



# Presseinformation

vom 27.04.2022

Seite 1 von 2

Pressestelle

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Tel. +49 228 6845 -3080

Fax +49 30 1810 6845 -3040

presse@ble.de

www.ble.de

## **„Menü der Zukunft“: Gut für uns. Gut für das Klima.**

**Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), angesiedelt in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), hat sich mit NUTRITION HUB, Deutschlands größtem Netzwerk für Ernährung, für den Trendreport Ernährung 2022 zusammengeschlossen. Daraus ist auch eine Vision der Expertinnen und Experten zur Ernährung in Deutschland entstanden: In Zukunft essen wir bewusster und besser.**

Das „Menü der Zukunft“ beschreibt einen erstrebenswerten Zustand, wie wir zu Hause essen, wie Lebensmittel hergestellt werden und wie Ernährung in Städten und Gemeinden aussieht. Es 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 des BZfE.

### **„Wann diese Zukunft Realität wird, bestimmt auch jeder Einzelne“**

„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, Gründerin des NUTRITION HUB. Es gibt ganz bewusst keine Jahreszahlen oder konkrete Vorgaben. Ziel ist es, eine Orientierung zu geben, die positiv stimmt und viele inspirieren kann. Dr. Margareta Büning-Fesel bringt es auf den Punkt: „Wann diese Zukunft Realität wird, 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.“

Das Menü der Zukunft besteht aus drei Komponenten:

#### **1. Essen zuhause ist regional und saisonal**

Laut der Expertinnen und Experten wird zu Hause Essen ein bewusster Akt, mit reichlich pflanzlichen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Digitale Tools schlagen personalisierte klimafreundliche Rezepte vor. Mehr Pflanzen, weniger Fleisch- und Milchprodukte auf den Tellern halten uns gesund. Kinder lernen in Kitas und Schulen kochen; zu Hause Essen ist Entschleunigung und Genuss.



## 2. Nachhaltiges Wirtschaften

Die Lebensmittelproduktion zeigt sich nachhaltig, transparent und tierfreundlich. Unternehmen und Handel wirtschaften nachhaltig: Verbraucher und Verbraucherinnen wenden sich bewusst gegen Gewinnmaximierung auf Kosten von 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.

## 3. Essen für Städter aus Städten

Auf den Dächern und an den Wänden der 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 an – 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“ ist unter [www.nutrition-hub.de/post/menue-der-zukunft](http://www.nutrition-hub.de/post/menue-der-zukunft) abrufbar.