

# EDITORIAL

**H**igh-End-Hausmannskost wird das heiÙe Ding«, meint der »Genuss Guide 2020« einer Berliner Tageszeitung. Also ein Trend zurück zur gutbürgerlichen Küche mit Königsberger Klopsen, Rinderroulade und Schnitzel, natürlich schicker gemacht als vor vierzig, fünfzig Jahren. Und mit weniger Fett zubereitet – von weniger Fleisch ist nicht die Rede.



Foto: Max Schwarzlose

Was wohl auf der Speisekarte eines Trendrestaurants im Jahr 2050 stehen wird? Immer noch Rinderrouladen, aber dann mit Fleisch aus dem Reagenzglas? Oder eher kreative Gerichte mit Hülsenfrüchten in ihrer ganzen Vielfalt, und wenn überhaupt mit Fleisch, dann in Miniportionen als Beilage?

Es sieht so aus, als ob es beides geben wird. Und obwohl ich mir sicher bin, dass weder Retorten- noch Fake Fleisch jemals eine Option für mich sein könnten, werden diese Ersatzprodukte bei anderen den Appetit auf Fleisch wahrscheinlich immer noch stillen. Oder den von Veganern auf »Käse«, industriell hochverarbeitete Ersatzprodukte, von denen es schon jetzt eine Menge gibt. Ich will dieses ganze Fake Food weder heute noch morgen, ich will echte Lebensmittel!

Klar ist, dass uns von Milch, Käse und Fleisch als echten Lebensmitteln aus nachhaltiger Landwirtschaft in Zukunft weniger zur Verfügung stehen wird, auf unseren Tellern werden mehr Gemüse, Reis und Vollkornprodukte liegen. Nicht zu vergessen mehr Hülsenfrüchte als Proteinquelle. Und unsere Lebensmittelkosten werden steigen, ja, müssen steigen! Denn es geht auch um die Zukunft unseres Planeten, um die Zukunft von Menschen in ärmeren Ländern, die in 30 Jahren ebenso die Chance haben müssen, von nachhaltig produzierten Lebensmitteln satt zu werden.

Wollen wir hoffen, dass höhere Lebensmittelpreise letztendlich wirklich zu einer gerechteren Verteilung von Ressourcen, zur Senkung von Emissionen und zu einer Minderung von Fehlernährung weltweit führen, so wie die WHO es skizziert und es im ersten Artikel ab Seite 62 unseres Dossiers zu lesen ist. Und deshalb ist eigentlich viel wichtiger, dass wir und natürlich auch die von uns gewählten Politiker es hinbekommen, die Voraussetzungen für eine zukunftsfähige Ernährung für alle zu schaffen, zu der kleinteilige Vielfalt in allen Bereichen wie Landwirtschaft, Handel, Handwerk und Gastronomie gehört. Viel wichtiger, als sich über Horrorszenarien zu Fake Food den Kopf zu zerbrechen. Keiner wird gezwungen sein, Geld dafür auszugeben.

Setzen wir uns auch in 2020 weiter für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, unterstützen kleine Landwirte und SoLaWis, kaufen nur so viel ein, wie wir auch essen können und kochen vor allem selber. Und freuen uns gemeinsam auf die Zukunft.

Viel Freude beim Lesen unseres »zukunftsweisenden« Hefts wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner

**NATURATA**  
› mehr als bio



IN DEMETER-QUALITÄT

## › MEHR ALS PASTA

Naturata Nudeln aus traditionellen Dinkelsorten. Von einer Erzeugergemeinschaft auf der Schwäbischen Alb. Eine partnerschaftliche, vertrauensvolle Zusammenarbeit seit über 30 Jahren!

[www.naturata.de](http://www.naturata.de)

