

Wie wir 2030 essen wollen



Alljährlich lässt der Industriekonzern Nestlé in einer Umfrage die Essensvorlieben deutscher Verbraucher erforschen und publiziert die Ergebnisse dann unter großem Medienecho in einer Studie. Muss es verwundern, dass die Umfrage Jahr für Jahr die Marktstrategie nicht allein des Nestlé-Konzerns, sondern eigentlich des gesamten industrialisierten Lebensmittelsystems bestätigt? Die jüngste Studie ist ein besonders starker Beleg für diese These.

Erschienen im April, beschäftigt sie sich mit dem Thema »Wie is(s)t Deutschland 2030?« Die Antwort nach Lektüre könnte zynischerweise heißen: »So wie heute, nur noch mehr so.« Denn laut Nestlé will eine Mehrheit der Deutschen ihre Ernährungssouveränität angeblich demnächst vollständig an Produktion und Handel abgeben. Da heißt es beispielsweise: »Viele werden 2030 zu Hause gut schmeckende und gesunde Fertiggerichte und unterwegs hochwertige Snacks zu sich nehmen. Essen wird in der Regel eher geliefert als selbst gekocht.« Welche Fertiggerichte und Snacks gesund sind und gut schmecken, sagt einem die App. Vor allem die sogenannten Selbstoptimierer werden sich dort informieren. »Menschen mit knapp bemessener Zeit und Leistungsorientierung (...) schätzen Produkte, die zudem möglichst unkompliziert verfügbar sind. Diese Gruppe folgt auch dem Trend zu Snacks, Power-Riegeln und Fertiggerichten. Diese sollen schnell zuzubereiten und ebenfalls qualitativ hochwertig sein.«

Nachhaltiges Essen vom Lieferservice?

Gleichzeitig legen die deutschen Esser laut Nestlé-Studie zunehmend Wert auf eine gesunde, ethisch einwandfreie und die Ressourcen schonende Ernährungsweise. Diese werde für viele Menschen in Zukunft sogar zur Statusfrage. »Was vorher dem Autofan der PS-starke Sportwagen oder dem Bildungsbürger die Bücherwand war, wird morgen die detaillierte Kenntnis der Vita des Rindersteaks sein«, heißt es bei Nestlé. Letzteres klingt eigentlich ermutigend, wird dann aber durch folgende Aussage relativiert: »Wenn Algen, In-Vitro-Fleisch und Insekten-Burger tiefgekühlt in Kisten nach Hause geliefert werden, dann könnte es sich um eine Online-Bestellung aus dem Jahr 2030 handeln.«

Wie sich tiefgekühltes Retortenfleisch mit dem lückenlosen Curriculum Vitae eines echten Rindersteaks vereinbaren lässt, bleibt jedoch schleierhaft. Höchst verständlich dagegen die eigentliche Botschaft der Studie: Nahezu alle unserer angeblichen Verbraucherwünsche können künftig wahr werden, wenn wir dem Expertentum der Lebensmittelindustrie und des Handels vertrauen. Hier weiß man, was lecker, gesund und ethisch unbedenklich ist und liefert es gern auch an die Haustür.

Slow Food: kein Schnee von gestern

Wollen wir wirklich so essen im Jahr 2030? Ich hoffe nicht. Die Slow Food Bewegung entstand als programmatischer Gegenentwurf zum Angebot einer Burgerfiliale an der Spanischen Treppe in Rom, um auf den fundamentalen Widerspruch von gutem, genussreichem Essen und dem bequemlichen Schnellfutter der Nahrungskonzerne aufmerksam zu machen. Sie ist getragen von dem Gedanken, dass die Produktion von Nahrungsmitteln im industriellen Maßstab nicht nachhaltig, nicht wertorientiert und oft auch nicht gesundheitsverträglich sein kann. Schon gar nicht kann dieses System den Verbraucheranspruch auf Qualität erfüllen.

Die Güte einer Ware bewerten Lebensmittelindustrie und Konsument meist vollkommen anders. Dies kann man sich

Wie wir 2030 essen wollen

am Beispiel der berühmt-berüchtigten Zusatzstoffe vor Augen führen. Die wenigsten Verbraucher möchten mit der Nahrung Stoffe zu sich nehmen, die mit dem eigentlichen Lebensmittel nichts zu tun haben. Dennoch ist die herkömmliche Supermarktware wie abgepackte Wurst, Fertigsuppen, Kekse oder Eiscremes voll davon. In der kleingedruckten Zutatenliste finden wir sie unter den berühmten E-Nummern. Diese Stoffe bringen dem Konsumenten nichts, dem Hersteller dafür umso mehr, indem sie etwa durch eine ansprechendere Farbe verkaufsfördernd wirken, optische Mängel überdecken, vor allem aber die Maschinengängigkeit und Lagerfähigkeit der Ware erhöhen.

Laut Gesetzgeber und Industrie schaden diese Inhaltsstoffe dem Verbraucher nicht. Doch warum soll er sie überhaupt zu sich nehmen? Wenn wir Konsumenten tatsächlich Wert auf hochwertige, nachhaltig hergestellte und gut schmeckende Lebensmittel legen, so können wir unsere Ernährungssouveränität nicht aus der Hand geben. Wir müssen uns schon selbst informieren, was mit unserem persönlichen Gütebegriff vereinbar ist.

In Bezug auf das Beispiel der Zusatzstoffe bedeutet dies: Als selbständige Ko-Produzenten sollten wir uns auch mit dem Herstellungsprozess unserer Lebensmittel auseinandersetzen. Slow Food beispielsweise strebt eine Herstellungsweise an, bei der besagte Inhaltsstoffe weitestgehend ausgeschlossen sind. Eine große Herausforderung! Denn die naturgemäße Verarbeitung von naturbelassenen Rohstoffen erfordert von Produzenten besonderes handwerkliches Können, lange Erfahrung, umfassendes Wissen und Liebe zum Produkt. Produzenten, die alljährlich auf der Slow Food Messe in Stuttgart ausstellen, zeigen, dass dies schon heute möglich ist – nicht erst im Jahr 2030!

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,

Ihre Ursula Hudson