

Berlin, 27.04.2022 / Pressemitteilung

Das Menü der Zukunft: Gut für uns. Gut für das Klima.

In Zukunft essen wir bewusster und besser. Das Menü der Zukunft ist eine Vision für die Ernährung in Deutschland. Sie beschreibt einen erstrebenswerten Zustand, wie wir Zuhause essen, wie Lebensmittel hergestellt werden und wie Ernährung in Städten und Gemeinden aussehen wird. NUTRITION HUB, Deutschlands größtes Netzwerk für Ernährung hat sich für diese Zukunftsvision mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) zusammengeschlossen. „Erstmals haben wir über 100 namhafte Expertinnen und Experten aus den unterschiedlichsten Bereichen für eine gemeinsame Vision gewinnen können“, sagte Initiatorin Dr. Simone Frey, Gründerin des NUTRITION HUB. Das Menü der Zukunft ist ein Mutmacher in turbulenten Zeiten. „Dieser Blick über den Tellerrand der Ernährung tut gut. Denn in dieser Zukunft essen wir uns ganz bewusst das Leben und das Klima besser“, so Dr. Margareta Büning-Fesel, Leiterin BZfE.

Essen Zuhause ist regional und saisonal: Laut der Experten und Expertinnen wird essen zu Hause ein bewusster Akt, mit reichlich pflanzlichen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Digitale Tools schlagen personalisierte klimafreundliche Rezepte vor. Mehr Pflanzen, weniger Fleisch- und Milchprodukte auf unseren Tellern halten uns gesund. Kinder lernen in KITAs und Schulen Kochen; zu Hause essen ist Entschleunigung und Genuss – und das gemeinsam oder gerne auch alleine.

Die **Lebensmittelproduktion** zeigt sich nachhaltig, transparent und tierfreundlich. Unternehmen und Handel wirtschaften nachhaltig: Verbraucher und Verbraucherinnen wenden sich bewusst gegen pure Gewinnmaximierung auf Kosten der Gesundheit und Umwelt. Wertschöpfungsketten sind digital nachvollziehbar – Nährwerte, Verarbeitungsgrad oder ökologischer Fußabdruck ebenso. „Unverpackt“- und wiederverwendbare Lösungen haben im Handel Plastikverpackungen abgelöst. An Kinder gerichtete Werbung für Lebensmittel mit hohem Zucker-, Fett- und Salzgehalt gehört der Vergangenheit an.

Essen für Städter aus Städten: Auf den Dächern und an den Wänden unserer Häuser wachsen Gemüse und Obst. Deren Pflege ist durch digitale Tools so gut wie automatisiert. Fast-Healthy statt Fast-Food: Raststätten, Bahnhöfe und Flughäfen bieten gesundes und schnelles Essen, für alle, die es eilig haben. Fast-Food-Ketten mit fettreichen, hochverarbeiteten Gerichten gibt es kaum noch. KITA- und Schulessen ist frisch und kostenfrei.

Die vollständige Zukunftsvision „Menü der Zukunft“ finden Sie ab 27.04.2022 auf der Nutrition-Hub-Webseite: www.nutrition-hub.de

„An Zahlen und fundierten Ergebnissen fehlt es uns nicht. Was uns fehlt, ist eine Vorstellung, wohin uns das führen kann. So entstand die Idee für das Menü der Zukunft“, erläutert Dr. Simone Frey vom NUTRITION HUB. Es gibt ganz bewusst keine Jahreszahlen oder konkrete Vorgaben. Ziel ist es, eine Orientierung für Deutschland zu geben, die positiv stimmt und viele inspirieren kann. **„Wann diese Zukunft Realität wird, das bestimmt auch jeder und jede Einzelne von uns. Oft macht uns Zukunft Angst. Doch letztendlich haben wir es in der Hand in kleinen Schritten und mit bewussten täglichen Entscheidungen, die Zukunft zu gestalten,“** so Dr. Margareta Büning-Fesel vom BZfE.

Die vollständige Zukunftsvision „Menü der Zukunft“ finden Sie auf der Nutrition-Hub-Webseite: www.nutrition-hub.de

Kontakt

Dr. Simone K. Frey, Gründerin und Geschäftsführerin

hello@nutrition-hub.com

Weitere Informationen:

Datenerhebung

Im Zeitraum vom 27. Oktober bis 12. November 2021 wurden Ernährungsexpertinnen und -experten aus den Netzwerken des NUTRITION HUB und des BZfE über einen Online-Fragebogen befragt, wie sie sich eine wünschenswerte Zukunft der Ernährung in Deutschland vorstellen. Die Antworten wurden kategorisiert und zusammengefasst. An der Befragung nahmen 107 Fachleute aus den unterschiedlichsten Bereichen des Ernährungssektors teil. Im Rahmen dieser Befragung ist auch die dritte Auflage des Trendreports Ernährung 2022 entstanden:

<https://www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-ernaehrungstrends-2022>

Die teilnehmenden Expertinnen und Experten (in alphabetischer Reihenfolge):

Dr. Georg Abel, Caroline Ackermann, Prof. Dr. Sibylle Adam, Dr. med. Marie Ahluwalia, Dr. Eugenia Alfine, Dr. Gunda Backes, PD Dr. Stephan Barth, Helen Bauhaus, Frederike Baus, Dr. Kai-Brit Bechtold, Birgit Becker, Christiane Binkhoff, Monika Bischoff, Birgit Blumenschein, Prof. Dr. Christine Brombach, Dr. Daniel Buchholz MPH, Prof. Dr. Anja Carlsohn, Marina Conrad, Julia Damrau, Peggy Dathe, Verena Dickson, Prof. Dr. Jutta Dierkes, Sarah Dietrich, Dr. Ann-Kristin Dorn, Steffen Dörr, Petra Eberharter, Eva-Maria Endres, Pinar Erdogan, Kevin Eze, Prof. Dr. Anne Flothow, Verena Franke, Gabriela Freitag-Ziegler, Hande Gagali, Hannah Geupel, Stella Glogowski, Prof. Dr. Jasmin Godemann, Nadine Golsong, Anne Graßmann, Dr. med. Anne Gürtler, Prof. Dr. Wencke Gwozdz, Dr. Yvonne Heilemann, Denise Hellmann,

Hanna Helmig, Dr. Julia Hoffmann, Dr. Christina Holzapfel, Juliane Isbrecht, Dr. Alexa Iwan, Profn. Dr. Ulrike Johannsen, Laura Junge, Katharina Kiowski, Melanie Kirk-Mechtel, Uta Köpcke, Katharina Kührtreiber, Dr. Andrea Lambeck, Dr. Claudia Laupert Deick, Susanne Leitzen, Frédéric Letzner, Dr. Silke Lichtenstein, Susanne Lindenthal, Prof. Dr. Katja Lotz, Prof. Dr. Petra Lührmann, Misava Macamo, Laura Merten, Katrin Meyer, Maren Meyer, Prof. Dr. Andreas Michalsen, Lisa Nentwich, Bastienne Neumann, Inga Pfannebecker, Holger Pfefferle, Prof. Dorothea Portius, Dr. Antonie Post, Brigitte Raab, Monika Radke, Anna Rechenberger, Jan Rein, Prof. Dr. Guido Ritter, Tim Ritzheim, Dr. Malte Rubach, Carola Sandkühler, Katrin Schäfer, Dr. Robert Schaller, Franziska Schiewe, Fabian Schlang, Eva Schmidt-Zöllner, Meike Schnell, Sarah Schocke, Maren Schulze, Birgit Schweyer, Candy Sierks, Prof. Dr. Martin Smollich, Robin Sorg, Prof. Dr. Melanie Speck, Dr. Christina Steinbach, Rebecca Steiner, Prof. Dr. Nanette Ströbele-Benschop, Heike Suck, Anja Tanas, Sonja Uhlmann, Kristin Vieler, Dr. Kiran Virmani, Merle Vollgraf, Dagmar von Cramm, Klara Maria Wittmer, Kerstin Wriedt, Simonetta Zieger, Matthias Zöpke.

Über Nutrition Hub

NUTRITION HUB ist Deutschlands größtes Netzwerk für Ernährungsexpertinnen und -experten. Das Netzwerk bringt Wissenschaft, Start-up-Szene sowie Entscheiderinnen und Entscheider aus der Industrie zusammen, um die Zukunft der Ernährung wissenschafts- und technologiegetrieben zu gestalten. Die Ökotrophologin Dr. Simone K. Frey hat NUTRITION HUB gegründet. Über ihr einflussreiches Netzwerk erreicht sie mit NUTRITION HUB über 25.000 Professionals und unterstützt mit ihrem Team von Ernährungsexpertinnen und -experten Organisationen, um gesunde und nachhaltige Ernährungsstrategien zu entwickeln und umzusetzen.

Bildmaterial



Bildunterschrift:

Das Menü der Zukunft in 3 Gängen



Bildunterschrift:

Dr. Simone K. Frey – Herausgeberin „Das Menü der Zukunft“ sowie Gründerin und Geschäftsführerin von NUTRITION HUB (Bild: © Sebastian Gabsch)



Bildunterschrift:

Dr. Margareta Büning-Fesel - Herausgeberin „Das Menü der Zukunft“ und Leitung BZfE in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Bild: © BLE)