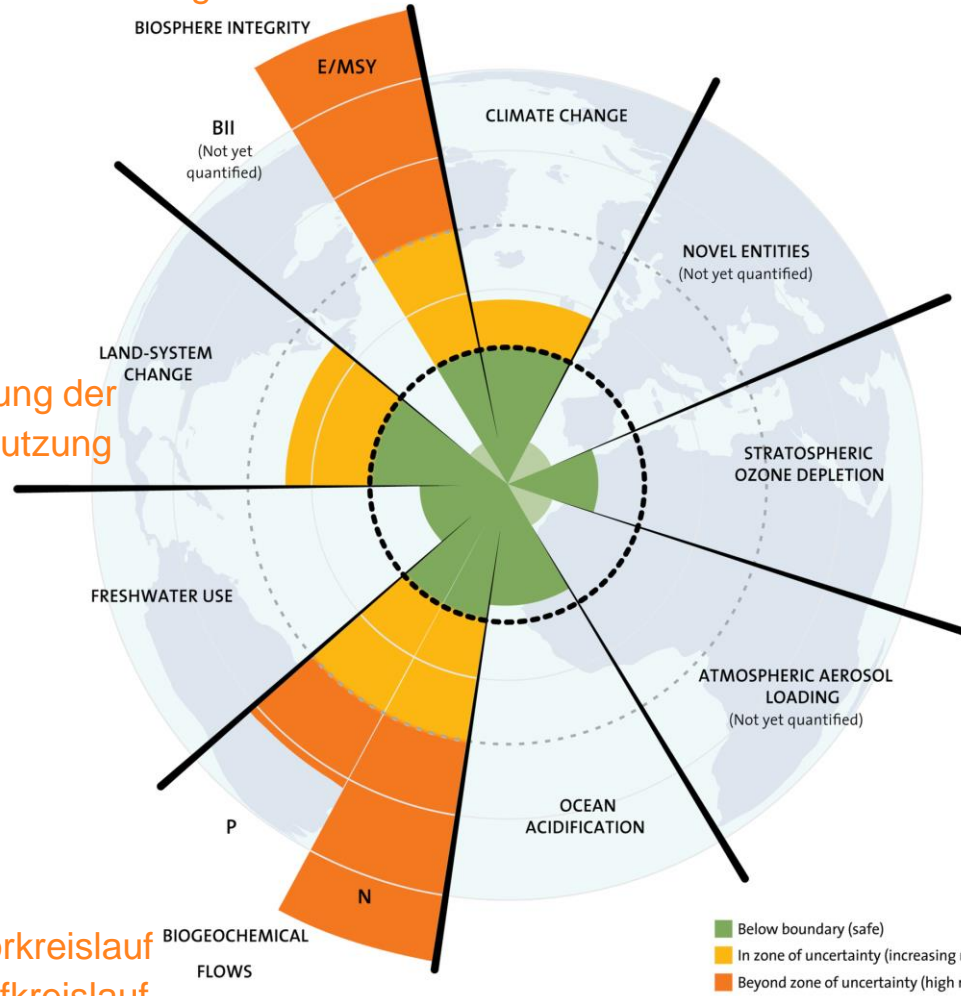
Planetare Tragfähigkeit für den Menschen



Biodiversitätsverlust
Artenauslöschung

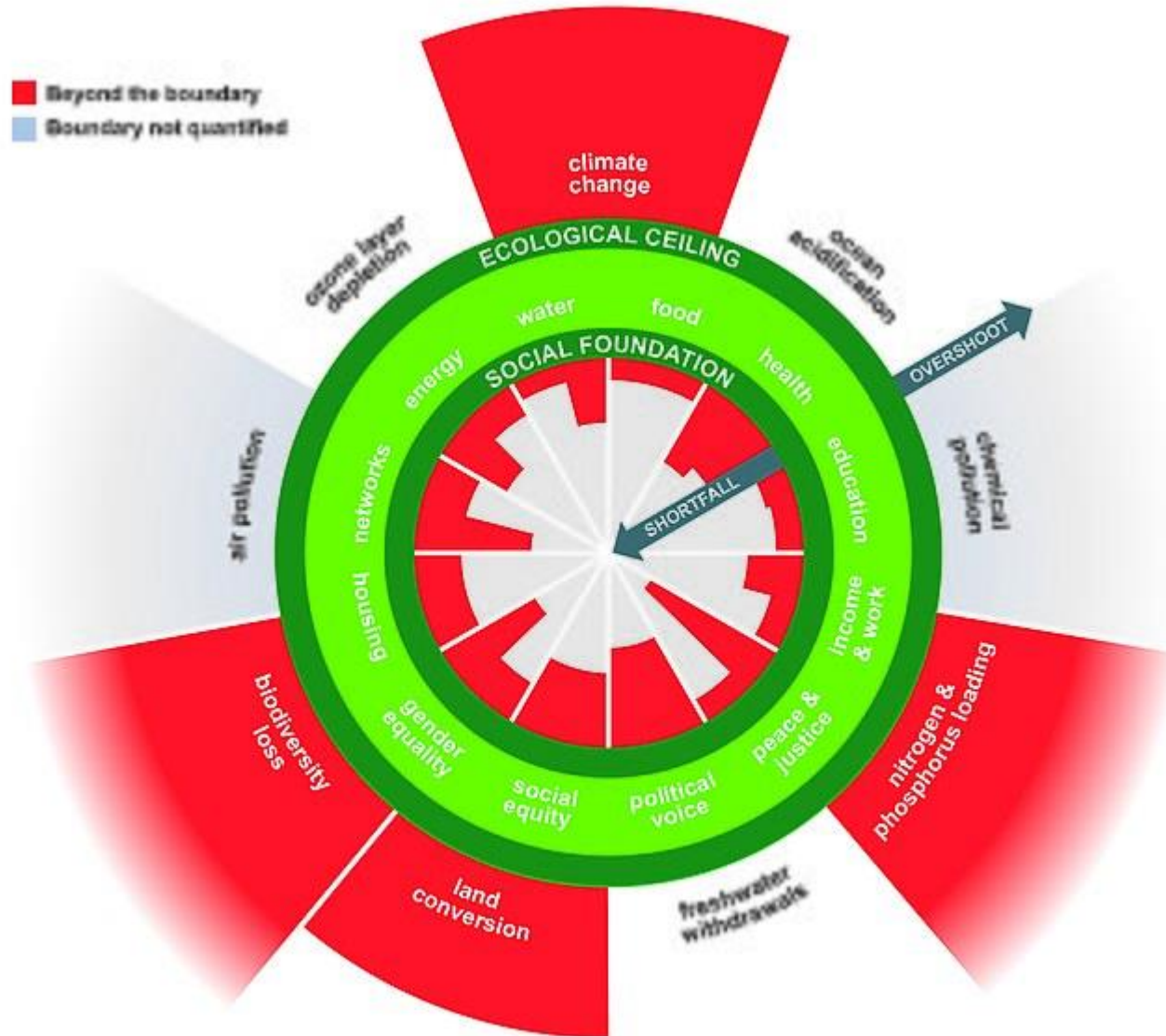
Änderung der
Landnutzung

Phosphorkreislauf
Stickstoffkreislauf



Fachliche Quelle: Steffen et al. 2015. Planetary Boundaries:
Guiding human development on a changing
planet. Science Vol. 347 no. 6223 DOI:
10.1126/science.1259855

Bildquelle: J. Lokrantz/Azote Images based on Steffen et al. 2015



Fachliche Quelle: Kate Raworth (2017) The Doughnut of social and planetary boundaries
Mehr Info: <https://www.kateraworth.com/doughnut/>

Bildquelle - Bildautor: DoughnutEconomics (2017); Bildtitel: Doughnut-transgressing.jpg;
Bildnutzung: CC BY-SA 4.0

Der Teller für die planetare Gesundheit



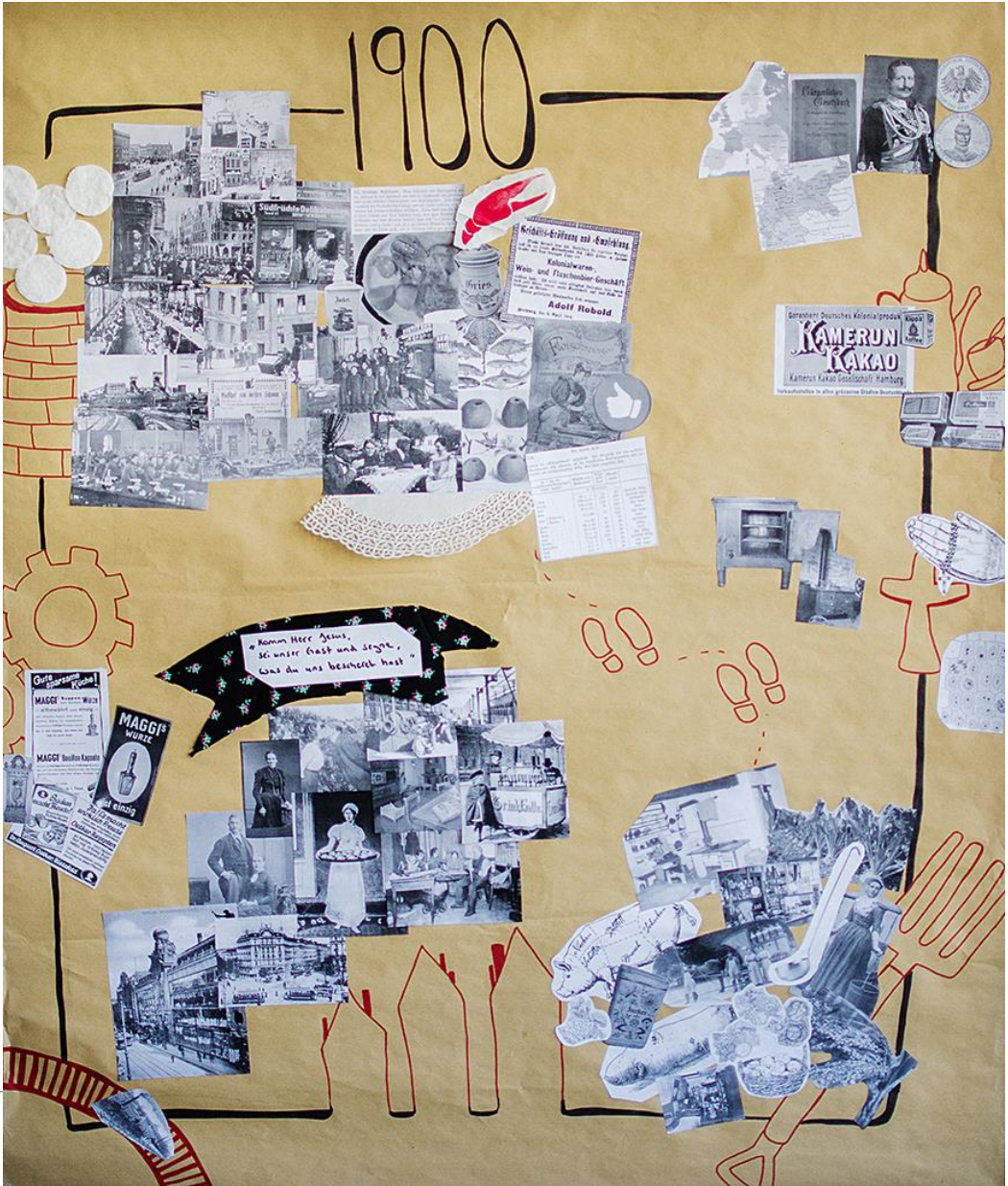
Fachliche Quelle: Willet et al. (2019) Summary Report of the EAT-Lancet Commission
Healthy Diets From Sustainable Food Systems. The Lancet/EAT Forum.

Bildquelle - Bild von CodeLaure auf Pixabay

Die Modulteilnehmer*innen



Die Rückschau: Wie sah Ernährung in den letzten 200 Jahren aus?



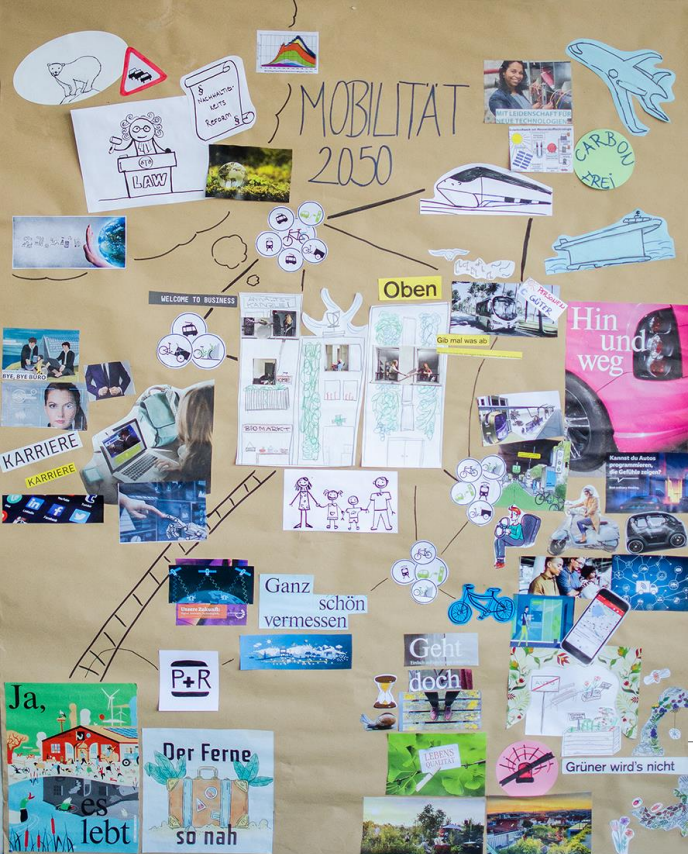
1955

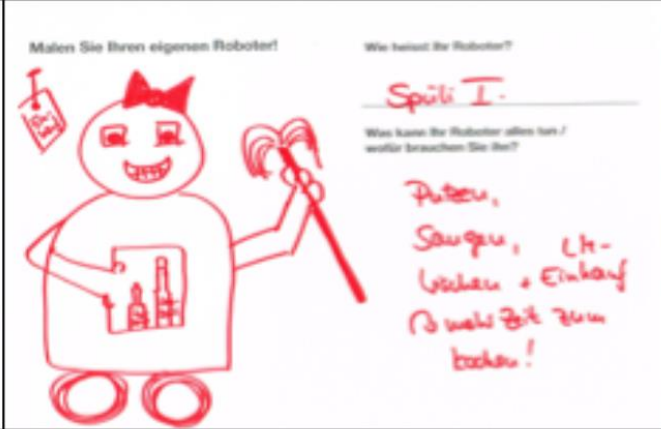
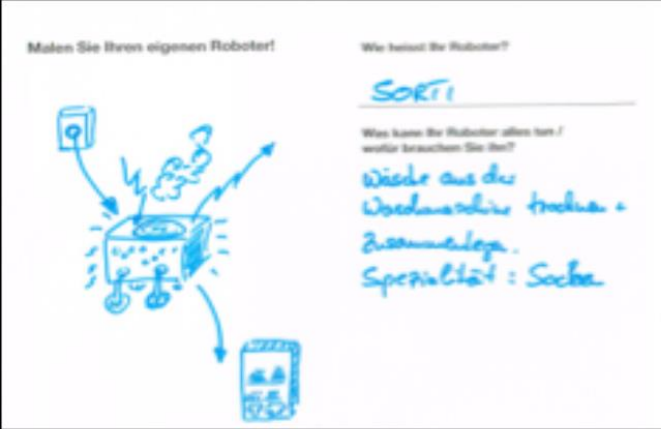


Erste Blicke in Zukünfte innerhalb der planetaren Grenzen

Themenfelder:

- Mobilität
- Landwirtschaft
- Umgang mit Ressourcen
- Arbeitswelt & Wirtschaft

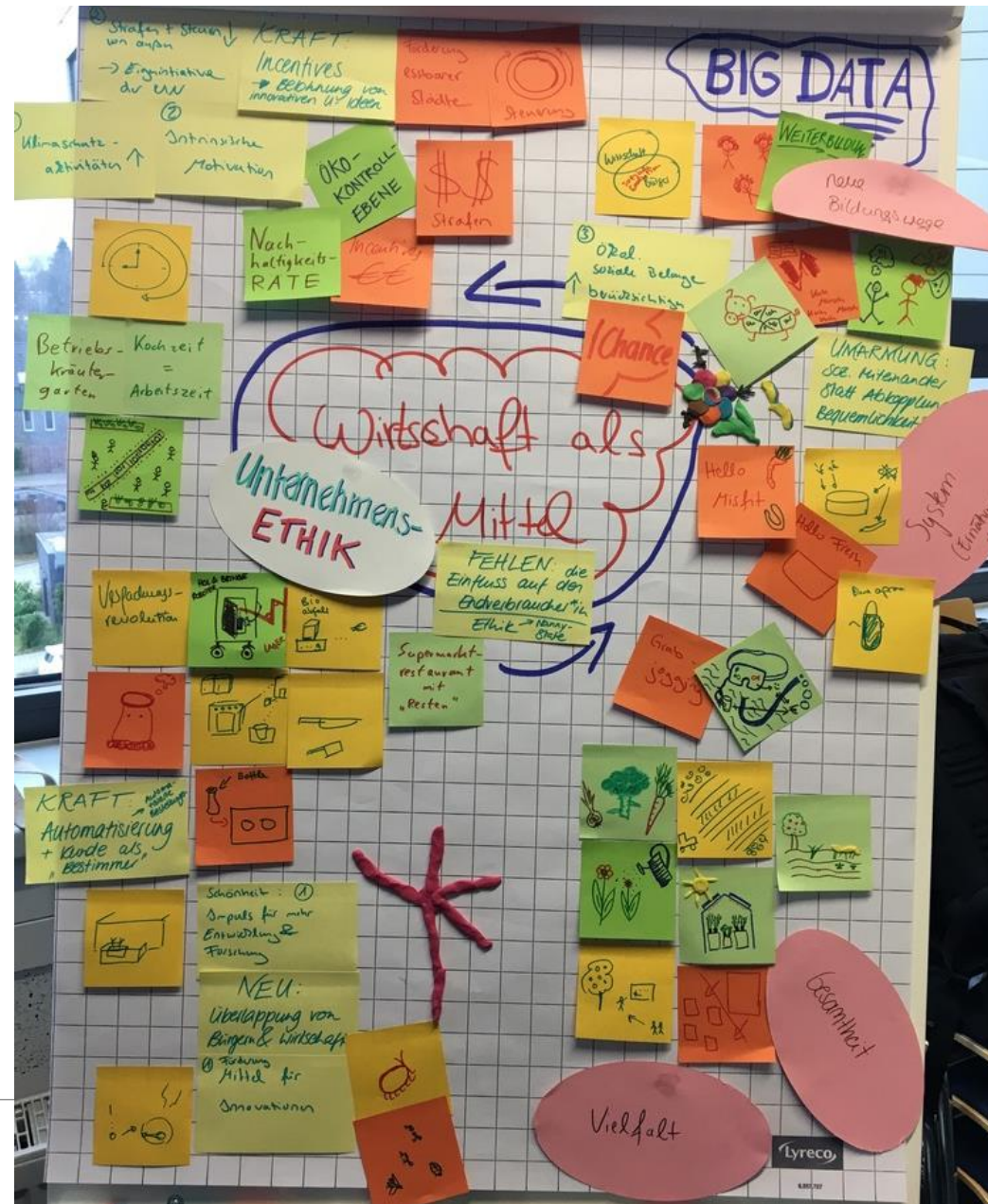
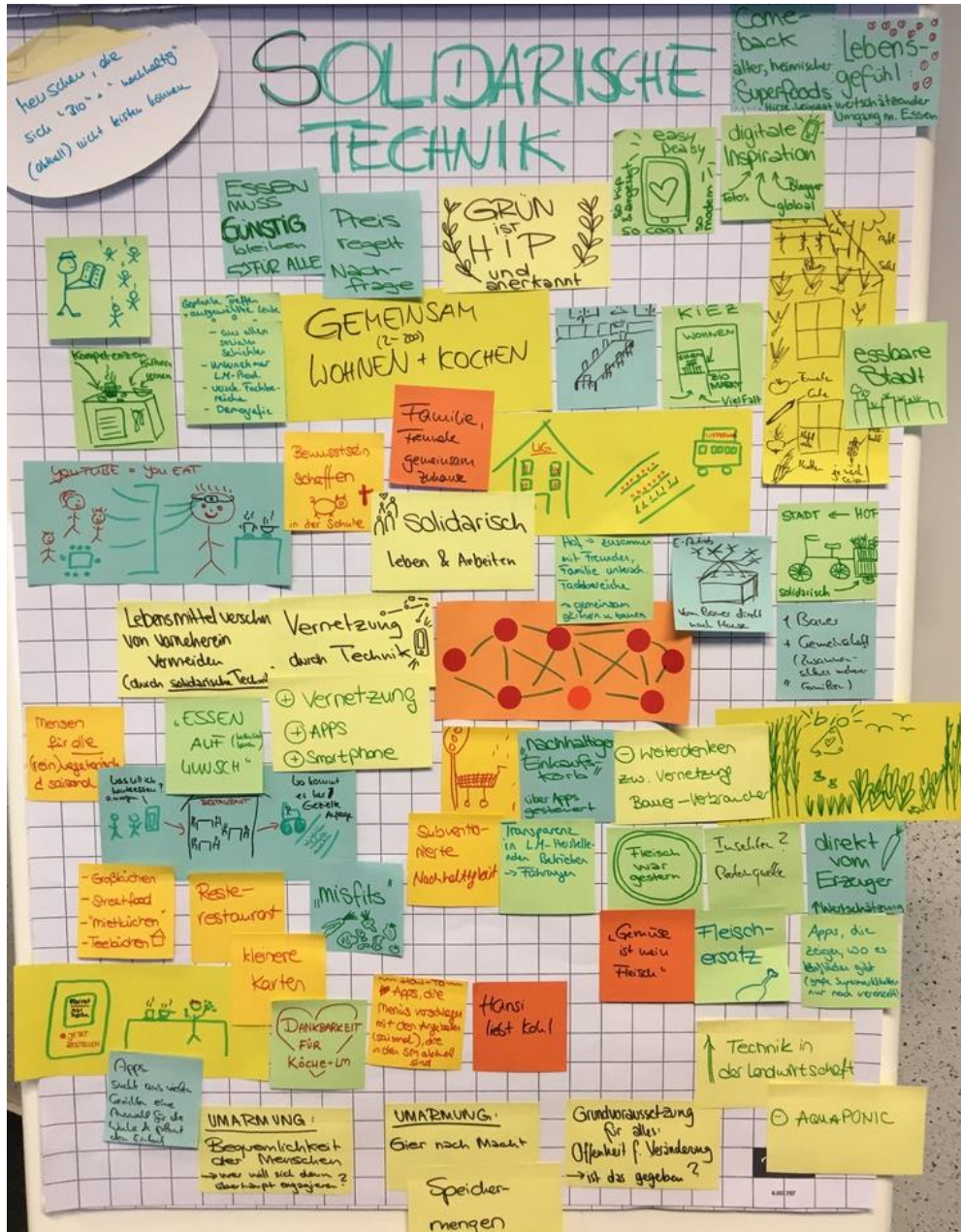




Die Erarbeitung von Zukünften



4 Szenarien für Ernährungssysteme im Jahr 2050



... und Film ab

Karina Buss, Ina Kerkhoff, Anita Menzel

HappBee Naturalistisches Ernährungssystem



... und Film ab

Lynn Marthe Garbers, Anna-Lena Kribbeler, Giulia Nentwig, Theresa Usler

BeLeVe



... und Film ab

Laura König, Junping Qiu, Jana Grote, Pia Ute

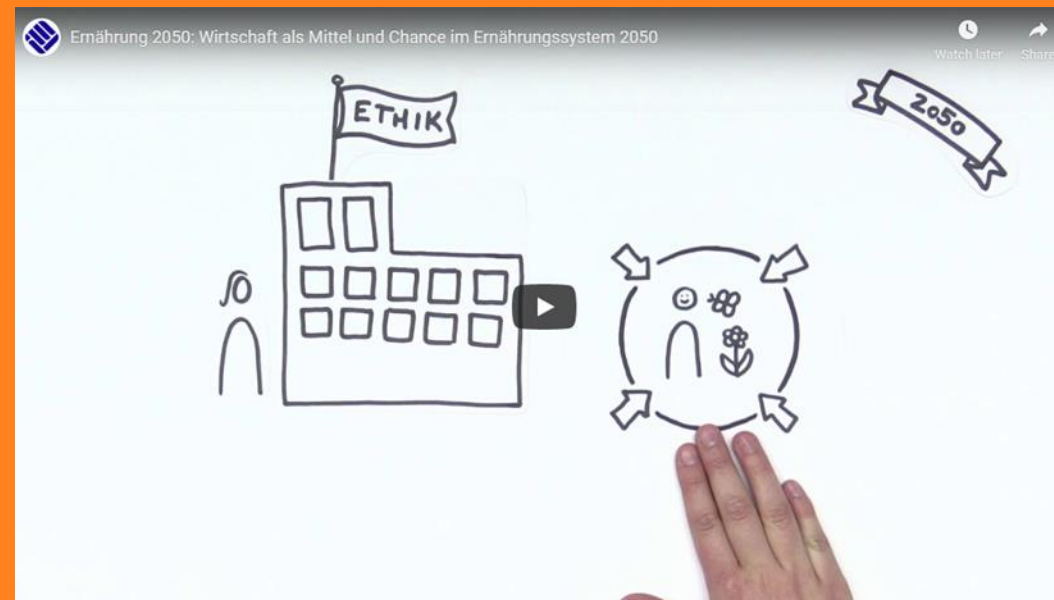
Der grüne Einkauf



... und Film ab

Anja Löckener, Carina Looft, Damian Winter

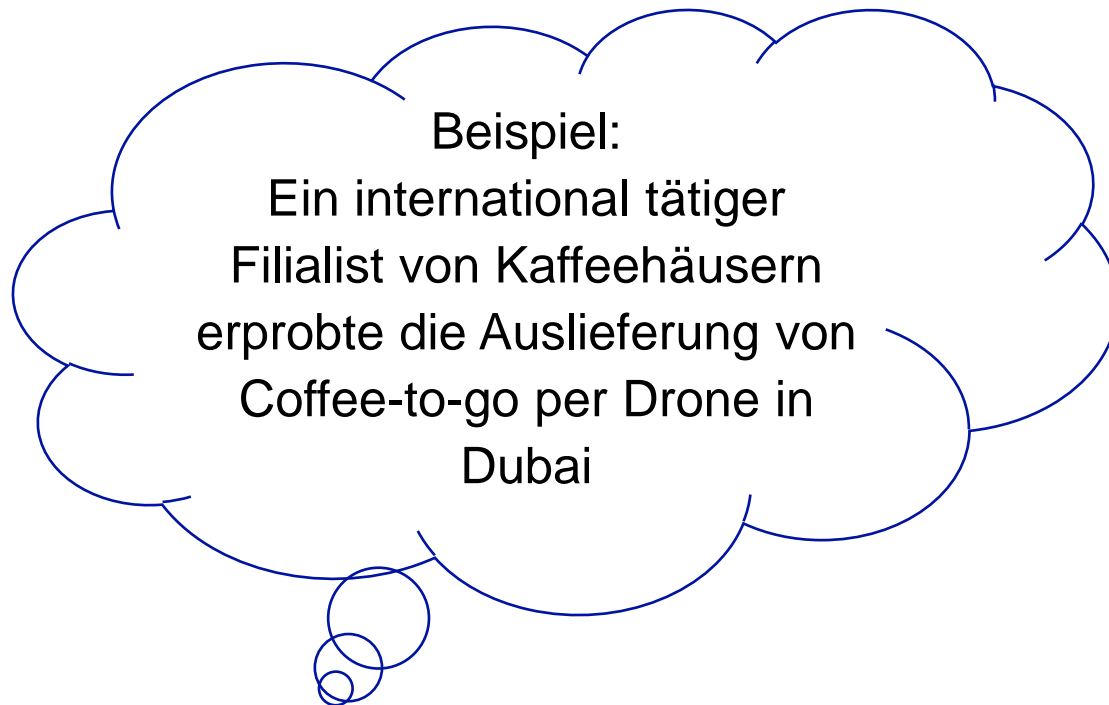
Wirtschaft als Mittel und Chance



Corona ändert Alles?




Können wir nicht zum Essen, kommt das Essen zu uns ...



Fachkräftemangel?

- Robotik Unternehmen in Asien, beispielsweise, bieten eine breite Produktpalette an: Roboter für haushaltsnahe Dienstleistungen, Roboter für Empfangsaufgaben, z.B. in der Hotellerie oder im Messebereich, Servierroboter, z.B. in der Gastronomie zur Speisenausbringung, einkaufsberatende Roboter, Roboter, die Unterhaltungsauskunft geben, Roboter, die kochen, usw.



Beispiel:
Suchen Sie nach
,Amy-Trackless Robot
Waiter‘

Fachkräftemangel: Köche?



Filmclip des ‚robotic kitchen‘ zu sehen auf <https://www.youtube.com/watch?v=9LqqcDL99UA&t=9s>

Foto: Von Grace Uvezian (Press Kit, Spyce Food Co.) ChrisSanchez-Spyce-Restaurant-Robotic-Kitchen-Boston-Interior-Photo-1

Fachkräftemangel: Servicekraft



Beispiel:
,Ginger‘ – Roboter
Servicekraft

Die Zukunft ist da, nur nicht an Ihrer Türschwelle.



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Vielen Dank!

Dr. Carola Strassner, MBA

Professor Sustainable Food Systems & Nutrition Ecology

Correns Str. 25 D-48149 Muenster strassner@fh-muenster.de

Managing Director a'verdis Sustainable FoodService Solutions

Mendel Str. 11 D-48149 Muenster carola.strassner@a-verdis.com

