

Das Essen in 100 Jahren – Interview mit Frau Michel

1. Schliessen Sie die Augen und beschreiben Sie die Welt in 100 Jahren nach Ihrer persönlichen Vorstellung und nach Forschungserkenntnisse

Ich stelle mir vor, dass die Welt in 100 Jahren sehr viel vernetzter sein wird. Autos, Trams und Züge werden autonom auf den Strassen unterwegs sein. Die meisten Gebäude in der Schweiz werden so renoviert sein, dass sie im Winter die Wärme speichern und im Sommer die Hitze abhalten. Entlang der Strassen wird es Bäume geben, die Schatten spenden. An öffentlichen Plätzen wie Bus/Tramhaltestellen werden Bildschirme stehen, welche die neusten Nachrichten anzeigen. Über Sensoren auf unserem Körper wird uns gemeldet werden, wenn uns etwas fehlt oder etwas unübliches passiert. Das wird uns ermöglichen, auf diese Reaktionen einzugehen bevor sich Symptome einer Krankheit zeigen. Personalisierte Ernährungsempfehlungen werden uns ermöglichen unserem Körper genau die Stoffe zuzuführen, die er gerade braucht.

2. Wie werden sich die Lebensmittel entwickeln?

Ich denke, dass unsere Ernährung in Zukunft viel stärker personalisiert sein wird als heute. Jeder Mensch wird ganz genau wissen, wie viele Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Nahrungsfasern, Mineralien und Vitamine sein Körper benötigt. Es wird möglich sein, den eigenen Bedarf an diesen Stoffen mit speziell für einen hergestellten Getränken und Lebensmitteln zu decken. Um die Auswirkungen des Klimawandels zu begrenzen, der Umwelt Sorge zu tragen und aus der Überzeugung heraus, dass Tiere nicht leiden sollen, wird sich die Mehrheit der Menschen pflanzlich ernähren.

3. Denken Sie die Insekten werden eine wichtige Rolle in der Nahrung der Menschen spielen?

Da Essgewohnheiten sich meist nur sehr langsam ändern, denke ich nicht, dass sich Insekten in unserer Kultur als Nahrungsmittel durchsetzen werden. Ich könnte mir jedoch vorstellen, dass Insekten für die Produktion von Hunde- und Katzenfutter verwendet werden könnten weil die Tierbesitzer ihre Hunde und Katzen füttern möchten, ohne dass andere Tiere für dieses Futter geschlachtet werden mussten.

4. Wie wird sich das künstliche Essen entwickeln und wird man sich zukünftig immer mehr von dieser Art der Nahrungsmittel ernähren?

Für mich als Lebensmittelwissenschaftlerin ist es schwierig diese Frage zu beantworten weil der Begriff «künstliches Essen» sehr schwierig zu fassen ist. Es gibt sehr viele Lebensmittel die in Fabriken hergestellt werden. Durch die Verarbeitung können sie vollkommen andere Eigenschaften haben als das ursprüngliche Lebensmittel. Denken Sie beispielsweise an eine Kürbis, der zu einer instant Kürbissuppe verarbeitet wird. Wenn sie selber Kürbissuppe machen, brauchen Sie nicht viel mehr als den Kürbis, Gewürze und vielleicht einen Schuss Rahm. Kaufen Sie jedoch eine instant Kürbissuppe, dann enthält diese neben den erwarteten Zutaten auch Maltodextrin, modifizierte Maisstärke, Milchpulver, Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Aromen und Farbstoffe. Sie wird mit einem hochtechnologische Verfahren hergestellt, das nicht mehr viel mit der ursprünglichen Art, diese Lebensmittel herzustellen, gemeinsam hat. Dennoch ist es schwierig zu sagen, ob solche Lebensmittel nun «künstlich» sind oder nicht. Als ich mich in meiner Forschung der Wahrnehmung von sogenannten «natürlichen» Lebensmitteln beschäftigt habe, ist mir aufgefallen, dass jeder Befragte eine andere Definition hat, was für ihn natürlich ist. Ich stelle mir vor, dass das bei künstlichen Lebensmitteln genauso ist. Wenn Sie mit künstlichem Essen zum Beispiel auf Fleisch aus dem Labor anspielen, dann denke ich, dass es in Zukunft durchaus möglich ist, dass es normal werden könnte, solches Fleisch zu kaufen. Voraussetzungen dafür sind jedoch, dass das Laborfleisch günstiger, mindestens gleich gut im Geschmack, sowie der Textur und wenn möglich gesünder ist als herkömmliches Fleisch.

5. Könnten Sie sich vorstellen, dass es sich in eine ganz andere Richtung entwickelt? Wenn ja, welche?

Zu jeder Bewegung gibt es auch immer eine Gegenbewegung. Je mehr verarbeitete Produkte auf den Markt kommen werden, desto grösser wird auch die Gruppe an Menschen sein, die auf verarbeitete Lebensmittel verzichtet. Insbesondere mit den momentanen ökologischen Bestrebungen könnte es sein, dass vermehrt wieder mehr selber angebaut und gekocht wird. So wird das Bewusstsein für Lebensmitteln und ihre Zutaten gestärkt und der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmittel gefördert.