



Programm

SCIENCE
BRUNCH
www.klimafonds.gv.at



Hanni Rützler
futurefoodstudio
Wien, 30.9.2019

Ernährungsraum Stadt

In Kooperation mit:



Bundesministerium
Verkehr, Innovation
und Technologie



www.klimafonds.gv.at

URBAN FOOD TRENDS

futurefood
studio 



Sind keine Produktrends

Sind keine Branchentrends

Haben eine Haltbarkeit von 5 bis 10 Jahren

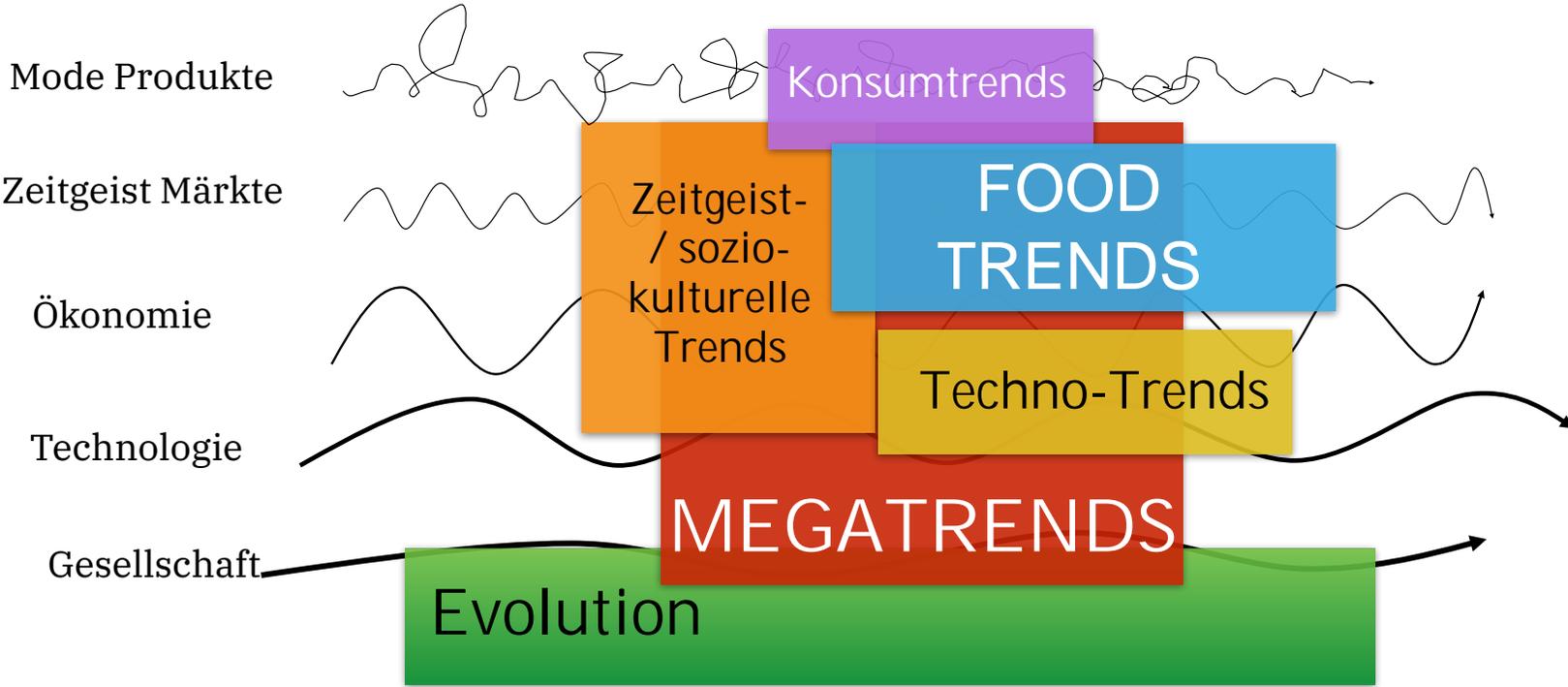


Antworten auf aktuelle Probleme

Spiegeln kulturspezifische Sehnsüchte,
Wünsche und Bedürfnisse wider

Sind nicht statisch, sondern dynamisch

Trendarten im Überblick



Nachhaltigkeit

Beyond Food

Nutri Food

Re-use Food

Cell Cultured Food

Real Omnivores

Zero Waste

Regional Urban Farming

1. Verstört durch Vielfalt

Qualität

Transparency

True Food

Ethno Food Hybrid Food

Pairing

2. Stärke durch Fokussierung

Special Food

Alltag

New Snacking

Infinite Food

New Breakfast

Gesundheit

Forced Health

Free From

Soft Health

Spiritual Food

Curated Food

Plant Based Food

Flexitarier

Gourmet Gardening

New Flavoring

Female Connoisseurs

Küchenchefs

DIY Food

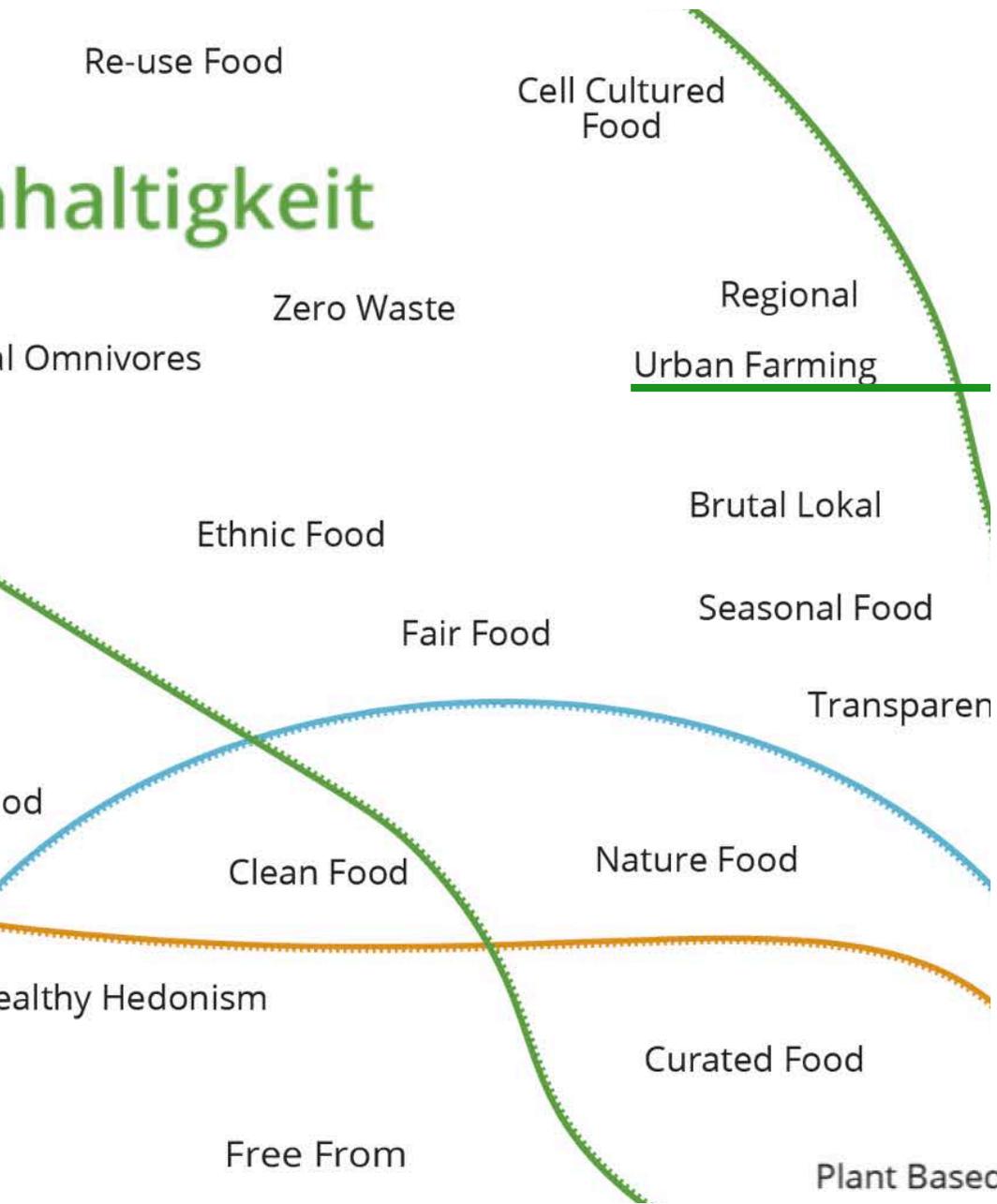
Genuss

Ess-thetik

Nachhaltigkeit



haltigkeit



Der Trend beschreibt alle Entwicklungen der städtischen Primärproduktion, von der Idee, durch direkte Beteiligung von Konsumenten die Landwirtschaft solidarisch zu betreiben (Food Coops), über die in Gebäuden betriebene Zucht von Algen, Insekten, Schnecken und Pilzen (die sich ohne großen Aufwand auch in Städten realisieren lässt) bis hin zu High Tech-Vertical & Aquaponic-Farms im industriellen Maßstab.



Wien trinkt
772.000 Liter
Kaffee/Tag

Beim brühen
werden ca. 1%
des Gewichts
gelöst



Kaffeersatz (=99%)
hat viele Nährstoffe



**HUT &
STIEL**
Die Wiener Pilzkultur



**HUT &
STIEL**
Die Wiener Pilzkultur

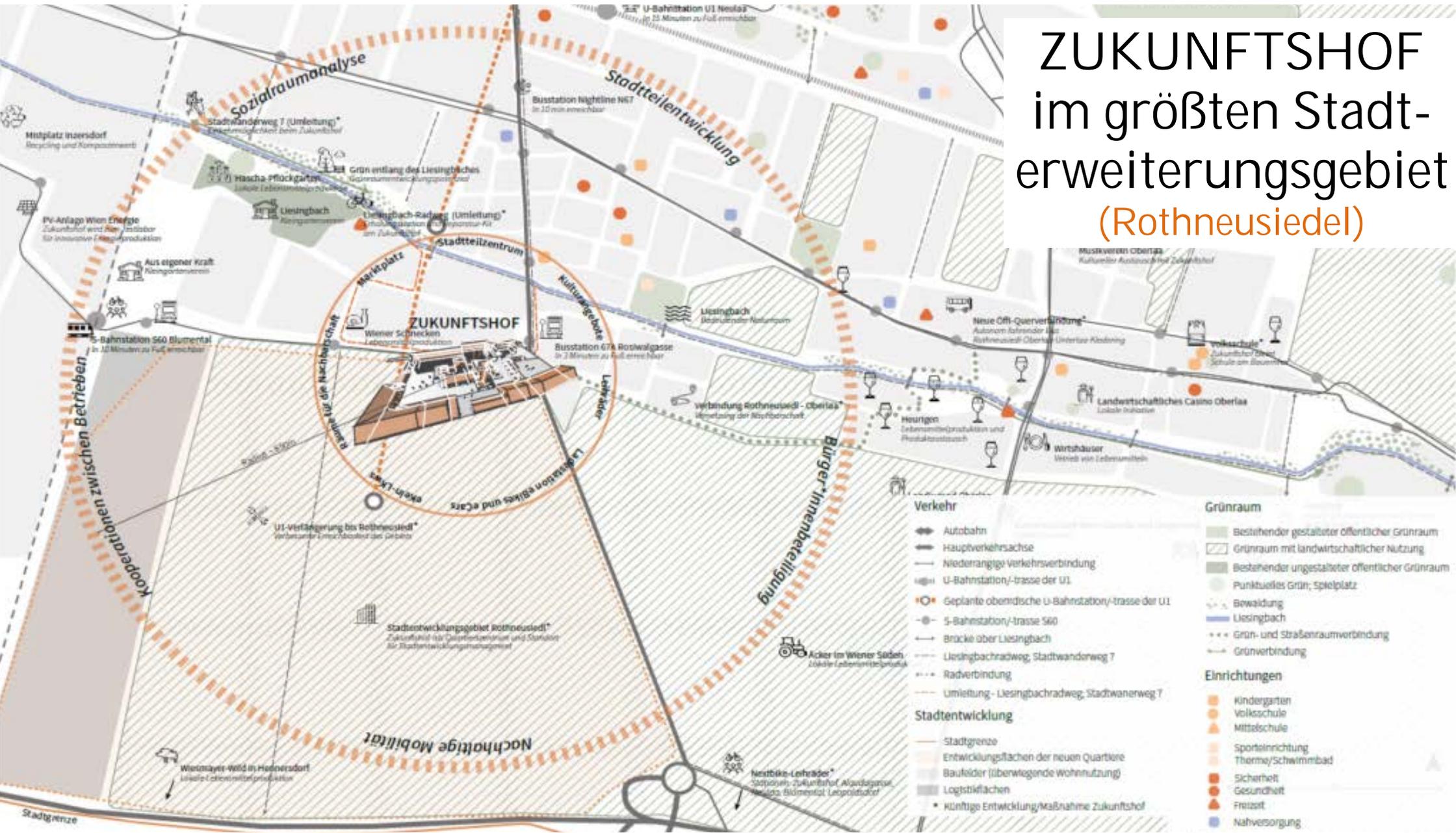
44 Tonnen

Kaffeesud werden somit täglich allein in Wien
entsorgt.



futurefood
studio

ZUKUNFTSHOF im größten Stadt- erweiterungsgebiet (Rothneusiedel)



- Verkehr**
- Autobahn
 - Hauptverkehrsachse
 - Niederrangige Verkehrsverbindung
 - U-Bahnstation/-trasse der U1
 - Gep plante oberirdische U-Bahnstation/-trasse der U1
 - S-Bahnstation/-trasse S60
 - Brücke über Liesingbach
 - Liesingbachradweg, Stadtwanderweg 7
 - Radverbindung
 - Umleitung - Liesingbachradweg, Stadtwanderweg 7
- Stadtentwicklung**
- Stadtgrenze
 - Entwicklungsfelder der neuen Quartiere
 - Baufelder (überwiegende Wohnnutzung)
 - Logistikflächen
 - Künftige Entwicklung/Maßnahme Zukunftshof
- Grünraum**
- Bestehender gestalteter öffentlicher Grünraum
 - Grünraum mit landwirtschaftlicher Nutzung
 - Bestehender ungestalteter öffentlicher Grünraum
 - Punktuellies Grün, Spielplatz
 - Bewaldung
 - Liesingbach
 - Grün- und Straßenraumverbindung
 - Grünverbindung
- Einrichtungen**
- Kindergarten
 - Volkschule
 - Mittelschule
 - Sporteinrichtung
 - Therme/Schwimmbad
 - Sicherheit
 - Gesundheit
 - Freizeit
 - Nahversorgung

Nachhaltigkeit



Brutal Lokal – die neuen Dimensionen der Regionalität

„Regional“ ist zu einem inflationär verwendeten Branding verkommen. Die Avantgarde unter den Produzenten und Köchen schärft den Local-Food-Trend durch „brutale“ Zuspitzung. Und sie verleiht auch dem Begriff „saisonal“ eine neue Bedeutung.

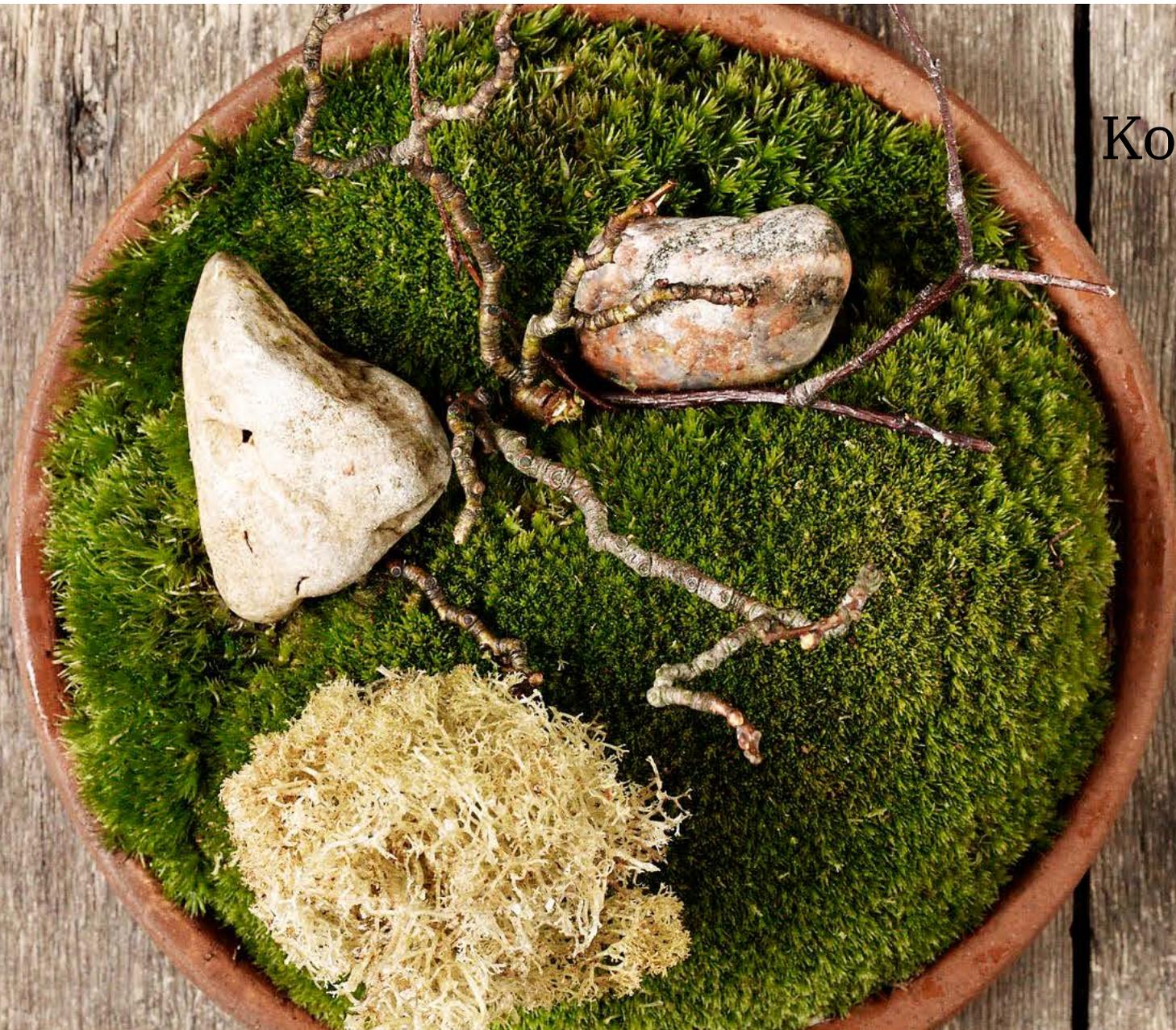
Local Food, die Präferenz für regionale Lebensmittel und – damit oft einhergehend – für regionaltypische, also traditionelle Zubereitungsarten, ist seit vielen Jahren ein dominanter Trend. Als Reaktion auf die zunehmende Globalisierung und Industrialisierung unserer Nahrung speist er sich aus der Sehnsucht vieler Konsumenten nach Vertrautheit, Natürlichkeit, Authentizität und Sicherheit. Produkte aus regionaler Herkunft, die eng mit dem „Terroir“ und den Menschen, die sie herstellen, verbunden sind, versprechen Orientierung in der unübersichtlichen Vielfalt, die die Globalisierung auch der Esskulturen mit sich brachte. Der Konsum regional und lokal erzeugter Lebensmittel wird nicht zuletzt als Beitrag zum Klimaschutz, zur Regionalentwicklung und zur Förderung der Landwirtschaft vor Ort betrachtet. Der Trend spiegelt sich in der zunehmenden Attraktivität von Erzeugermärkten, wird sowohl von Slow-Food- und Bio-Pionieren als

auch von Gourmets getragen und hat vor allem in der Gastronomie nachhaltige Spuren hinterlassen. Aber er ist nicht bloß eine konservative, ängstliche Trotzreaktion auf die wachsende „konnektive Geschwindigkeit“ – also die Verbundenheit von immer mehr Ländern, Wirtschaftsräumen und Kulturen. Im Gegenteil: Gerade seine überzeugendsten Protagonisten denken kosmopolitisch. Und je radikaler sie den Fragen nach den Bedingungen und Kriterien für Regionalität nachgehen und je spannendere Antworten sie darauf finden, desto größer ist ihre globale Resonanz. Dieses Paradox hat einen Namen: Glokalisierung.

Von Local zu Hyper Local

Gegenwärtig geht die Entwicklung von Local Food, also regionalen Lebensmitteln, mehr und mehr in Richtung Hyper Local Food, hin zu Produkten, die aus der

Noma,
Kopenhagen
2012

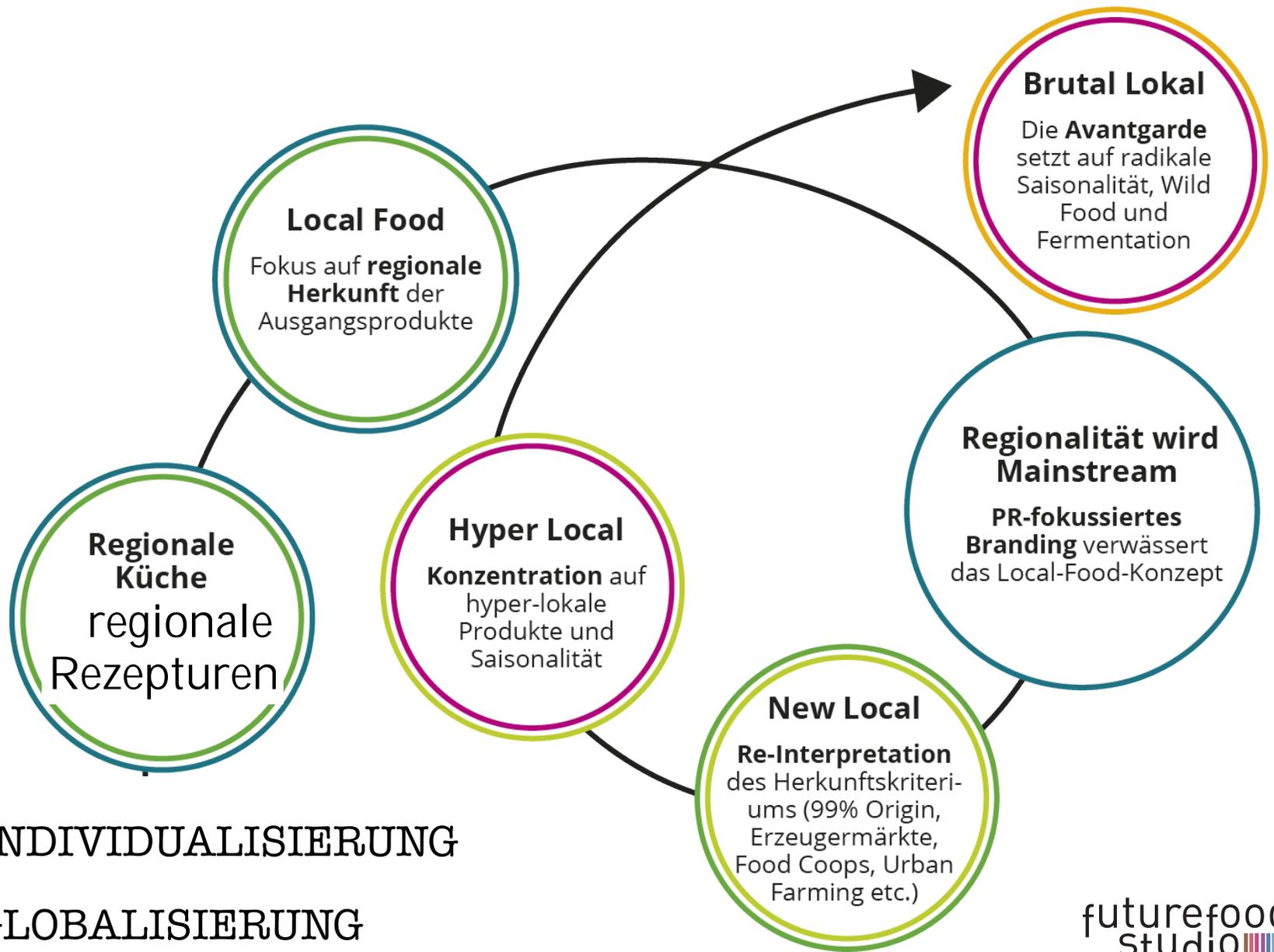


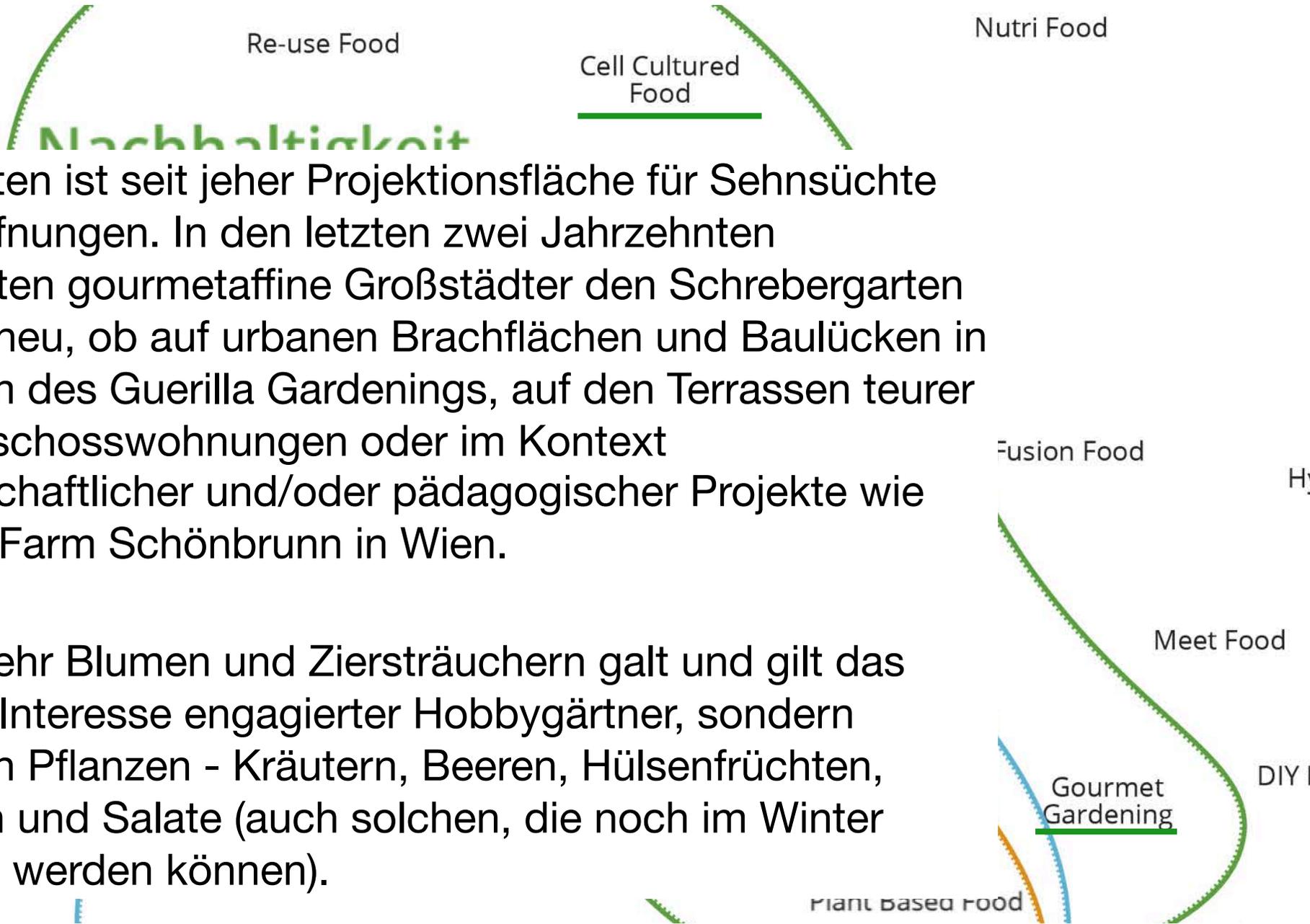
Der Gast wird zum Jäger, Gärtner und Sammler



A close-up photograph of three wine glasses filled with different colored beverages. The glass on the left contains a pale yellow liquid, the middle one a vibrant green liquid, and the right one a deep red liquid. The glasses are set on a dark surface, and the background is softly blurred, showing a white plate and a glass of water. A white text box is overlaid on the right side of the image.

Herausragende
Saftbegleitung





Der Garten ist seit jeher Projektionsfläche für Sehnsüchte und Hoffnungen. In den letzten zwei Jahrzehnten entdeckten gourmetaffine Großstädter den Schrebergarten für sich neu, ob auf urbanen Brachflächen und Baulücken in der Form des Guerilla Gardenings, auf den Terrassen teurer Dachgeschosswohnungen oder im Kontext wissenschaftlicher und/oder pädagogischer Projekte wie die City Farm Schönbrunn in Wien.

Nicht mehr Blumen und Ziersträuchern galt und gilt das primäre Interesse engagierter Hobbygärtner, sondern essbaren Pflanzen - Kräutern, Beeren, Hülsenfrüchten, Tomaten und Salate (auch solchen, die noch im Winter geerntet werden können).

Nachhaltigkeit

Re-use Food

Cell Cultured Food

Nutri Food

Real Omnivores

Zero Waste

Regional
Urban Farming

Ethnic Food

Brutal Lokal

Fair Food

Seasonal Food

Fusion Food

True Food

Transparency

Clean Food

Nature Food

Meet Food

Fast Good

Healthy Hedonism

Convenience 3.0

Curated Food

Gourmet Gardening

DIY F

Free From

Plant Based Food

Flexitarier – Genuss vermählt sich mit Verantwortung

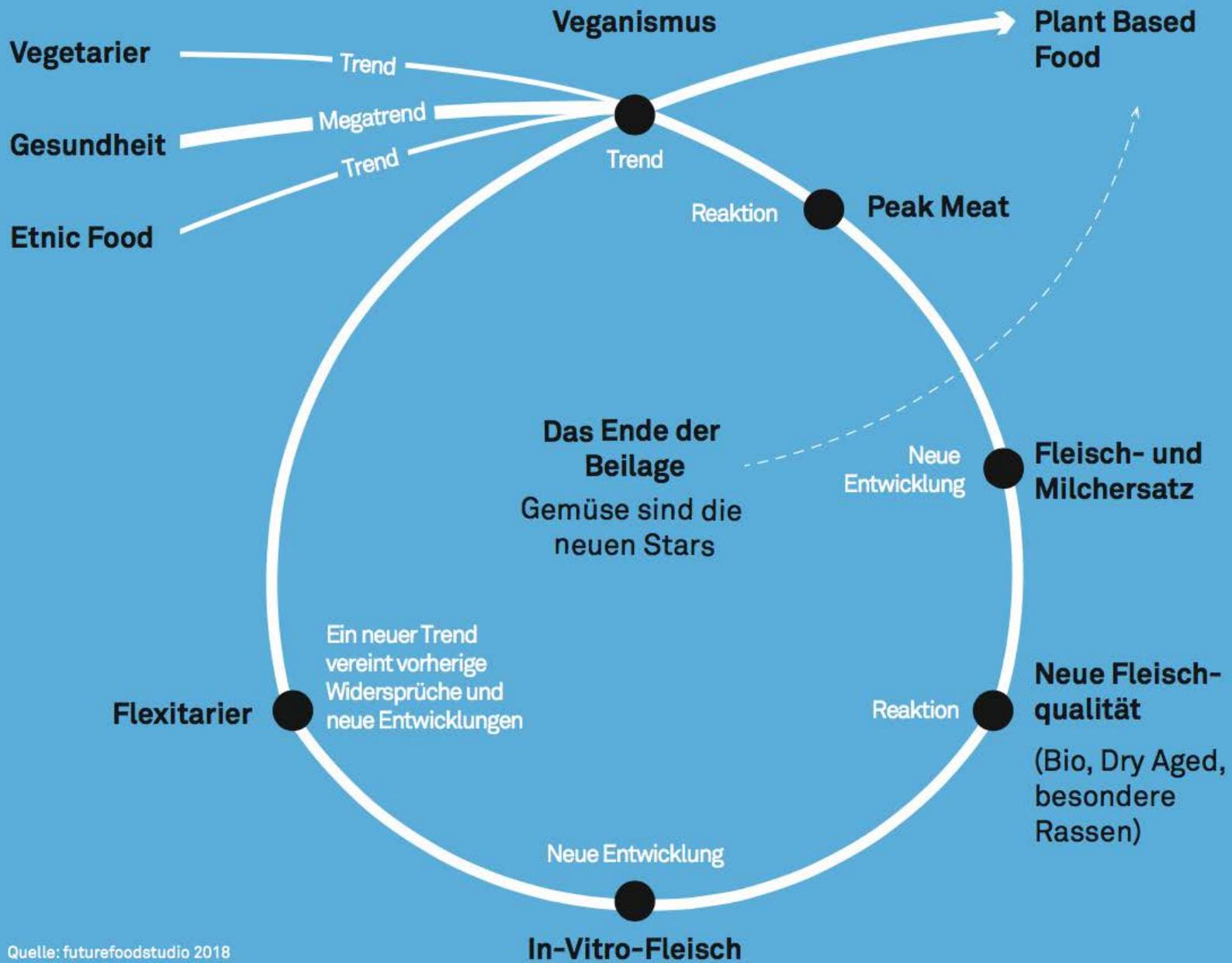
Foto: flickr, Butaria CC BY

Die Abrüstung im ideologischen Kampf um verantwortungsvolles Essen hat jetzt einen Namen: Flexitarier. Sie ernähren sich vorwiegend vegetarisch, wissen aber auch Fisch und Fleisch in guter Qualität zu genießen.

Ein Schlagwort wird zum Trend. Und viele folgen ihm, auch ohne es zu wissen. Eine Mehrheit der Deutschen (52%) isst laut einer Forsa-Studie an drei oder mehr Tagen pro Woche kein Fleisch. In Deutschland und Österreich hat sich der Fleischkonsum nach jahrzehntelangem Anstieg – wenn auch auf immer noch hohem Niveau – stabilisiert. In den USA geht er nach den jüngsten Statistiken des U.S. Departments for Agriculture sogar seit drei Jahren deutlich zurück. Das mag gewiss auch ökonomische Gründe haben, die kulturellen sind aber deutlicher. Viele Menschen haben erkannt, dass sie sich in Zukunft anders, das heißt nachhaltiger, ökologischer, respektvoller und gesünder ernähren müssen und wollen ein persönliches Gleichgewicht zwischen Tierliebe, Verantwortung für die eigene Gesundheit und dem Appetit auf Fleisch finden.

Richtig essen – ideologiefrei!

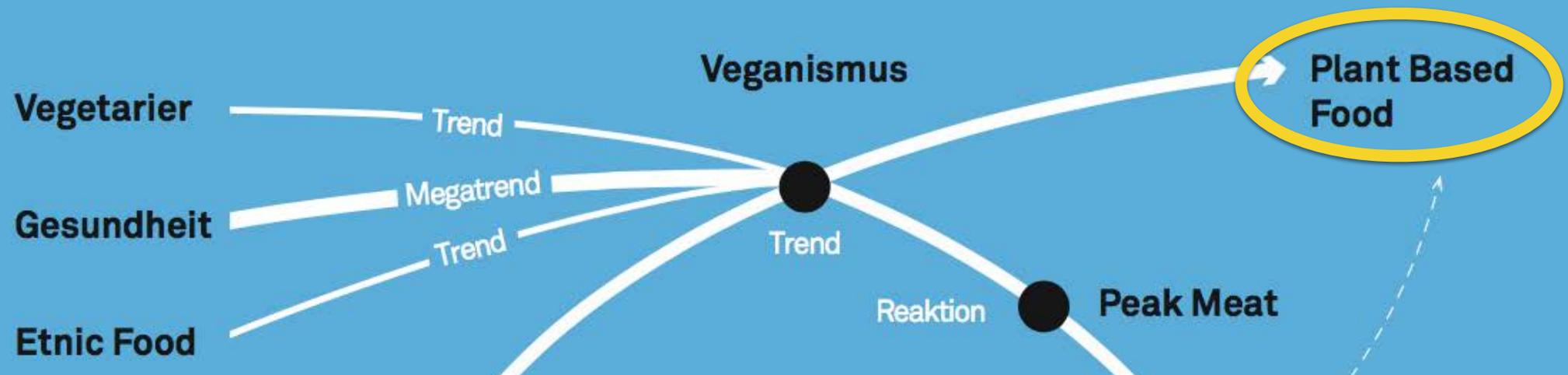
Die demographische Entwicklung, die Megatrends Gesundheit, Female Shift und Neo-Ökologie sind die treibenden Kräfte, die den Wandel zu einem neuen Esstyp weiter voranbringen. Der Flexitarier-Trend bedeutet auch eine Abrüstung im oft ideologischen Kampf um „richtiges“ Essen, der sich zwischen Vegetariern und Immer-Fleischessern in den letzten Jahren hochgeschaukelt hat. Denn für den „fleischessenden Vegetarier“ bedeutet selten oder weniger Fleisch zu essen keinen Verzicht; im Gegenteil, als „sehr maßvoller, auf Tierschutz bedachter und sehr qualitätsbewusster Fleischesser“ (so die AID-Definition) verbindet er Genuss mit Welt- und Selbstverantwortung. Auf diese Weise kann Fleischverzehr wieder zu etwas Besonderem werden, das man mit Genuss statt schlechtem Gewissen zelebriert!



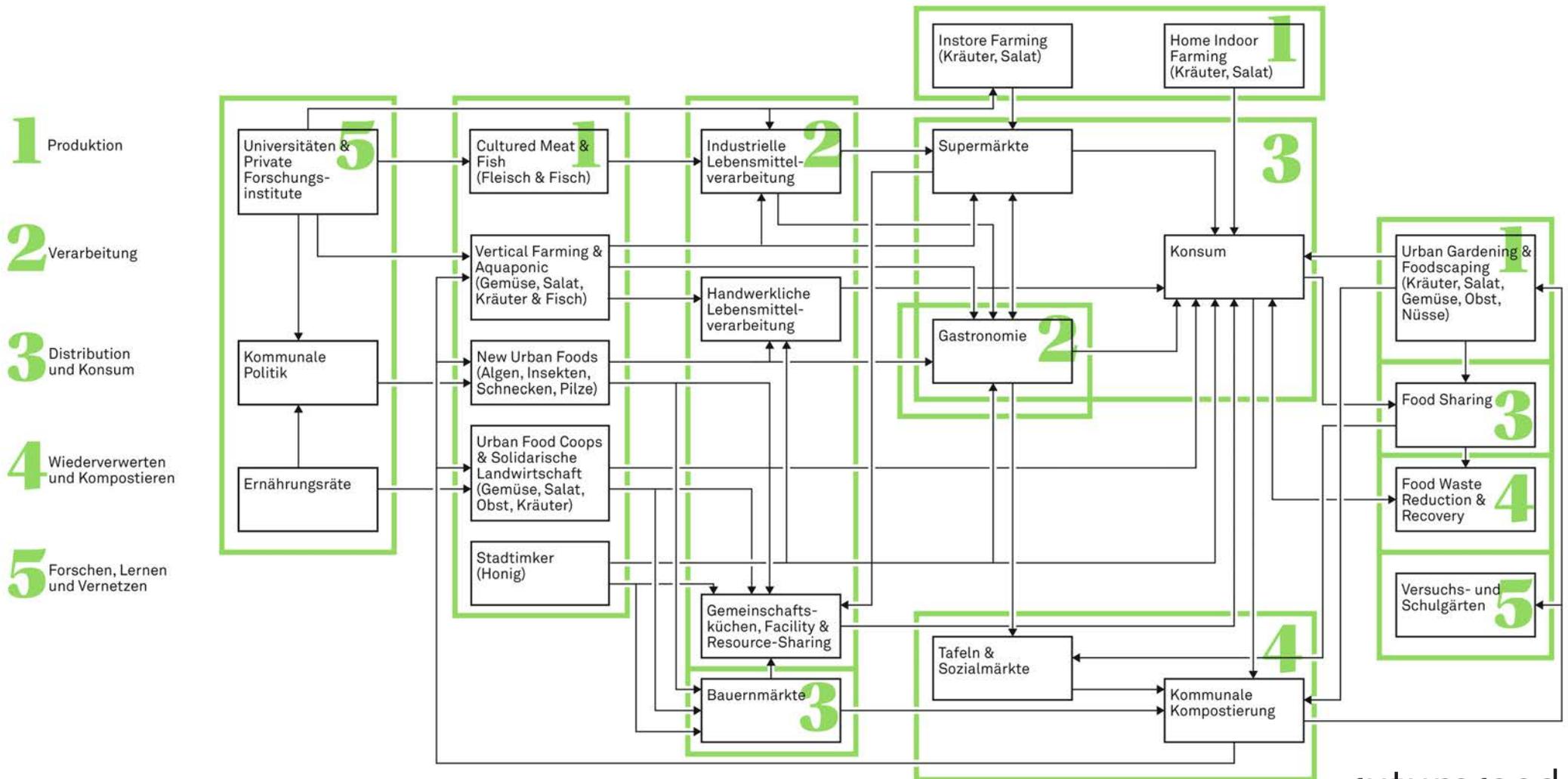
Quelle: futurefoodstudio 2018

Trend-Evolution: Die Entwicklung von Plant Based Food

Auch Food-Trends befinden sich in einer permanenten Evolutionsschleife. Sie stehen selbst unter dem Einfluss der Veränderungen, die sie in unserer Esskultur erzeugen. Jeder Trend erzeugt eine Gegenbewegung, die entweder als direkter Gegentrend zu verstehen ist oder als eine aus einem Trend hervorgehende Entwicklung, die Auflösung und neue Verbindungen befördert. Der Megatrend Gesundheit, Food-Trends wie Ethic Food und die Vegetarier-Bewegung kulminieren im Veganismus, der zur Entwicklung neuer Nahrungsmittel führt, aber auch einen starken Gegentrend anstößt. Daraus entwickelt sich wieder etwas Drittes, ein neuer Trend (Flexitarier), der die vorherigen Widersprüche in sich vereint und damit die Trendentwicklung weiter auf eine höhere Stufe der Komplexität treibt.



Die fünf großen Bereiche des Urban-Food-Systems



Eine kurze Geschichte von Urban Food

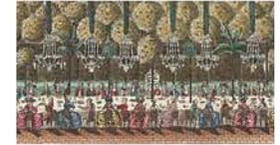
Jahrtausendlang haben Menschen ihre Lebensmittel dort produziert, wo sie lebten – auch in den Städten. Erst die wissenschaftlichen und technologischen Innovationen im Zuge der Industriellen Revolution ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts (v.a. synthetische Dünger, Transportmittel, Kühlsysteme) führten zur radikalen Trennung von Leben in den Städten und Lebensmittelproduktion auf dem Land. Neue Technologien und die damit einhergehende Umgestaltung der wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse tragen in Zukunft dazu bei, die Distanz zwischen Produzenten und Konsumenten wieder – nicht nur räumlich – zu verringern.



3500 v. Chr.
Erste Belege für die städtische Landwirtschaft stammen aus Mesopotamien. Und obwohl es für die legendären „Hängenden Gärten von Babylon“, eines der sieben Weltwunder der Antike, keine archaologischen Beweise gibt, gilt die Existenz aufwendiger Gärten und Bewässerungssysteme in mehreren alten mesopotamischen Zitadellen als wahrscheinlich.

100 n. Chr.
Den ersten Hinweis auf den Anbau von Pflanzen in Kübeln, deren Überwinterung in eigens dafür konstruierten Gebäuden und die zeitweise Kultur unter Glas gibt der römische Schriftsteller Columella in seinem Standardwerk zur Führung eines landwirtschaftlichen Betriebs „De re rustica“.

1100 bis 1400
Die Azteken bauen komplexe künstliche Garteninseln (Chinampas), um Pflanzen in sumpfigen Gebieten in der Nähe von Seen anzubauen. Um das Wachstum des expandierenden aztekischen Reiches aufrechtzuerhalten, werden sie in großem Maßstab auch in städtischen Siedlungen umgesetzt.



ab 1550
An europäischen Fürstenhöfen entstehen die ersten Orangerien, um Zitruspflanzen zu ziehen.

Ab 1600
Der Anbau von Obst und Gemüse ist bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts auch in vielen nicht-mediterranen Städten Europas ein zentraler Bestandteil urbaner Wirtschaft. Am spektakulärsten in der französischen Stadt Montreuil: 600 Kilometer lange Mauern, errichtet, um Obstbäume zu ziehen und die Wärme der Mauern zu nutzen, durchziehen noch Ende des 19. Jahrhunderts die Stadt.



1716
Marten Trifvald baut für ein Treibhaus in Newcastle die erste bekannte Warmwasser-Zentralheizung. Jedoch erst ab den 1830er Jahren findet die Dampfheizung bei Gewächshäusern größere Verbreitung.

Um 1800
Albrecht Daniel Thaer entwickelt nach seinen Studien in England erste systematische Ideen zur rationellen Landwirtschaft und gründet in Berlin das erste universitäre Landwirtschaftsinstitut.

Um 1850
Innerstädtische Gärtnereien beschäftigen in London bis zu 35.000 Menschen. Auch bis zu 20.000 Kühe werden innerhalb der Stadt gehalten. Der Einsatz von Maschinen in der Landwirtschaft und zum Transport von Lebensmitteln führt in den kommenden Jahrzehnten jedoch zur weitgehenden Auslagerung der Lebensmittelproduktion aus der Stadt.

1898
Als Reaktion auf die schlechten Wohn- und Lebensverhältnisse sowie die steigenden Grundstückspreise in den stark gewachsenen Städten im industrialisierten England entwickelt Ebenezer Howard sein Modell der Gartenstadt, die anteilige Wohn-, Industrie- und Landwirtschaftsflächen enthalten soll.

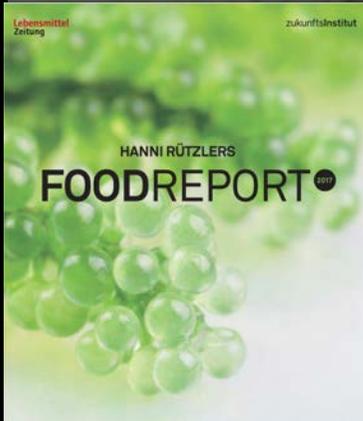
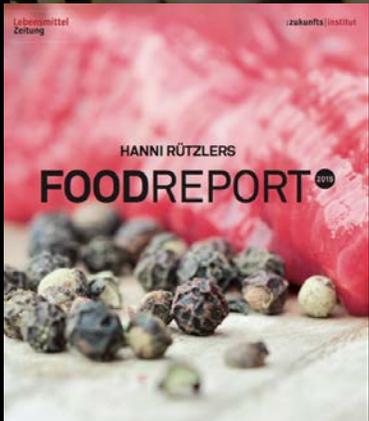
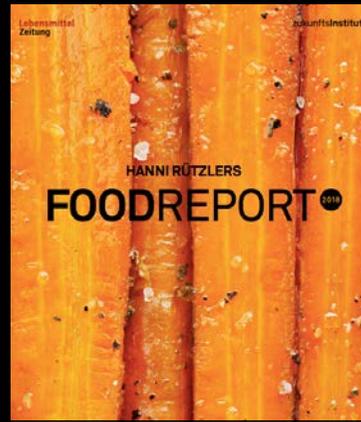
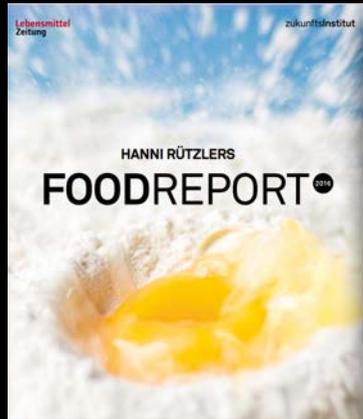


1915 bis 1945
Um die Nahrungsmittelversorgung in den Kriegs- und Zwischenkriegsjahren zu verbessern, fördern viele Länder „Siegsgärten“, „Kriegsgärten“ oder Gärten, die von Bürgern auf privaten und öffentlichen Brachflächen eingerichtet werden. In den USA sind die Victory Gardens im Jahr 1943 für etwa 41 Prozent aller konsumierten Gemüseprodukte verantwortlich.



1919
Im Zuge der Krisenlage in Deutschland nach dem Ersten Weltkrieg entwickelt Leberecht Migge das „Grüne Manifest“, das die Nutzung von städtischen Freiflächen für den Gemüseanbau und das Prinzip der Selbstversorgung der Stadt fordert. Es enthält mit dem Hinweis auf die stoffliche Verwertung kommunaler Abfälle auch erste Ideen zu einer ökologischen Kreislaufwirtschaft.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



www.futurefoodstudio.at