

HANNI RÜTZLER

FOODREPORT

2024

„Die kulinarische Zukunft liegt in der Vielfalt.
Und Vielfalt bedeutet – global gesehen –
eine Vielfalt an regional angepassten,
regenerativen Produktionsweisen, die auch
gegenüber innovativen Technologien offen
sind und damit ein breites Spektrum an
alten, neuen sowie wieder zu entdeckenden
Nahrungsmittelquellen generieren.“

— Hanni Rützler



Inhalt

Hanni Rützler	8
Intro	10

Alle Themen und Trends der Food Reports im Überblick	148
Literaturverzeichnis	152
Impressum	154



Esskultur im Wandel

12

Plants for Future	16
The New Job Normal	26
The Green Taste of the Future	36

Food-Trends

50

Trend-Update	54
Plant-based Food, Vegourmets, Carneficionados und Real Omnivores	60
Lokal, global, brutal und exotisch	76
Female Connoisseurs	82
Von Re-use Food über Zero Waste bis Circular Food	92
Regenerative Food	102

Die Zukunft von Bio

110

Die sieben Challenges	115
Bio allein ist nicht die Lösung	123
140 Jahre Bio – Ein Rückblick mit Vorschau	130
Kurze Geschichte der Grünen Gentechnik	142

Die Inhalte auf einen Blick

THEMENSCHWERPUNKT

Esskultur im Wandel

Plants for Future

Wie der Klimawandel und die Moralisierung des Essens Pflanzen zur neuen Leitsubstanz der Esskultur machen

Vegan, vegetarisch, flexitarisch – eine pflanzenbasierte Ernährung ist auf dem Vormarsch. Fleisch hat seine Poleposition auf den Tellern verloren, vor allem aus ethischen und ökologischen Gründen. Die Industrie reagiert darauf mit zahlreichen Ersatzprodukten, die inzwischen überzeugend den Fleischgeschmack imitieren. Gastronomische Konzepte setzen auf kreative Pflanzenmenüs, und auch in der Landwirtschaft beginnt ein Umdenken.

The New Job Normal

Wie der Wandel der Arbeitswelt unser Essen und die Mahlzeitenstrukturen verändert

Der Megatrend „New Work“ verändert nicht nur die Arbeits-, sondern auch die Esskultur. Flexible Modelle in Sachen Arbeitszeit und -ort stellen bewährte Essgewohnheiten auf den Kopf. Snacking ist längst in aller Munde, aber auch das Kochen an sich – schnell und unkompliziert – erlebt eine Renaissance. Der Arbeitsalltag strukturiert die Essgewohnheiten, was auch neue Anforderungen an die Betriebsgastronomie zur Folge hat.

The Green Taste of the Future

Wie neue Technologien unseren Geschmack verändern und einen Paradigmenwechsel in der Lebensmittelproduktion ermöglichen

Dass ein Wandel in der Lebensmittelproduktion vonnöten ist, um die drängenden Probleme des Ernährungssystems zu lösen und die Klimaziele zu erreichen, darüber herrscht Einigkeit. Neue Technologien wie In-Vitro, neue Gentechnik

oder Präzisionsfermentation versprechen innovative Lösungen, mit deren Hilfe sich neue Lebensmittel jenseits der klassischen landwirtschaftlichen Produktion erzeugen lassen. Die Voraussetzung dafür ist aber eine wachsende gesellschaftliche Akzeptanz.

FOOD-TRENDS 2024

Trend-Update

Food-Trends, auf die Unternehmen achten sollten

Food-Trends sind keine statischen Phänomene, sie befinden sich in einer permanenten Evolutionsschleife. Sie verstärken oder präzisieren sich, stagnieren oder werden schwächer. Sie differenzieren sich aus, fusionieren zu neuen Trends oder entwickeln eine gänzlich neue Dynamik. Das diesjährige Update analysiert, welche Trends aktuell von diesen Entwicklungen besonders geprägt sind.

Plant-based Food, Vegourmets, Carneficionados und Real Omnivores

Mächtige Trends und ihre Gegentrends

Plant-Based Food ist es gelungen, sich als wichtiger Trend zu etablieren. Zugleich ruft das Gegentrends als Reaktion auf den Erfolg hervor: Das Aufkommen neuer Fleischqualitäten, die gezielte Auswahl und der bewusste Genuss von Fleisch verdichten sich in einem neuen Food-Trend „Carneficionados“.

Lokal, global, brutal und exotisch

Die vielen Facetten der Regionalität

„Regional schlägt bio“ lautet einer der markanten Slogans der jüngeren Vergangenheit. Die Regionalisierung von Lebensmitteln hat bereits eine langjährige Zuspitzung und Ausdifferenzierung erfahren – von einer „brutal lokalen“

Ausrichtung der Avantgarde-Gastronomie bis hin zur Züchtung bzw. zum lokalen Anbau von exotischen Tieren und Pflanzen.

Female Connoisseurs

Frauen verändern das Food- & Beverage-Business

Die Change Maker in der Food-Branche sind immer öfter weiblich. Sie stellen häufiger und deutlicher als Männer soziale und ökologische Kriterien in den Mittelpunkt ihrer Arbeit und verändern damit auch die Unternehmenskultur. Frauen übernehmen bei Bio die Führung und mischen auch die Gastronomie auf.

Von Re-use Food über Zero Waste bis Circular Food

Nachhaltige Trendfusionen gegen Lebensmittelverschwendung

Food Waste ist trotz zahlreicher Initiativen und Verpflichtungen noch immer ein großes Thema. Der Trend zum „Circular Food“ bietet einen neuen Ansatz: Es geht nicht mehr nur um die Reduzierung oder Vermeidung von Abfällen, sondern um einen ganz neuen Blick auf Lebensmittel.

Regenerative Food

Ein schnell wachsender Trend im Windschatten der Klimakrise

Nicht mehr die Frage, was wir auf den Tellern haben, sondern auf welche Weise wir Lebensmittel produzieren, steht im Zentrum dieses Trends. „Regenerative Food“ legt den Fokus auf dem Ackerboden als entscheidenden Schlüssel für ein gesundes Ökosystem.

THEMENSCHWERPUNKT

Die Zukunft von Bio

Zurück zum Ursprung oder vorwärts mit neuen Technologien?

Jahrzehnte lang hat Bio die Debatte in Sachen Lebensmittelqualität angeführt. Damit war die Bewegung ein bedeutsamer Innovator im gesamten Food-Sektor. Bio hat aus einer Nische heraus Erfolgsgeschichte geschrieben und ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Konventionelle Produkte haben sich immer mehr an Bio-Kriterien angenähert. Doch nun scheint Bio an seine Grenzen zu stoßen: Es braucht einen Tabubruch, der technologische Innovationen und ökologische Produktion vereint.

Hanni Rützler

PORTRÄT

Hanni Rützler beschreibt und interpretiert seit mehr als einem Vierteljahrhundert, wie sich die Food- & Beverage-Branche und unsere Esskultur wandeln. In jedem ihrer bislang veröffentlichten elf Food Reports wirft Europas führende Food-Trend-Forscherin einen professionellen Rundumblick in die kulinarische Zukunft.

Expertise trifft Talent

Den Grundstein für ihren multidisziplinären Zugang zur Ess- und Trinkkultur hat Hanni Rützler mit dem Studium der Ernährungswissenschaften, der Psychologie, Soziologie und Ökologie gelegt. Schon seit Beginn widmet sich die Wissenschaftlerin ihrem Herzensthema aber auch ganz praktisch und mit einer ausgeprägten Leidenschaft für Lebensmittel. Ein bekennender Genussmensch ist Hanni Rützler, regelmäßig anzutreffen zum Beispiel im Restaurant Wetter, direkt an Wiens größtem, multikulturellen Straßenmarkt. Dazu ist sie gesegnet mit einem feinen Gespür für Veränderungen, dem Talent, ihre Erkenntnisse verständlich zu vermitteln und der großen Gabe, sich selbst und andere zu begeistern.

Das Ohr am Puls der Zeit

Wandel wahrnehmen, vergängliche Moden aber von echten Trends unterscheiden können: Hanni Rützler beherrscht diese Kunst. Kein Job, der sich allein im Studierstübchen erledigt! Austausch mit den Profis aus Forschung und Politik, Lebensmittelproduktion, Gastronomie und Handel gehören ebenso zu ihrem Tagesgeschäft wie Messebesuche und handfeste Vor-Ort-Recherche. Die Entwicklung pflanzlicher Fleischalternativen verfolgt Hanni Rützler von Anfang an besonders intensiv. Ihre Begeisterung ist greifbar, wenn sie beispielsweise heute in ihrer Eigenschaft als Jury-Mitglied für den Internorga Zukunftspreis brandneue Plant-based Produkte verkostet, bewertet und prämiert. Manches, wie zuletzt die Filet-Spitzen des Herstellers „Beyond Meat“, warten in Europa noch auf die Markteinführung.

Gelebte Food-Trend-Forschung

Mit dem richtigen Riecher und reichlich Erfahrung ist Hanni Rützler als Geschäftsführerin von futurefoodstudio (gegründet in den 1990er-Jahren) gefragte Referentin, Autorin und Beraterin. Von ihrer Expertise profitieren unter anderem innovative Start-ups, aktuell etwa „Zirp-Insects“, die zu den Pionieren in Sachen alternative Proteine auf Insektenbasis gehören. Gemeinsam mit Co-Autor Wolfgang Reiter, studierter Kulturwissenschaftler und leidenschaftlicher Hobbykoch, verantwortet sie den Food Report des Zukunftsinstituts, dazu unzählige Beiträge in Büchern und Fachmedien. Unterstützungsangebote für Akteure entlang der gesamten Lebensmittelkette bis hin zu Gesundheitsinstitutionen und Behörden runden das Portfolio ab: sechs Jahre Vizepräsidentin der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung, Gründungsmitglied und seit über 20 Jahren im wissenschaftlichen Beirat des Verbands der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ), seit 2017 auch des Kuratoriums der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung in Heidelberg – die Liste der honorablen Ämter ist lang. Nach eigenen Angaben ist eine ihrer derzeit spannendsten Aufgaben die Tätigkeit im Beirat des Food Campus Berlin (foodcampus.berlin), einem Thinktank von Wissenschaft und Unternehmen, sowie ihre Mitgliedschaft im Koch.Campus (kochcampus.wordpress.com), der Vereinigung österreichischer Spitzenköche und Premiumproduzenten.



Bild: Thomas Kamenar



Intro

FOOD REPORT 2024

Früher war auch nicht alles einfacher. Aber in Zeiten multipler Krisen erweisen sich Ausblicke auf die Zukunft der Ernährung doch als etwas komplizierter. Sind – um nur ein kleines Beispiel zu nennen – im Zuge der Covid-19-Pandemie auch in Deutschland die Umsätze mit Bio-Produkten im Jahr 2020 deutlich gestiegen, so kaufen Konsument:innen angesichts der anhaltenden Inflation nun wieder häufiger günstige Lebensmittel aus konventioneller Produktion. Zugleich aber sorgen die Energiekrise und die durch den Krieg in der Ukraine weiterhin gestörten Lieferketten dafür, dass sich die preisliche Kluft zwischen Bio- und konventionellen Produkten spürbar verringert. Nach dem Abflachen der Inflation könnte das den Bio-Produzenten wieder zugutekommen.

Transformation des Ernährungssystems

Blicken wir über die nationalen und europäischen Grenzen hinaus und nehmen die Entwicklung der Welternährung in den Fokus, dann sehen wir, dass – infolge der vielfältigen Krisen – der Anteil von Unterernährung wieder deutlich zunimmt. Fast 30 Jahre lang hatte er dank effektiverer Produktivität stetig abgenommen. Das hat jedoch nicht ausschließlich mit den bereits erwähnten Krisen zu tun, sondern ist auch dem Klimawandel geschuldet.

Wenn man einen konsistenten Ausblick wagt, in welche Richtung sich die Food-Welt entwickeln könnte oder sollte, überlagern sich zwei Wahrnehmungen: das kleine Bild, der volatile Bio-Umsatz in Deutschland, und das große Bild, die Nahrungsmittelknappheit im globalen Süden. Resilienz lautet das wichtigste Stichwort dazu. Gemeint ist die Abkehr von einer Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, in der Effizienz den Takt vorgibt, und zugleich das Hin zu einer Transformation unseres Ernährungssystems, bei der die Anpassungsfähigkeit im Mittelpunkt steht. Es handelt sich dabei um eine Transformation, die sich in zahlreichen Food-Trends schon seit Längerem ankündigt, aber noch viel zu wenig in Gang gekommen ist. Nach unserer Definition zeigen sich in diesen Trends immer auch Lösungen für aktuelle oder sich abzeichnende Probleme in unserer Esskultur und im Ernährungssystem.

Von der linearen Produktivität zu einer zirkulären Erneuerbarkeit

Es sind jene Trends, die unter dem Überbegriff Nachhaltigkeit die nötige Verschiebung von linearer Produktivität zu zirkulärer Erneuerbarkeit anzeigen: Trends wie „Plant-based Food“, „Circular Food“, „Regenerative Food“, „Local Food“, „New Glocal“ oder „Local Exotics“. Diese werden von Menschen getragen, die sich als Teil des Ökosystems begreifen und sich sowohl als Produzenten (bei der Entscheidung was und wie sie produzieren), als auch als

„Krise ist ein produktiver Zustand. Man muss ihr nur den Beigeschmack der Katastrophe nehmen.“

— Max Frisch, Schweizer Schriftsteller

Konsumenten (bei der Wahl ihrer Lebensmittel) an ihre Umwelt anpassen und damit widerstandsfähiger, mit einem Wort: zukunftsfitter werden.

Resilienz bedeutet auch Offenheit gegenüber Innovationen

Resilienz, die Anpassungsfähigkeit an die Umwelt und die immer offensichtlicheren klimatischen Veränderungen, ist aber kein Retro-Projekt. Sie zu entwickeln wird uns nur gelingen, wenn wir auch die technologischen und mikrobiologischen Innovationen nutzen, die von der Wissenschaft und von kreativen Start-ups auf der ganzen Welt vorangetrieben werden.

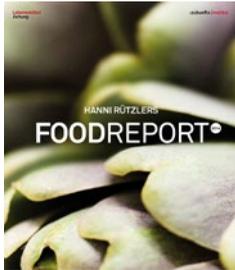
Das ist auch die vielleicht größte Herausforderung, vor der die biologische Landwirtschaft steht. Denn historisch gesehen war die Beziehung zwischen ökologischer Landwirtschaft und Biotechnologie antagonistisch. Bei Konsument:innen, aber auch bei vielen, insbesondere den kleinbäuerlichen Landwirten führt dies bis heute zu der Annahme, dass biologisch und biotechnologisch völlig unvereinbar seien. Biotechnologie wird grundsätzlich mit industrieller, rohstoffbasierter Landwirtschaft, mit Monokulturen, intensivem Einsatz von Pestiziden und patentiertem Saatgut in Verbindung gebracht. Als was Biotechnologie hingegen oftmals nicht verstanden wird: ein Produktionsverfahren, das in Kombination mit

digitalen und maschinentechnischen Innovationen auch Biobauern und Kleinbetrieben helfen kann, Pflanzen mit einer höheren Widerstandsfähigkeit und Produktivität zu kultivieren und gleichzeitig die Biodiversität wieder deutlich zu erhöhen.

Bio und Technologie im Einklang

Eines dieser Produktionsverfahren, die sogenannte CRISPR-Technologie, bietet aus Sicht vieler Wissenschaftler:innen die Chance, den Antagonismus zwischen biologischer Landwirtschaft und Biotechnologie in naher Zukunft zu überwinden. Die Technologie sei einfach zu implementieren und zudem erschwinglich. Würden die regulatorischen Hürden überwunden, könnte das mithilfe dieser Methode gewonnene Saatgut auch kleinen Betrieben, auf denen in Europa die ökologische Landwirtschaft basiert, ein zukunftstaugliches Wirtschaften ermöglichen. Noch sind die Widerstände in der Bio-Branche massiv, was identitätspolitisch durchaus nachvollziehbar ist. Doch sind inzwischen auch aus der Szene erste wichtige Stimmen zu hören, die dazu motivieren wollen, sich mit der neuen Technologie ohne ideologische Scheuklappen auseinanderzusetzen. Die Zukunft von Bio wird nicht zuletzt davon abhängen, wohin diese Auseinandersetzung führt.

Alle Themen und Trends der Food Re



Food Report 2014

Was heißt Ernährung heute? Was wollen Konsumenten essen, kaufen, glauben? Der erste Food Report bietet einen umfangreichen Überblick über aktuelle Konsumtrends und Branchenentwicklungen.

Food-Trends

- Curated Food
- Flexitari:innen
- Küchenchefs und -chefinnen
- Sensual Food
- New Gardening
- Re-use Food

Branchen-Insights

Gastro

- Wie Food-Trends die Gastronomie verändern

Retail

- Der 24/7-Konsument und die neuen Einkaufslandschaften

Themenschwerpunkte

Health

- Die neue Rolle, die Genießen für unsere Gesundheit spielt



Food Report 2015

Nachdem Hanni Rützler die Ehre hatte, im Sommer 2013 den ersten In-vitro-Burger zu verkosten, wirft sie im Food Report 2015 einen Blick auf die Zukunft der Fleischalternativen.

Food-Trends

- Hybrid Food
- Soft Health
- DIY Food
- Food Pairing

Branchen-Insights

Gastro

- Gastroveggies
- Cocina Novoandina
- Die neue alpine Küche

Themenschwerpunkte

Consumer

- Die neue Macht der Konsumenten
- Food Information Design

Fleisch

- Szenarien für die Zukunft



Food Report 2016

Essen ist der neue Pop! Immer mehr Menschen nutzen Food als Stilmittel und definieren sich über ihre Ernährung. Kaum verwunderlich, dass dabei die Küche zur neuen Bühne wird.

Food-Trends

- Infinite Food
- Spiritual Food
- Fast Good

Branchen-Insights

Gastro

- The New Classic
- Even more special

Retail

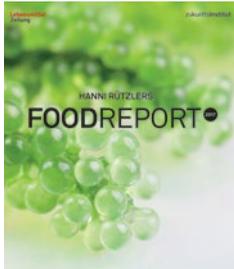
- Wie die Renaissance der Märkte den Lebensmittelhandel revolutioniert

Themenschwerpunkte

Küche

- Die Küche als multifunktionaler und vernetzter Lebensmittelpunkt

ports im Überblick



Food Report 2017

Was wäre, wenn? Hanni Rützler beleuchtet die großen und kleinen Visionen der Food-Branche – inklusive der steilen Karriere der Algen, die als nährstoffreiche Lebensmittel immer beliebter werden.

Food-Trends

- New Flavoring
- Convenience 3.0
- Brutal Lokal
- Beyond Food

Branchen-Insights

Gastro

- Californication
- Ess-thetik

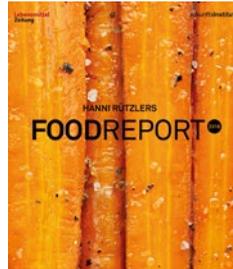
Themenschwerpunkte

Food Visions

- Von Science Fiction zu Science Faction

Meer und Mehr

- Die Zukunft unserer Ernährung liegt im Wasser



Food Report 2018

Der neue Star des Food Reports 2018 ist das Gemüse! Dazu trägt auch die wachsende Beliebtheit der Levante-Küche bei, in der Gemüse schon immer eine Hauptrolle gespielt hat.

Food-Trends

- Meet Food
- Female Connoisseurs
- The New Breakfast

Branchen-Insights

Gastro

- Shalom Europe, Salam Germany – Die neue Küche der Levante

Themenschwerpunkte

De-Processing

- Der neue Spin in der Lebensmittelindustrie

Gemüse

- Das Ende der Beilage – Die neue Rolle der Pflanzen



Food Report 2019

Der Food Report 2019 feiert die Renaissance der französischen Küche! Zudem wandeln sich Kantinen von Essstationen zu Genussstempeln.

Food-Trends

- Plant-based Food
- Transparency
- Healthy Hedonism

Branchen-Insights

Gastro

- The New French – Die Renaissance der französischen Küche

Retail

- Retailution – Von der Einkaufsunordnung zur optimalen Esslösung

Themenschwerpunkte

Kantine

- Nouvelle Cantine – Die Zukunft der Betriebsrestaurants



Food Report 2020

Das Ende der Mahlzeiten, wie wir sie kennen, steht bevor. Hanni Rützler eröffnet im Food Report 2020 den Blick auf den Wandel unserer Esskultur.

Food-Trends

- Food-Trends in Transition

Branchen-Insights

Gastro

- Snackification – Das Ende der Mahlzeiten (wie wir sie kennen)

Themenschwerpunkte

Eating Art

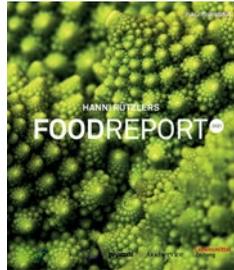
- Wie Kunst und Design den Blick auf unser Essen verändern

Urban Food

- Die Zukunft unserer Nahrungsmittelversorgung liegt in der Stadt

Beyond Plastic

- Die Zukunft der Lebensmittelverpackung



Food Report 2021

Hanni Rützler zeigt im Food Report 2021 auf, welche Food-Trends krisenresilient sind. Ghost Kitchens verändern die Alltagsgastronomie, und das wachsende Gesundheitsbewusstsein erweitert unsere Trinkkultur.

Food-Trends

- Food-Trends – Was bleibt und was sich ändern wird

Branchen-Insights

Gastro

- Ghost Kitchen – Die Disruption des Fast-Casual-Markts

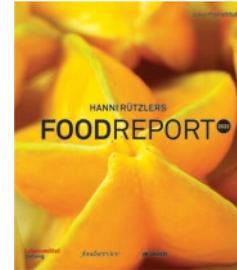
Themenschwerpunkte

Vielfalt

- Biodiversity – Die Zukunft der Ernährung liegt in der Vielfalt

Getränke

- Liquid Evolution – Besser trinken, schöner trinken, gesünder trinken



Food Report 2022

Food-Branchen im Umbruch und Aufbruch: Unser Konsum- und Essverhalten wird sich langfristig durch die Pandemieerfahrung verändern. Die zunehmende Vernetzung treibt den Strukturwandel des Ernährungssystems voran.

Food-Trends

- Zero Waste
- Local Exotics
- Real Omnivore

Branchen-Insights

Gastro

- Vegourmets – Die Post-Corona-Gastronomie wird gemüsereicher sein

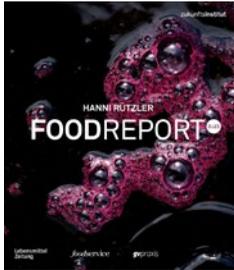
Themenschwerpunkte

The New Normal

- Forced Change, Desired Results: Wie Corona langfristig unser Konsum- und Essverhalten verändert
- Good Food, Good Mood: Das neue Verständnis von gesunder Ernährung

E-Food

- Konnektivität treibt den Strukturwandel des Ernährungssystems voran



Food Report 2023

Der zehnte Food Report steht im Zeichen der Nachhaltigkeit. Hanni Rützler zeigt auf, welche aufklärerische Rolle der Lebensmitteleinzelhandel dabei spielen kann und blickt auf die Zukunft des Fleischkonsums.

Food-Trends

- New Glocal
- Veganizing Recipes
- Regenerative Food

Branchen-Insights

Retail

- Retail Visions – Das Nachhaltigkeitsbewusstsein verändert die Welt des Lebensmittelhandels

Themenschwerpunkte

Meat

- Die vielfältige Zukunft des Fleischkonsums

Fusion

- Die kulinarische Globalisierung unseres Alltags



Food Report 2024

Hanni Rützler geht der Frage nach, wie die Zukunft von Bio aussehen wird und analysiert die prägendsten Food-Trends in einem Update. Der Blick auf den Wandel der Esskultur macht deutlich, welchen Herausforderungen sich die Food- & Beverage-Branche künftig stellen muss.

Food-Trends

- Plant-based Food, Vegourmets, Carneficionados und Real Omnivores
- Lokal, glocal, brutal und exotisch
- Female Connoisseurs
- Von Re-use Food über Zero Waste bis Circular Food
- Regenerative Food

Mit über 80 Best Practice-Beispielen aus Forschung, Landwirtschaft, Lebensmittel-Produktion, Gastronomie und Verbraucherservice

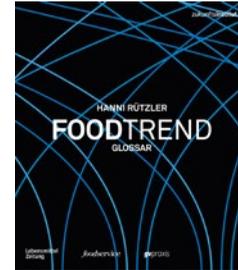
Themenschwerpunkte

Esskultur im Wandel

- Wie Prozesse zielgerichtet zusammenwirken

Die Zukunft von Bio

- Zurück zum Ursprung oder vorwärts mit neuen Technologien?



Food-Trend-Glossar

Das Food-Trend-Glossar ergänzt die Reihe der Food Reports und bietet einen Überblick über die Food-Trends, ihre Veränderungen und ihre Bedeutung für Zukunft. Es erscheint zur Jubiläumsausgabe des zehnten Food Reports und basiert auf den Ergebnissen der Food Reports sowie auf den Forschungen und der Expertise der Food-Trendforscherin Hanni Rützler.

Weitere Infos unter www.zukunftsinstitut.de/foodreport

Literaturverzeichnis

- Adelhardt, Andrea (2023): Fleischersatz. Like Meat bessert bei den Rezepturen nach. In: lebensmittelzeitung.net, 24.03.2023
- Beirer, Julia, Pramer, Philip (2023): Nationalspeise. Das Schnitzel der Zukunft ist Laborfleisch, paniert mit veganem Ei und Hirse. In: Der Standard, 01.04.2023
- Bender, Hanno/ Deglow, Hans-Jürgen (2023): Mehrwertsteuer-Debatte. Bio-Branche fordert „wahre Preise“ ein. In: lebensmittelzeitung.net, 24.02.2023
- bioPress (Hrsg.) (2023 a): Gemeinsam in eine bio-vegane Zukunft. Die Geschäftsführer von Biokreis und VegOrganic im Gespräch mit bioPress. In: biopress.de, 26.01.2023
- bioPress (Hrsg.) (2023 b): Deutscher Bio-Markt schrumpft um 3,5 Prozent. In: biopress.de, 20.02.2023
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.) (2022): Deutschland wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2022. In: bmel.de
- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) (Hrsg.) (2023): Branchen Report 2023 Ökologische Lebensmittelwirtschaft. In: boelw.de, Februar 2023
- Clark, S. (2020): Organic Farming and Climate Change: The Need for Innovation. In: Sustainability 2020, 12 (17), 7012
- Coop Genossenschaft Basel, Medienstelle (Hrsg.) (2023): Plant Based Food Report 2023. In: coop.ch, Januar 2023
- Der Pragmatismus (Hrsg.) (2022): Wird Gentechnik die Welt verändern? Bio-Pionier Werner Lampert im Interview. In: derpragmatismus.com, 25.07.2022
- Dupont, Jaqueline/ Harms, Tess und Fiebelkorn, Florian (2022): Acceptance of Cultured Meat in Germany. Application of an Extended Theory of Planned Behaviour. In: Foods, 11, S. 424
- EAT Lancet Commission (Hrsg.) (2023): The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health. Can we feed a future population of 10 billion people a healthy diet within planetary boundaries? In: eatforum.org
- Ecovia intelligence (Hrsg.) (2023): Sustainable Food Predictions. In: ecoviaint.com, 18.01.2023
- Fischer, Tin/ Knuth, Hannah (2023): Grün getarnt. CO₂-Zertifikate. Die Geschichte eines Skandals. In: zeit.de, 18.01.2023
- Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) (Hrsg.) (2017): Kursbuch Agrarwende 2050 – ökologisierte Landwirtschaft in Deutschland. In: greenpeace.de, Januar 2017
- Frey, Simone, K. (2022): Alles bio – logisch?! – Interview mit dem Pflanzenforscher David Spencer. In: nutrition-hub.de, 14.04.2022
- GRACE Communications Foundation (Hrsg.) (2022): The FootPrint of Fake Meat. A FoodPrint Report. In: foodprint.org, 02.07.2022
- Greenpeace e.V. (Hrsg.) (2022): Gesundes Essen fürs Klima. Auswirkungen der Planetary Health Diet auf den Landwirtschaftssektor: Produktion, Klimaschutz, Agrarflächen. Eine Studie des Ökoinstituts. In: greenpeace.de, September 2022
- Hahl, Vinzenz (2023): Regenerative Landwirtschaft – Was ist das? In: alpahirt.ch, 07.02.2023
- Häne, Stefan (2023): Wir sind mitten in einer Biokrise. In: bazonline.de, 06.01.2023
- Hardegger, Angelika (2020): Historisch ist es mit der Gentechnik schiefgelaufen. Interview mit Bioforscher Urs Niggli. In: nzz.ch, 13.04.2020
- Hubbert, Joshua (2021): The future of work: Transitioning GfK to a flexible work environment. In: gfk.com, 27.9.2021
- Horenburg, Saskia (2022): Zeitenwende: Bio ist die Antwort. Was Bio leistet und was Politik jetzt anpacken muss. In: boelw.de, 07.12.2022
- Horx, Matthias (2019): Die blaue Ökologie. Warum der Ökologismus allen Unkenrufen zum Trotz unsere Zukunft bestimmen wird. In: jku.at, 30.08.2019
- Ingka Group (Hrsg.) (2022): Our Progress – Better Planet. Annual Summary and Sustainability Report FY22. In: ingka.com
- Jägermeyr et al (2021): Climate impacts on global agriculture emerge earlier in new generation of climate and crop models. In: Nat. Food, 2, no. 11, 873–885
- Khan, Sofia et al (2019): Comparative Environmental LCA Of The Impossible Burger With Conventional Ground Beef Burger. In: quantis.com, 27.02.2019
- Kainrath, Verena (2023): Ende des Biobooms: Wie die starke Teuerung den Konsum ändert. In: derstandard.at, 06.06.2022
- Kirk-Mechtel, Melanie (2020): Planetary Health Diet. Strategie für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Der Plan, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten schützen kann. In: bzfe.de, 06.10.2020
- Klimek, Manfred (2023): Was wäre das Tokaj ohne seiner Winzerinnen? In: welt.de, 30.03.2023
- Liebigt, Sarah (2019): Die Landwirtschaft muss ihre Skepsis bezüglich Gentechnik überwinden. Interview mit FiBL-Direktor Urs Niggli. In: farm-and-food.com, 05.12.2019
- Mayer, Verena Carola (2023): Frauen an den Herd! Was Köchinnen anders machen. In: derstandard.de, 28.1.2023
- Meemken, Eva-Marie/ Qaim, Martin (2018): Organic Agriculture, Food Security and the Environment. In: Annual Review of Resource Economics 2018 10:1, 39–63
- Münz, Rainer (2022): Was 1,5 Grad für Migration bedeutet. In: derpragmaticus.com, 07.12.2022

- Nestlé Deutschland AG (Hrsg.) (2023): Nachhaltigkeit in deutschen Kantinen. Nestlé Studie 2023. In: nestle.de, 10.3.2023
- Niggli, Urs (2021): Das Agrarökosystem besser verstehen lernen. In: agroecology.science, 15.9.2021
- Niggli, Urs (2022): Landwirtschaft: Zeit für Plan B. In: derpragmaticus.com, 08.07.2022
- Oettinger Jill (2023): Food Industry Is 'Leaning In' to Alternative Proteins, Good Food Institute Reports. In: greenqueen.com, 12.4.2023
- Reuter, Jörg (2022): Ein kritischer Blick auf die Bio-Branche. In: linkedin.com, 10.10.2022
- Rützler, Hanni (2005): Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft, Wien/New York
- Rützler, Hanni/Reiter, Wolfgang (2010): Food Change. 7 Leitideen für eine neue Esskultur. Wien.
- Schrade, Jan-Felix (2024): Kurze Einführung in die Multi-Level-Perspective. In: gedankenstrich.org, 18.11.2014
- Schröder, Martin (2023): Wann sind Frauen wirklich zufrieden? Überraschende Erkenntnisse zu Partnerschaft, Karriere, Kinder, Haushalt. München
- Severson, Kim (2022): How Will We Eat in 2023? Here Are 10 Predictions. In: nytimes.com, 27.12.2022
- Statista (Hrsg.) (2022): Ranking der beliebtesten Marken für Bio-Lebensmittel in Deutschland im Jahr 2022. In: de.statista.com, 13.12.2022
- Umweltbundesamt (Hrsg.) (2022): Ein Drittel der Lebensmittel wird verschwendet. In: umweltbundesamt.de, 30.4.2022
- Willer, Helga/ Schlatter, Bernhard/ Trávníček, Jan (2023): The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2023. In: fibl.org, 23.02.2023
- Žižek, Slavoj (2023): Haben wir eine Zukunft? In: zeit.de, 15.01.2023
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2013): Hanni Rützler Food Report 2014. In Kooperation mit der Lebensmittel Zeitung, Frankfurt am Main
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2014): Organic 3.0. Trend- und Potentialanalyse für die Biozukunft. Studie im Auftrag der Biofach. Wien
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2016): Hanni Rützler Food Report 2017. In Kooperation mit der Lebensmittel Zeitung, Frankfurt am Main
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2017): Hanni Rützler Food Report 2018. In Kooperation mit der Lebensmittel Zeitung, Frankfurt am Main
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2019): Neo-Ökologie – Der wichtigste Megatrend unserer Zeit. Frankfurt am Main.
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2021): Hanni Rützler Food Report 2022. In Kooperation mit der Lebensmittel Zeitung, foodservice und gvpraxis. Frankfurt am Main
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2022): Hanni Rützler Food Report 2023. In Kooperation mit der Lebensmittel Zeitung, foodservice und gvpraxis. Frankfurt am Main
- Zukunftsinstitut (Hrsg.) (2023): Die Megatrends. Dossier. In: zukunftsinstitut.de

Quellenangaben zu den Abbildungen sind auf Anfrage bei den Autoren erhältlich.

Impressum

Herausgeber

Zukunftsinstitut GmbH
Kaiserstraße 53, 60329 Frankfurt a. M.
Tel. + 49 69 26 48 489-0
info@zukunftsinstitut.de

Geschäftsführung

Harry Gatterer

COO – Product Lead

Marton Liszka

Eine Publikation in Kooperation mit der
Lebensmittel Zeitung, foodservice und
gpraxis.

Ansprechpartnerinnen

Janine Seitz, Zukunftsinstitut
Tel. +49 69 26 48 489-0
info@zukunftsinstitut.de

Hilke Waas, Lebensmittel Zeitung

Tel. +49 69 75 95-19 57
waas@lebensmittelzeitung.net

Autorin und Autor

Hanni Rützler, Wolfgang Reiter

Kapiteltexte, Inhalt, Quellenverzeichnis und Text-Koordination

Klambt-Verlag GmbH & Co. KG, FOODkiss,
Baden-Baden
Chefredakteurin: Britta Dewi
Textchefin: Dipl. oec. troph. Dorothee Schaller

Redaktionelle Mitarbeit

Zukunftsinstitut GmbH: Verena Muntschick,
Lena Papasabbas, Nina Pfuderer, Christian
Schuldt, Janine Seitz, Cosima Testerini

Recherche

Zukunftsinstitut GmbH: Ramona Fricke,
Courtney Gerber, Delia Gregori, Jonas Höhn,
David Jarcke, Raphael Shklarek

Bildredaktion

storyboard GmbH: Manfred Viglahn

Gestaltung

Benedikt Eisenhardt Kommunikationsdesign

Cover-Bilder

stock.adobe.com – lktwo

Druck

Zarbock GmbH & Co. KG

Papier

Magno Volume FSC Mix

Hinweis zum Gendering

Wir schreiben über Menschen jeden Geschlechts.
Um das sprachlich zu markieren, verwenden
wir den Gender-Doppelpunkt, neutrale Formen
und Doppelformen. Wo eindeutig nur Menschen
eines Geschlechts gemeint sind, ist dies kennt-
lich gemacht.

ISBN 978-3-9825375-0-4

© Zukunftsinstitut GmbH, Juni 2023
Alle Rechte vorbehalten.



zukunftsInstitut

Das **ZukunftsInstitut** ist ein renommiertes, deutsches Forschungs- und Beratungsunternehmen, das sich auf die Analyse von Trends und die Vorhersage zukünftiger Entwicklungen spezialisiert hat. Es hilft Unternehmen, Regierungen und Organisationen dabei, die Auswirkungen zukünftiger Veränderungen auf ihre Geschäftstätigkeit zu verstehen und ihre Strategien entsprechend anzupassen und zu entwickeln. Im Kern stehen hierbei die Megatrends, eines der international erfolgreichsten Modelle der Zukunftsarbeit.

Kooperationspartner

Lebensmittel Zeitung

Die **Lebensmittel Zeitung** ist das führende Fach- und Wirtschaftsmedium der Konsumgüterbranche in Deutschland. Unabhängig und fundiert liefert sie Entscheidern exklusive News und Qualitätsjournalismus. Ihren Lesern und Inserenten bietet sie damit einen einzigartigen Zugang zur Branche.

Die **LZ MEDIEN** umfassen neben der wöchentlichen Printausgabe der Lebensmittel Zeitung deren digitale News Channels und Social Media-Kanäle, die POS-Medien von Lebensmittel Zeitung direkt sowie verschiedene Branchenevents und Kongresse.

Gastronomische Fachmedien der dfv Mediengruppe

foodservice

Das Fachmagazin **foodservice** analysiert fundiert den gesamten Markt der professionellen Gastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

gvpraxis

Als Fachmagazin für die professionelle Gemeinschaftsgastronomie bietet **gvpraxis** im deutschsprachigen Raum einen umfassenden Überblick der Teilmärkte Business, Care und Education.

Das Portfolio der gastronomischen Fachmedien beinhaltet neben den Printtiteln auch Online-Portale, sowie verschiedene Branchenevents und Fachtagungen für den Außer-Haus-Markt.