



VISION 2050 – ERNÄHRUNG

Erstellt von **HUMANS+AI**

mit Unterstützung durch ChatGPT

Autoren: Nicolaj Grabert, Ewald Kirsch & Harald Friedl



Ernährung der Zukunft

Im Jahr 2050 haben wir eine Welt geschaffen, in der die **Ernährung** Teil eines nachhaltigen Lebens-Kreislaufes ist. Das Konzept der Kreislaufwirtschaft, in den 2020ern noch ein fernes Konzept, hat sich als Grundprinzip der Lebensmittelproduktion etabliert.



In der **Landwirtschaft** leben Pflanzen und Tiere in Harmonie miteinander. Statt Monokulturen, die das Land und seine Artenvielfalt erschöpfen, haben wir uns der Natur zugewandt und lernen von ihr, wie man in einer Welt lebt, in der kein Abfall entsteht. Pestizide und chemische Düngemittel sind Vergangenheit, und stattdessen werden natürliche Ressourcen wie Kompost und biologische Schädlingsbekämpfung genutzt, um die Böden am Leben zu erhalten und die Umwelt zu schützen.

Unsere **Städte** sind Orte für die Nahrungsmittelproduktion geworden. Auf den Fassaden und Dächern gibt es vertikale Gärten, die köstliche Früchte und Gemüse hervorbringen. Jedes Haus, jedes Gebäude wird Teil eines groß angelegten Netzwerks, das Lebensmittel lokal produziert und gleichzeitig den CO₂-Fußabdruck reduziert. Selbst auf den kleinsten Balkonen und Fensterbänken gedeihen essbare Pflanzen und tragen zum gemeinsamen Ziel bei: eine Welt mit lokaler Versorgung und ohne Verschwendung.

Durch die Umsetzung der Kreislaufwirtschaft hat sich der gesamte Lebensmittelkreislauf verändert. Lebensmittelabfälle gibt es kaum noch. In unserer Gesellschaft haben wir gelernt, jeden Teil einer Pflanze oder eines Tieres zu nutzen. Was einmal als Abfall galt, wird nun als wertvolle Ressource betrachtet, die neue Produkte oder Energie erzeugt.

Die **Restaurants und Küchen der Zukunft sind Orte der Innovation und Kreativität**, die Ressourcen und Umwelt schonen. Sie setzen auf saisonale und regionale Zutaten und verwandeln sie in wahrhaft magische Kreationen, die nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele guttun.

Unser Verhältnis zur Ernährung hat sich grundlegend gewandelt. Wir erkennen den wahren Wert unserer Lebensmittel und zelebrieren sie als Ausdruck unserer Liebe zur Natur und unserem Planeten. Jedes Essen ist ein Fest der Gemeinschaft, bei dem wir die Gaben der Erde teilen und zusammenarbeiten, um eine Welt zu schaffen, in der der Kreislauf der Ernährung unendlich weiter fließt.

2050 haben wir eine Welt geschaffen, in der die Ernährung nicht mehr ein Ausdruck des Raubbaus und der Verschwendung ist, sondern ein Akt der Fürsorge, der Achtsamkeit und der Wertschätzung für alles Leben auf der Erde ist. Die Kreislaufwirtschaft hat auch den Weg für neue **Technologien und Innovationen** im Bereich der Ernährung geebnet. Essbare Verpackungen, die aus natürlichen Materialien hergestellt und nach Gebrauch problemlos kompostiert werden können, sind allgegenwärtig. Zellbasierte Fleischalternativen und künstlich gezüchtete Proteine ergänzen das Angebot, ohne die Umwelt oder das Tierwohl zu belasten.

Kinder werden von klein auf in die Geheimnisse der Kreislaufwirtschaft und einer nachhaltigen Ernährung eingeweiht. Schulen und Bildungseinrichtungen sind Orte des Lernens und Inspiration, an denen der Nachwuchs lernt, wie man Lebensmittel anbaut, zubereitet und genießt, ohne den Planeten zu gefährden. Die jungen Generationen wachsen in einer Welt auf, in der Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in der Ernährung selbstverständliche Grundpfeiler des täglichen Lebens sind.

In dieser Welt ist der Tisch ein Ort der Gemeinschaft und des Austauschs. Menschen kommen zusammen, um gemeinsam zu essen, ihre Erfahrungen zu teilen und sich für eine nachhaltige Zukunft einzusetzen. Essen ist nicht mehr bloß ein individuelles Bedürfnis, sondern ein Ausdruck von Zusammengehörigkeit, Solidarität und Verantwortung für unseren Planeten.

Die Umsetzung der Kreislaufwirtschaft in der Ernährung hat uns gelehrt, dass es möglich ist, eine Welt zu erschaffen, in der wir in Harmonie mit der Natur leben und ihr gleichzeitig ihre natürlichen Ressourcen entnehmen, um unsere Bedürfnisse zu stillen.

Beispiele, wo die Zukunft der Ernährung in Europa schon jetzt sichtbar wird:

- **R-Urban - Ein städtisches Landwirtschaftsprojekt in Colombes, Frankreich**, das auf die Erzeugung von lokalen Lebensmitteln setzt und gleichzeitig eine nachhaltige Gemeinschaft fördert. Die Gemeinde betreibt ein Netzwerk von urbanen Gärten, Kompostierungsstationen und Recycling-Workshops. Die Produkte werden in der Gemeinde verkauft oder an lokale Restaurants und Geschäfte geliefert. R-Urban betont die Wichtigkeit des Teilens, Lernens und

Zusammenarbeitens, um eine nachhaltige und widerstandsfähige Gemeinschaft zu schaffen. Weitere Informationen finden Sie auf der Website: <https://r-urban.net/>

- **FoodLoop - Ein Start-up aus Köln, Deutschland**, das eine Plattform für den Verkauf von Lebensmitteln mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum geschaffen hat. Das Unternehmen arbeitet mit Supermärkten und Lebensmittelgeschäften zusammen, um Lebensmittel, die sonst weggeworfen werden würden, zu einem reduzierten Preis anzubieten. Die App von FoodLoop informiert die Kunden über die verfügbaren Produkte und ermöglicht den Kauf über das Smartphone. Das Unternehmen will den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung unterstützen und auch Menschen mit geringerem Einkommen den Zugang zu gesunden Lebensmitteln erleichtern. Weitere Informationen finden Sie auf der Website: <https://foodloop.net/>
- **Silo - Ein Zero-Waste-Restaurant in Brighton, England**, das auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit setzt. Das Restaurant verwendet nur regionale, saisonale und biologische Zutaten und hat ein geschlossenes Kreislaufsystem für Abfall und Ressourcen. Das Essen wird ohne Verpackung oder Plastik serviert und die Reste werden zu Kompost oder Dünger verarbeitet. Silo hat auch eine eigene Bäckerei, in der Brot aus regionalem Getreide gebacken wird und eine eigene Brauerei, in der Bier aus recycelten Lebensmitteln gebraut wird. Das Ziel von Silo ist es, ein nachhaltiges Modell für die Gastronomiebranche zu schaffen und das Bewusstsein für eine umweltfreundliche Ernährung zu schärfen. Weitere Informationen finden Sie auf der Website: <https://www.silobrighton.com/>

Impressum

Medieninhaber:

Ressourcen Forum Austria

Schwarzstraße 19; 5020 Salzburg

Rechtsform Verein, ZVR 315222445

Vereinsbehörde Bundespolizeidirektion Salzburg

info@ressourcenforum.at

www.ressourcenforum.at

01.05.2023