



Hanni Rützler | Wolfgang Reiter

Food Change – 7 Leitideen für eine neue Esskultur

Food Change heißt das neueste Buch von Österreichs renommierter Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin Hanni Rützler, das sie gemeinsam mit dem Kulturwissenschaftler Wolfgang Reiter geschrieben hat. Den Titel kann man wörtlich nehmen: Was wir essen, wie wir das tun und vor allem warum, wird sich fundamental ändern.

„Fast unbemerkt sind wir gerade dabei, unser Essen neu zu erfinden – und damit ein Stück weit auch uns selbst“, meint die Gründerin und Leiterin des futurefoodstudio in Wien.

7 Leitideen für die Zukunft

„Food Change – 7 Leitideen für eine neue Esskultur“ heißt dementsprechend auch der Untertitel des im Hubert Krenn Verlag erschienenen Buches. Es geht dabei um Phänomene wie „Essthetik“, aber auch um die Frage, wie der Supermarkt der Zukunft aussehen wird, wie sich die Gastronomie auf die neuen, „wertvollen“ Bedürfnisse der Konsumenten einstellen wird oder wie ein regionales Dorf seine Produkte im globalen Dorf verkaufen kann. Und schnell wird deutlich, dass die Zukunft uns allen schmecken wird – wenn wir nicht warten, bis sie kommt, sondern sie jetzt anfangen selbst zu gestalten.

Über den Tellerrand hinaus

Das Appetitliche an Food Change ist dabei die Tatsache, dass es alle Fakten und Trendanalysen mit sehr konkreten Beispielen verdeutlicht. Erfreulicherweise auch über den rein österreichischen bzw. europäischen Tellerrand hinaus – Food Change serviert eine Fülle von internationalen Beispielen, die deutlich machen, in welchem enormen Tempo und Ausmaß sich unsere Speisen, die Rolle von Genuss und Gesundheit etc., also unsere gesamte Vorstellungen vom System Essen gerade von Grund auf verändern. „Ich halte das für historisch einmalig, es ist ein beispielloser Prozess“, meint Hanni Rützler und sieht darin auch die Erklärung, warum sich so viele mit diesen Veränderungen (noch) schwer tun. Dabei zeigen gerade die vielen Beispiele aus Europa, Asien und den USA, dass die Angst vor der Veränderung unbegründet ist – und das aktive Gestalten dieser Veränderung das Gebot der Stunde wäre.

Empfehlung: Das Zukunftsmenü

Um diese Anpassung leichter zu machen, endet jedes Kapitel mit einem „Zukunftsmenü“, das konkrete Handlungsanweisungen für Konsumenten, Produzenten, Gastronomie, Handel und Politik bietet. Sozusagen: Change, we can eat! Damit ist das Buch weit über Fachkreise hinaus als Lektüre interessant, auch weil es eine ganz besondere Zutat verwendet – es ist bei aller fachlichen Kompetenz ein Genuss zu lesen.

KRENN 

www.hubertkrenn.at

www.futurefoodstudio.at

Hubert KRENN Verlag

178 Seiten

16,5 x 23 cm

hardcover

Preis: EUR 19,95 (A/D) / CHF 35,50

