

„ES GIBT GROSSE CHANCEN FÜR DEN, DER TRENDS JETZT SCHON AUFGREIFT!“

Wie werden wir uns 2050 ernähren? Trendforscherin und Foodexpertin Karin Tischer hat für uns einen Blick in die Zukunft gewagt – und prognostiziert u. a. jenen Betrieben gute Umsätze, die in ihrem Portfolio künftig auf nachhaltig verpackte diverse Snacks und andere Kleinigkeiten setzen werden, die „easy und bequem“ aus der Hand zu essen oder zu löffeln sind.

Wie sieht unsere Ernährung 2050 aus?

Eines vorneweg: Wir haben leider keine Glaskugel und bei so einer langen Zeitspanne sind Voraussagen nur unter Vorbehalt möglich – etwa dass bis dahin keine großen Kriege und sonstige Katastrophen stattfinden oder andere heftige Naturkatastrophen als die bereits herrschenden kritischen Klimaveränderungen. Manche Entwicklungen scheinen im ersten Moment auch abwegig – und kommen dann eben doch. Als Starbucks damals mit den ersten To-Go-Bechern hier startete, winkte die Mehrheit ab, der Deutsche werde wohl nie seinen Kaffee aus einem Plastikbecher auf der Straße trinken – sie sollten sich irren. Manche Trends sind eine logische Folge, andere wiederum sind eine echte Überraschung. Grundsätzlich gibt es aber eine Reihe von Schwerpunktthemen, von der unsere Ernährung 2050 maßgeblich beeinflusst sein wird.

Welche sind das?

Zuallererst ist da der demografische Wandel. Wir werden hierzulande eine überalterte Gesellschaft mit einerseits immer mehr Ein- bis Zwei-Personen-Haushalten und andererseits Mehrgenerationenhäusern und Großfamilien, oftmals mit Migrationshintergrund, erleben. Aber nur Deutschland im Blick zu haben ist zu kurz gedacht. Das Bevölkerungswachstum weltweit, das damit verbundene Thema der Rohstoffknappheit und die Kaufkraft haben ebenfalls einen massiven Einfluss auf unser Ernährungsverhalten. Die WHO schätzt, dass die Menschen in Entwicklungsländern im Jahr 2050 rund 72% der produzierten Lebensmittel konsumieren, heute sind es nur 58%. Diese Verschiebungen auf der Metaebene haben ganz praktische Veränderungen zufolge. Wir glauben z. B., dass sich der Lebensraum bis dahin stark verändern wird – Stichwort „Tiny



KARIN TISCHER

ERNÄHRUNG ALS SCHLÜSSEL FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT

37 Forscher aus
16 Ländern haben
die „Planetary Health
Diet“ entwickelt.

Gleichzeitig könnte
damit die Erd-
erwärmung auf
1,5 °C bis Ende
des Jahrhunderts
gedrosselt werden.



Die Forscher gehen davon
aus, dass sich so pro Jahr
ca. 11 Millionen vorzeitige
Todesfälle durch ernährungs-
bedingte Erkrankungen
verhindern lassen könnten.

Das bedeutet, dass wir
doppelt so viel Obst und
Gemüse essen würden
wie heute.

Houses“ – mit deutlich verkleinerten Mini-Küchen, in denen es ggf. gar keinen Backofen mehr gibt. Brot und Backwaren würden dann fast nur noch außer Haus gekauft – und das ist eine Chance für den Bäcker!

Am Verzehr von Backwaren wird sich also nichts ändern?

Unsere Brotaffinität, -vielfalt und -tradition sind so ausgeprägt, dass sie sicher bleiben werden. Doch es zeichnet sich jetzt schon ab, dass junge Verbrauchende deutlich weniger bis gar kein Brot essen. Sie werden voraussichtlich Brot dann nicht mehr als Grundnahrungsmittel verzehren, sondern punktuell – etwa als Spezialität für den Grillabend. Es könnte auch sein, dass bestimmte Lebensmittel seitens der Politik unterstützt werden, um als Fundament am Markt bestehen zu bleiben. Frankreich macht das heute schon, indem der Kauf von Baguette vom Staat zum Teil subventioniert wird, damit es sich jeder im Land leisten kann. Wir glauben auch, dass die derzeitige Entwicklung noch stärker an Fahrt aufnimmt: Die Backstationen im Supermarkt sind noch viel stärker geworden und haben sich dem Handwerksbäcker noch stärker angeglichen. Es gibt deutlich weniger einzelne Handwerksbäcker, dafür viele mit deutlich mehr Filialen. Gleichzeitig – und das gilt für alle hier genannten Prognosen – gibt es zu jedem Trend immer auch einen Gegentrend.

Und wie könnte dieser aussehen?

Neben den großen Bäckereifilialisten wird es auch sehr kleine, hochspezialisierte Manufakturen geben – und zwar auch mit internationalem Angebot, den Highlights der mediterranen oder orientalischen Welt. Schon jetzt gibt es in einigen deutschen Städten Straßenzüge, in denen sich nebeneinander eine Handvoll Manufakturen angesiedelt hat, die z. B. nur Baklava und orientalische Spezialitäten anbietet – so etwas werden wir 2050 häufiger sehen. Wir werden eine deutlich gesteigerte Spezialisierung vorfinden, Stichwort „Monokonzepte“.

Wird sich das Sortiment des Bäckers denn stark verschieben?

Die Sortimentsbreite wird deutlich schmaler sein und die Gewichtung wird sich verlagern – Snacks oder Gerichte zum Mitnehmen und Erhitzen werden eine deutlich größere Rolle spielen und das klassische Backwarensortiment rückt mehr in den Hintergrund. Kuchen und Torten werden bis dahin deutlich rückläufig sein und es wird kleinere Sortimente und mehr Miniportionen geben. Es gibt aber auch Klassiker, die vermutlich auch 2050 ganz normal zum Sortiment dazu gehören werden. Wir haben uns im Team mal zusammengesetzt und versucht, hier eine Prognose abzugeben. Wir glauben, dass Vollkornbrot in jedem Fall bleiben wird; das ist einfach in Deutschland gelernt. Regionale Spezialitäten wie Printen bleiben, einfache Kuchen wie Apfel-, Pflaumen-, Marmor- oder Schokokuchen auch. Auch unumstößlich: die Schwarzwälder Kirschtorte – wengleich ihre Rezeptur 2050 sicher hinsichtlich Pflanzlichkeit angepasst ist.

Also die Klassiker bleiben – und was lässt sich über das restliche Sortiment sagen?

Wir vermuten, dass wir auf der einen Seite einen ganz klaren Minimalismus erleben werden, mit Produkten, die sehr easy, aufrichtig und natürlich sind. Und dass auf der anderen Seite diese zunehmende Opulenz der Ausdekorierung noch nicht ihren Zenit erreicht hat, sondern bis dahin noch viel extremer und pompöser zelebriert wird – z. B. Mini-Torten Deluxe im Maximum.

Kann man etwas über die dann verarbeiteten Rohstoffe sagen?

Die Veränderungen des Klimas, der Lieferketten und Verfügbarkeiten werden sich hier niederschlagen, denn das System ist oft fragil, auch wenn man es nicht immer merkt. Die Zahl der wetterbedingten Katastrophen hat sich in den vergangenen 50 Jahren verfünffacht – dieser Effekt wird sich also eher noch verstärken. Ein solches internationales Beispiel ist die Knappheit der Vanilleschote – Vanillefelder müssen bewacht werden, damit die Schoten nicht unreif gestohlen werden; das treibt die Forschung voran, nach Alternativen zu suchen, andere weichen auf die vanilleähnliche Tonkabohne aus. Gleichzeitig werden internationale

ERNÄHRUNG ALS SPIEGEL DER ROHSTOFFSITUATION

- In den vergangenen 50 Jahren gab es 5 Mal häufiger wetterbedingte Katastrophen als zuvor.



- Hohe Ernteverluste entstanden durch
 - steigende Temperaturen,
 - ausbleibende Niederschläge,
 - extreme Wetterereignisse.
- Ohne Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel könnten die globalen landwirtschaftlichen Erträge bis 2050 um bis zu 30% sinken.
- In einer 2 °C wärmeren Welt könnten 40% mehr Menschen unter Wasserknappheit leiden.
- Aktuell sind von den in Deutschland vorkommenden 71 900 Tier- und Pflanzenarten 30% durch den Klimawandel bedroht.



KARIN TISCHER, FOOD & MORE

food & more ist ein Food-Innovation-Center, spezialisiert auf Lebensmittel, Getränke und Ernährung, das sich sowohl national als auch international einen Namen gemacht hat. Das Unternehmen erkennt Trends, Potenziale, Märkte und Konsumentenbedürfnisse. Karin Tischer, die Gründerin und treibende

Kraft von food & more, bringt dabei ihr volles Gespür für Märkte und Trends mit Fachkompetenz und Innovationskraft ein. Seit 1996 bietet das Unternehmen eine umfassende Expertise in den Bereichen Industrie, Handel, B2B-Märkte sowie im Außer-Haus-Markt.

Produkte erfolgreich regional angebaut – Wassermelonen in Niedersachsen beispielsweise. Das hat nicht nur eine bessere CO₂-Bilanz, sondern das birgt auch eine neue geschmackliche Vielfalt, weil die Erzeugnisse durch unser Klima, unser Wasser und unsere Böden auch immer etwas anders schmecken. Oder denken wir an Vertical Farming: Es ist gut möglich, dass der Bäcker je nach Standort dann im Gewächshaus auf dem Dach die Rohkost für seine unten integrierte Salatbar anbaut.

Ernähren wir uns bis dahin also nachhaltiger?

Hoffentlich! Das ist essenziell! Regionaler Bezug, Transparenz und eine ethische Produktion werden für die Verbraucher noch stärker an Bedeutung gewinnen. Food Waste wird dank KI-Lösungen bis dahin wohl eine deutlich geringere Problematik darstellen. Wir vermuten auch, dass die Nachfrage nach Bio- und Vollkornprodukten weiter ansteigt. Vor allem aber soll-

ten Bäcker sehr offen gegenüber neuen Rohstoffen sein, denn bis dahin werden vermutlich noch sehr viele neue Rohstoffe entdeckt, die wir heute noch gar nicht kennen. Andere gewinnen an Bedeutung. Vor allem andere Proteinquellen werden ein zentrales Thema spielen – hier sind unbedingt Hülsenfrüchte zu nennen.

Weil der vegane oder vegetarische Lebensstil 2050 noch viel mehr en vogue ist als heute?

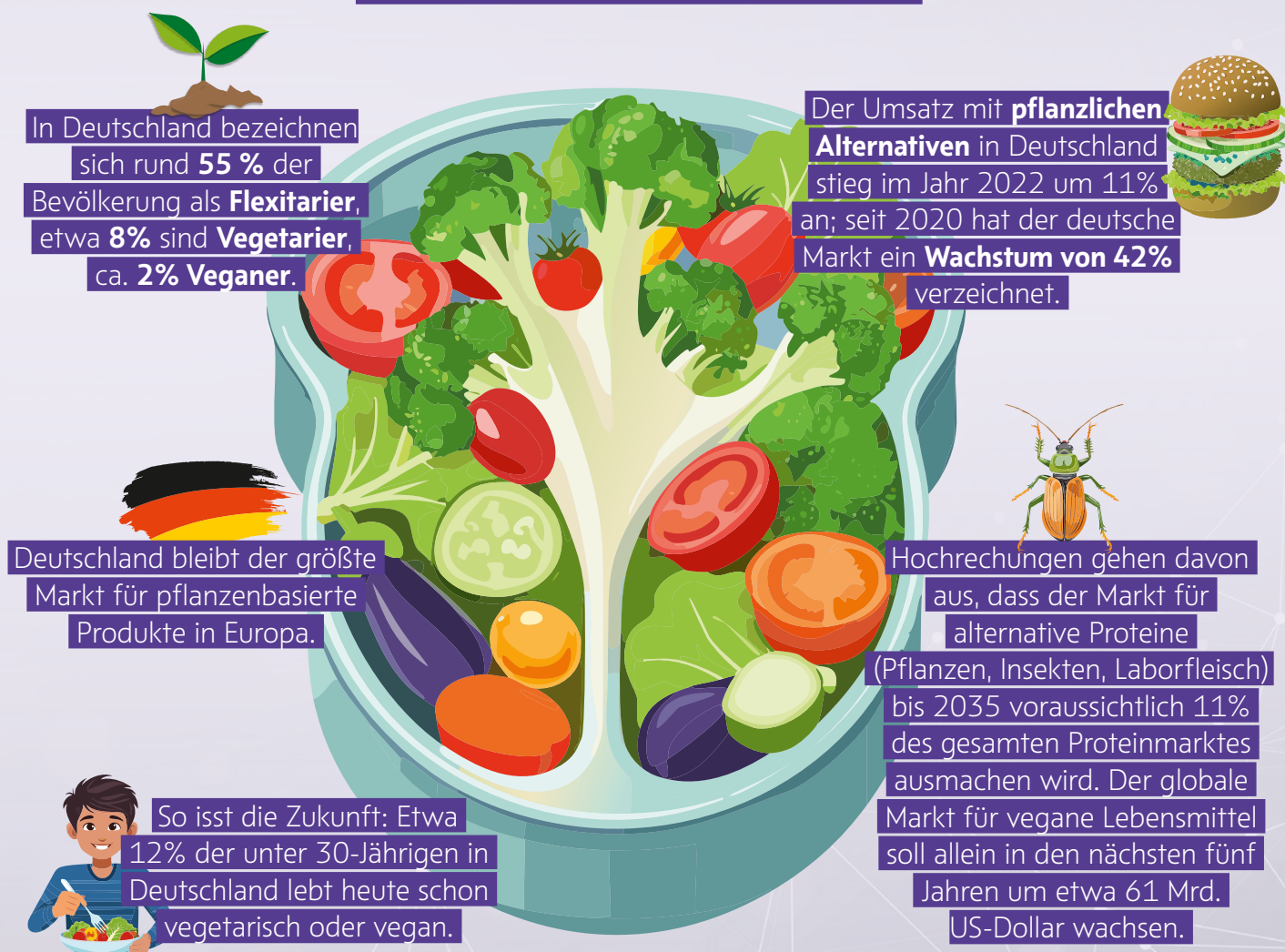
Plantbased ist diesbezüglich natürlich das Stichwort. Der Fleischkonsum wird bis dahin deutlich geringer sein und wenn, dann werden hoffentlich bessere Qualitäten verzehrt. Wir werden 2050 voraussichtlich die Situation haben, dass viele Menschen Fleisch schon lange nicht mehr gegessen oder teilweise noch nie gegessen haben – das verändert auch unser Geschmacksprofil. Ich spreche jetzt von Deutschland – in anderen Ländern ist man ja erst dabei, das Fleisch für sich zu entdecken bzw. sich leisten zu kön-

nen, z. B. Indien, China. Und ja, auch Insekten werden ganz klar kommen; in welcher Form wird sich zeigen. Butter und Butterschmalz könnten dagegen bis dahin als Klimakiller aus den Backstuben verbannt worden sein und es ist auch zu vermuten, dass es in 25 Jahren für alles sowohl eine Free-from-Alternative (frei von Gluten, von Lactose etc.) gibt als auch eine, die mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen angereichert ist. Denken wir an den Erfolg der Eiweißbrote. Proteinreiche Neuheiten erfahren gerade einen neuen Boom! Aber bis dahin wird es auch viele Rezepturen geben, die noch viel mehr können – beispielsweise Backwaren, die eine antioxidative Wirkung haben sollen.

Nimmt die Wechselwirkung Gesundheit – Ernährung bis dahin also einen anderen Stellenwert ein?

Für die Menschen wird das Wissen über Ernährung dann voraussichtlich noch viel stärker im

ADIEUX, FLEISCHGENUSS ...



Fokus stehen – aber in diesem Trend findet sich auch eine starke Zunahme pseudogesunder Ernährungsweisen wieder. Auf der einen Seite werden die Verbraucher 2050 diesbezüglich wohl so aufgeklärt sein wie noch nie – das bedeutet aber nicht, dass sie auch Lust haben, ihre Ernährung konsequent danach auszurichten.

Wie meinen Sie das?

Schon lange ist zu beobachten, dass man sich die Dinge zurechtlegt, wie es passt – der Nussnougataufstrich kommt dann als Ausgleich gleichzeitig mit einer fettreduzierten Margarine aufs Brötchen. Die Inkonsequenz der Verbraucher kommt hier immer wieder zum Tragen. Aber natürlich wird grundsätzlich die „Planetary Health Diet“ der EAT-Lancet-Kommissi-

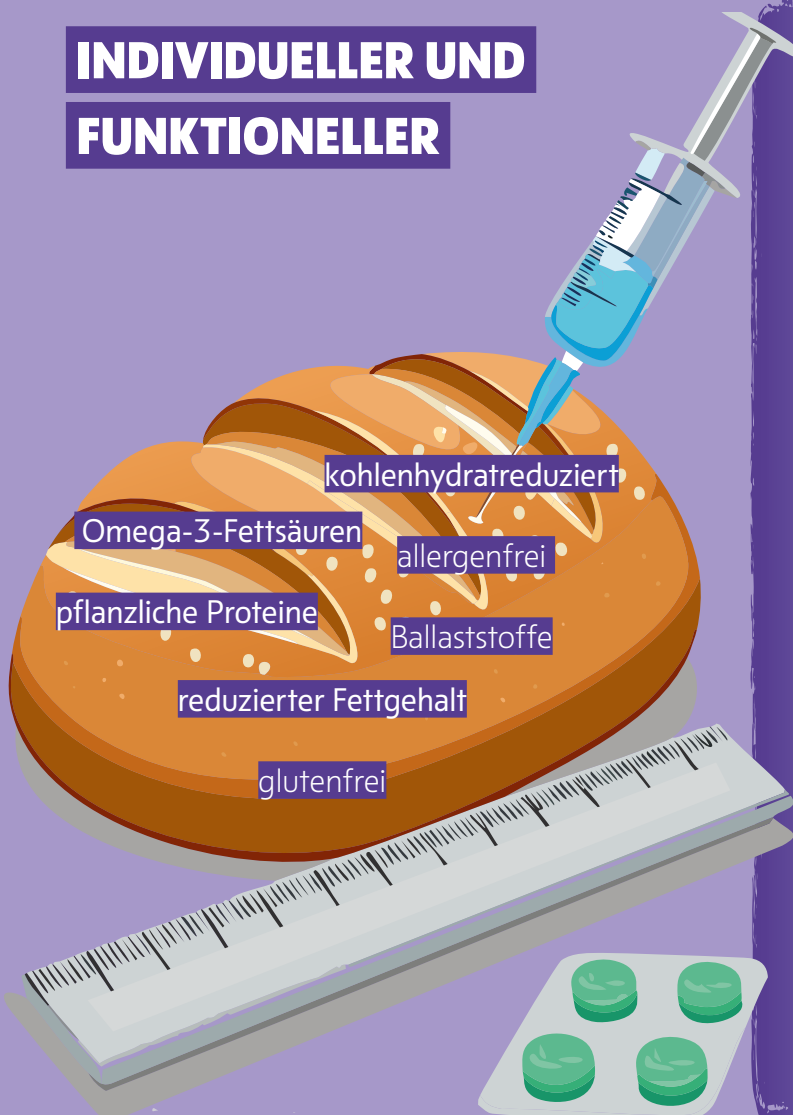
on ein wichtiger Taktgeber sein, bei der 37 Forscher der unterschiedlichsten Disziplinen erarbeitet haben, wie wir uns künftig am besten ernähren, damit wir und auch unsere Erde gesund bleiben können. Die Experten gehen davon aus, dass mit dieser Ernährungsform pro Jahr ca. 11 Mio. vorzeitige Todesfälle durch ernährungsbedingte Krankheiten vermieden werden könnten bzw. die Erderwärmung gedrosselt wird. Es ist heute schwer einzuschätzen, welche Gewichtung diese Empfehlung wirklich erfahren wird, aber es würde einen doppelt so hohen Verzehr an Gemüse und Obst bedeuten. Auch hier sehe ich eine große Chance für die Bäcker, wenn sie dies zeitnah aufgreifen und im Sortiment implementieren. Ein wichtiger Aspekt, der hier einspielt, ist die immer stärker werdende Individu-

alisierung. Der Mensch kann es sich in unserer Gesellschaft leisten, sich mit sich selbst zu beschäftigen. In London gibt es jetzt schon DNA-Restaurants; die Kette hat 100 Filialen und die Kunden können dort ein auf ihre DNA abgestimmtes Menü bestellen. Wie viele in Deutschland bereit sein werden, ihre DNA abzugeben, um sich anders zu ernähren, weiß ich nicht ... Aber das Beispiel zeigt: Es wird bis 2050 sicher mehr Konzepte mit einer solchen Ausrichtung geben.

Und welche Rolle wird das Essen bis dahin überhaupt spielen?

Es deutet alles darauf hin, dass das klassische Frühstück mit Brot, Brötchen und süßem Aufstrich und das klassische Abendbrot mit dem

INDIVIDUELLER UND FUNKTIONELLER



- Vor allem Lebensmittel mit gesundheitlichen Vorteilen sind auf dem Vormarsch – angereichert mit Vitaminen, Mineralien, Probiotika.
- Besonders häufig sind Lebensmittel, die mit Omega-3-Fettsäuren, Proteinen und Ballaststoffen angereichert wurden. Aber auch „free from“ nimmt zu – und zwar kohlenhydratreduziert, weniger oder ohne Zucker bzw. Fett, glutenfrei und allergenfrei.
- Besonders nachgefragt sind Lebensmittel, die so konzipiert sind, dass sie das Immunsystem unterstützen, Altersbeschwerden mildern bzw. Herzgesundheit und Verdauung fördern.
- 2023 hat jeder zweite Erwachsene in Deutschland regelmäßig funktionelle oder angereicherte Lebensmittel konsumiert.
- Der globale Markt für personalisierte Ernährung soll in der nahen Zukunft jährlich um 12% wachsen.

NACHHALTIGE VERÄNDERUNGEN

63% bevorzugen regionale Produkte.

80% achten beim Kauf von Obst und Gemüse auf Saisonalität

77% ist der nachhaltige Anbau von Lebensmitteln wichtig.

65% achten auf das Tierwohllabel (2015: 36%).

31% legen Wert auf nachhaltige Verpackungen.

7% beträgt der Marktanteil von Bio-Lebensmitteln; damit hat er sich in den vergangenen 15 Jahren verdoppelt.

65% suchen aktiv nach Lebensmitteln, die keinen Abfall produzieren.

Gleichen in Pikant, wie wir es heute schon teilweise nicht mehr leben, deutlich modifiziert wird. Das Frühstück von morgen sind mehr Overnight Oats, Granola, Müsli, Bowls – quasi alles, was löffelbar ist. Überhaupt sollte der Bäcker stark auf alles Löffelbare setzen – denn damit geht eine sehr legere Art des Essens einher, die sich durch ihre Bequemlichkeit immer stärker durchsetzen wird. Das lässt sich nebenher essen und es ist einfach in der Vorrats-haltung – die Menschen wollen sich weniger damit aufhalten, darauf zu achten, wie lang der Käse im Kühlschrank noch haltbar ist. Hinsichtlich Abendessen wird es mehr in Richtung

kleine Snacks, Salate, Tapas und Mezze gehen. Hier kommt übrigens auch wieder das Brot ins Spiel, denn wir wollen die Dips ja nicht immer nur mit Gemüse essen. Viele werden etwas to Go auf dem Nachhauseweg essen; aber auch für das Dinner daheim wird sich diese Art dieses Verzehr – „easy“ und ohne aufwendig gedeckten Tisch – immer mehr durchsetzen. Lieber gönnt man sich eine praktisch zu verzehrende Kleinigkeit, während man auf der Couch eine Serie streamt. Schon jetzt deutet sich dieser Trend an, der erklärt, warum Lieferservices so erfolgreich sind. Dieses Geschäft der Zukunft sollten sich die Bäcker nicht entgehen

lassen – es ist darum wichtig, dass sie jetzt schon mehr umsetzbare Ideen dafür entwickeln, auch hinsichtlich einer praktikablen, ressourcenschonenden Umsetzung, die keinen Müll produziert. Denn diejenigen, die dabei in Zukunft mitmischen können, werden hier sehr viel Umsatz generieren können. Das gilt übrigens auch für die innovative Entwicklung kreativer One-Hand-Snacks. Denn diese Art zu essen ist aktuell weit vorne – eine Hand bedient das Smartphone, aus der anderen essen wir unseren Snack. Ich bin gespannt, wie wir in 25 Jahren telefonieren.

| Interview: Andrea Diener |