

Die Ernährungs-Trends der Zukunft

Stolberg, den 06. Juni 2007: Mehr Frische, bessere Gesundheit und niedrigere Preise, das versprechen die Lebensmittel von morgen – natürlich individuell, auf die Genetik angepasst. Was sich anhört wie aus einem Science Fiction Roman, kann schon bald Realität werden, so heute Diplom Ernährungswissenschaftlerin Vera Rickmann von VISION Druckmedien aus Stolberg. Lebensmittel haben längst nicht mehr nur die Aufgabe, den Hunger oder den Durst zu stillen, sondern auch der Befriedigung individueller Bedürfnisse zu dienen. Die Lebensmittelwissenschaft steht am Anfang einer Revolution, denn molekulare Technologien machen in der Nahrungsmittelindustrie das Unmögliche möglich. Die Wissenschaftler um Stephan Sigrist vom Gottlieb Duttweiler Institut gingen den wichtigsten Food-Innovationen und deren Folgen nach (1). Heraus kam, dass die Lebensmittelverknappung langfristig der tierabhängigen Nahrungsproduktion den Rücken kehrt. Damit kommt es zu einer Neubewertung der Genetik sowie der Biotechnologie. Auch die mentalen Fronten zwischen den Verbrauchern natürlicher beziehungsweise hoch technisierter Lebensmittel verhärten sich weiterhin. Fast Food und Bio-Label treten gegeneinander um die Gunst des Konsumenten an. Folglich wächst der Druck auf den Konsumenten, sich mit immer neueren Informationen über Lebensmittel auseinander zu setzen. Denn je komplexer die Lebensmitteltechnologien werden, desto schwieriger wird es dem Verbraucher zu verstehen, was er isst. In naher Zukunft bestimmen die Laboratorien die Menüs von morgen. Interessant ist hierbei, durch die Interaktionen einzelner Proteine und Moleküle, Geschmacksrichtungen zu imitieren. Jedoch gibt es auch eine Kehrseite der Medaille: Angesichts der engen Beziehung zwischen Ernährung und Gesundheit, wächst die Zahl der Konsumenten mit Food-Phobien. In diesem Fall gerät die Nahrungsmittelindustrie in den Fokus potentieller Kläger. Letztendlich vermuten aber die Wissenschaftler, dass die Konsumenten sich zu konservativ verhalten, als dass die revolutionäre Innovation eine Chance hätte. Weiter Informationen erhalten Sie unter www.vision-druckmedien.de.

Quelle:

(1) Stephan Sigrist: The New Eating Normalcy, Gottlieb Duttweiler Institut, Nr. 16, 2004



Zukünftig keine Seltenheit mehr: Lebensmittel aus dem Labor