

Du bist, was du isst

Essen 4.0 – unser Jahresthema 2016



Gesundes Essen basiert auf regionalen, nachhaltig erzeugten Produkten.

Quelle: © Robert Kneschke/Fotolia.com

Du bist, was du isst: Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten verbessern ihre Lebensqualität mit gesunden Produkten. Entsprechend ist der Verbraucheranteil, der regelmäßig umweltgerecht erzeugte Lebensmittel kauft, in den letzten 10 Jahren kontinuierlich gestiegen. Gleichzeitig schreitet die Wissenserosion in weiten Bereichen des Natur- und Alltagswissens voran.

Als eine der ersten Institutionen machte sich die Umweltakademie Baden-Württemberg schon Anfang der 1990-er Jahre stark für regionale, saisonale und naturgerecht erzeugte Lebensmittel und forderte neue Allianzen zwischen Bauern, Verbrauchern, Nahrungsmittelherstellern und dem Lebensmittelhandel. Nach über 20 Jahren Engagement auf diesem Gebiet hat sich die Akademie unter dem Titel „Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft? Szenario 2035“ einem der bedeutendsten Themen der Menschheit gewidmet: der Ernährung.

Im Fokus von „Essen 4.0“ steht die Sensibilisierung von Jung und Alt, von Gesellschaft und Wirtschaft. Wir wollen Entscheidungsträger erreichen und die Menschen für einen nachhaltigen Konsum motivieren. In diesem Zusammenhang wurden Zyklen der Ernährungsentwicklung definiert:

Essen 1.0 – Vom Jäger und Sammler zum Bauern

Die Geschichte der Ernährung der Menschheit begann mit der Jungsteinzeit vor etwa 10.000 Jahren, dem Übergang von Jäger- und Sammlerkulturen zum sesshaften Bauern mit domestizierten Tieren (Viehzucht) und Ackerbau. Die Landkultivierung erbrachte höhere Erträge und in Verbindung mit einer häuslichen Vorratshaltung führten dies zu einem stärkeren Bevölkerungswachstum.

Essen 2.0 – Konserven und Landmaschinen

Mit der Erfindung der Konservendose 1810 durch den Briten Peter Durant konnten etliche Lebensmittel

auf längere Zeit haltbar gemacht werden. Weitere Erfindungen brachten der Landwirtschaft höhere Erträge ein: 1712 erbaute der Engländer Thomas Newcomen die Dampfmaschine. 1892 konstruierte der Deutsche John Froehlich den ersten mit Benzin betriebenen Traktor. Demzufolge konnten immer mehr Menschen gesättigt werden. Durch die Mechanisierung der Landwirtschaft veränderten sich die Produktionsmethoden geradezu revolutionär und die Gefahr von Hungersnöten konnte erheblich verringert werden.

Essen 3.0 – Elektrische Erfindungen bringen Erleichterung

Mit der Erfindung des elektrischen Kühlschranks 1834 durch den Amerikaner Alexander Twinning konnten Lebensmittel nunmehr über längere Zeiträume frischgehalten werden. Weitere technische Innovationen wie der Elektroherd erleichterten den Menschen zunehmend das mühsame Erzeugen und Verarbeiten der Nahrungsmittel. Elektronisch gesteuerte Maschinen sorgten unter anderem dafür, dass immer weniger Handarbeit – sowohl bei der landwirtschaftlichen Produktion als auch bei der Lebensmittelverarbeitung – erforderlich wurde. Die Elektrisierung und Mechanisierung ermöglichte somit eine noch nie dagewesene Massenproduktion bei Lebensmitteln.

Essen 4.0 – Die digitale Steuerung

Erstmals bietet das digitale Zeitalter die Möglichkeit, dass drahtlose Informationstechnologien die Produktion und Verarbeitung unserer Lebensmittel zunehmend automatisch steuern. Noch nie konnte mit so wenig Mühe und Handarbeit gegessen und die Qualität überwacht werden. So werden schon heute mittels GPS die für den jeweiligen Standort passende Dosis an Düngemitteln an den Traktor übermittelt. Lebensmittel bestellen Verbraucherinnen und Verbraucher bequem von zu Hause aus über das Internet. Allerdings ist ein nachhaltiger Konsum nicht automatisch einprogrammiert. So steht Essen 4.0 für eine neue Schwelle in der Ernährung: Die digitale Welt bietet die Möglichkeit zu mehr Masse, aber auch zu mehr Klasse. Verbraucherwünsche nach mehr Qualität in der Nahrung gilt es umzusetzen.