



Wie sieht die Küche der Zukunft aus?

Hektik und chronischen Zeitmangel können wir bald vergessen. In der postindustriellen Gesellschaft lösen sich die alten Rollen von Mann und Frau endgültig auf. Es entsteht neuer Reichtum: Zeit und Aufmerksamkeit füreinander. Die Küchen werden „grüner“, Verpackungen wirken natürlich, Geräte werden energieeffizienter, enthalten keine Schadstoffe, werden komplett recycelbar. Handwerkliche Verarbeitung und Schönheit machen den Unterschied aus. Die Natur bestimmt die Ästhetik: Das Bild eines Kohlkopfes schlägt alle Design-Attitüden. Ähnlich wie sich das Bad von der Nasszelle zum Wellness-Boudoir gewandelt hat, erleben wir die „Verwohnzimmerung“ der Küche: weg von metallischen Fronten, hin zu weichen Formen, zu Tapeten, Teppichen, Vorhängen. Die Küche verliert ihren Labor-Charakter, in dem Experten ihr einsames Werk verrichten. Sie gewinnt ihre soziale Dimension zurück. Weniger Status, mehr Kommunikation, der Platz für die Hüter des Feuers. **Oona Strathem, Trendforscherin**



Essen als Science-Fiction?

Das Tagesmenü vom 8. April 2055: Blaualgengnocchi, dazu Kopfsalat mit solargerösteten Maden oder asiatischem Sud von der Qualle, kombiniert mit Spinat 247 sowie Kraftbrot mit Mus aus grünen Tomaten. Alles frisch zubereitet und selbst angebaut – von der Besatzung des Raumschiffs E.A.T.OUT auf der ersten bemannten Expedition zum Mars. Auf dem Planeten Erde gab es zuletzt nur noch wenig zu essen, vor allem Convenience-Food, und nachdem im weltweiten Kampf um Lebensmittel bürgerkriegsähnliche Zustände herrschten, war die Übersiedlung zum benachbarten Stern die einzige Überlebenshoffnung (eines privilegierten Teils) der Menschheit. Um die Versorgung der Astronauten sicherzustellen, wurden in den Labors des Raumschiffs alle Lebensmittel produziert. Zentraler Bestandteil der Bordküche waren Algenreaktoren, die überlebenswichtige Nährstoffe erzeugten. An dem Tag war ein heftiger Streit um den Geschmack der Blaualgengnocchi ausgebrochen: Unter Handgreiflichkeiten warfen die Kosmonauten einander vor, schlecht zu kochen und wie schon auf der Erde mit miserablen Essen die Zukunft des Menschen zu riskieren. Wird die Mission der E.A.T.OUT als womöglich letzter Hoffnungsträger für das Überleben der Spezies Homo sapiens zuletzt doch scheitern?

Prof. Harald Lemke ist Direktor des Internationalen Forums Gastrosophie (www.gastrosophie.net)

„Nur noch Retroganer essen ab und zu ein Steak. Und wir putzen uns die Zähne mit einer Paste, die nachts für schöne Träume sorgt.“

Wird gute Ernährung Luxus?

Schon jetzt ist in Europa und Nordamerika eine klare Hinwendung zum Selbst zu beobachten. Wer etwas auf sich hält, pflegt seinen Körper wie eine Luxusyacht. Wir erleben eine radikale Veränderung – hin zur Investition in unser Leben und Erleben. Vorbei die Zeiten üppiger Menüs nach faulen Stunden auf der Massageliege. In vierzig Jahren werden wir nur noch zu uns nehmen, was unser Körper verträgt und unsere Leistung steigert. Wir werden weniger unsere Zunge verwöhnen als vielmehr unsere Zellen tunen – etwa mit Gelees aus arktischen Flechten oder Tiefseefisch aus Spitzbergen. First-Class-Ernährung wird flüssig sein, weil sich Nährstoffe so komprimierter konsumieren lassen – aus Gefäßen, die auch noch mineralische Mikropartikel absondern. In „*high-end eateries*“ (Restaurants) wird man uns „*individual menus*“ servieren, die auf die Bedürfnisse unseres Körpers abgestimmt sind. Eine *food watch* am Handgelenk gibt uns tagesaktuell Auskunft zum Stand unserer *metabolic balance*, beim Einkauf erfasst sie Herkunft und Qualität der Vitalstoffe. Der „Retroganer“ gönnt sich wohl ab und zu noch ein Steak vom Rind. Und danach putzen wir uns die Zähne mit einer Enzympaste, die schöne Träume stimuliert. **Petra-Anna Herhoffer, Gründerin des Beratungs- und Trainings-Instituts für Luxus, INLUX**

