

Essen der Zukunft: Neue Technologien und alte Emotionen am Teller

Wie essen wir morgen? Eine Ausstellung in Nürnberg wirft Fragen auf, die auch in Österreich an Relevanz gewinnen – für Fleischer, Landwirte und Konsument:innen.



© Deutsches Museum / KI-Prompting M. Burghard

Wenn Technik auf Geschmack trifft - was wir morgen essen könnten

Globale Herausforderungen wie Klimakrise, Ressourcenknappheit und veränderte gesellschaftliche Ansprüche machen auch vor Österreichs Landwirtschaft und Fleischverarbeitung nicht halt. Während Konsument:innen zunehmend über Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gesundheit nachdenken, tüftelt die Forschung an neuen Produktionsformen – vom kultivierten Fleisch über Vertical Farming bis zu Insektenburgern.

Eine aktuelle Sonderausstellung im **Deutschen Museum Nürnberg** beleuchtet diese Entwicklungen unter dem Titel **„Essen neu denken. NewFoodSystems“** – mit zahlreichen Anknüpfungspunkten zur österreichischen Ernährungsdebatte. Denn auch hierzulande stellen sich Fleischer und Bäuerinnen die Frage: Wie bleibt unser Handwerk zukunftsfähig?



Deutsches Museum Nürnberg - Zukunftsmuseum. Sonderausstellung Essen neu denken - NewFoodSystems. © Deutsches Museum / Daniel Karmann

Zwischen Innovation und Akzeptanz: Neue Systeme am Prüfstand

Technologien wie die Zellkultivierung von Fleisch oder kontrollierte Indoor-Landwirtschaft versprechen eine ressourcenschonendere Produktion. In der Ausstellung geben rund 20 Forschungsprojekte aus dem Innovationsraum **NewFoodSystems** Einblick in mögliche Ernährungsszenarien der Zukunft.

Doch während Techniklösungen theoretisch vielversprechend wirken, scheitern sie oft an einem entscheidenden Punkt: der Akzeptanz. Denn was als Lebensmittel gilt – und was nicht –, ist tief kulturell verwurzelt. In Österreich zeigt sich das etwa an der geringen Nachfrage nach Insektenprodukten oder dem Zwiespalt bei **Fleischersatz**.

Österreich: Zwischen Tradition und

Veränderung

Die österreichische Fleischwirtschaft steht vor einer Gratwanderung: Einerseits werden Regionalität, Handwerk und Tierwohl großgeschrieben – andererseits steigen die Anforderungen von Handel, Gastronomie und Kundschaft nach transparenten, nachhaltigen Produkten.

Initiativen wie **Zukunft Tierwohl**, **Bio-Austria** oder Projekte rund um CO₂-reduzierte Produktion zeigen, dass auch heimische Betriebe bereit sind, Verantwortung zu übernehmen. Doch die Frage bleibt: Wie lassen sich traditionelle Werte mit neuen Lebensmittelsystemen in Einklang bringen?

Partizipation statt Vorgabe: Was die Ausstellung besonders macht

Die Nürnberger Ausstellung macht nicht nur Technologien sichtbar, sondern fördert auch den Dialog. Interaktive Stationen fragen: Welche Lebensmittel möchtest du in Zukunft essen? oder Was verbindest du mit bestimmten Speisen? – ein Konzept, das auch für Bildungseinrichtungen und Fachmessen in Österreich interessant sein könnte.

Begleitprogramm mit Lernfaktor – auch für Profis relevant

Workshops zu Seitan-Produktion, Pilzzucht oder ein Insektenbuffet richten sich nicht nur an Neugierige, sondern auch an Praktiker:innen. Besonders spannend: eine HoloAudioTour für Sehbehinderte – ein Ansatz, der Inklusion auch im Bereich Ernährung denkt.

Fazit: Ernährung bleibt emotional – aber auch gestaltbar

Für Fleischer, Landwirte und das Lebensmittelhandwerk bedeutet die Debatte rund ums Essen der Zukunft nicht zwingend den Abschied vom Altbekannten – wohl aber die Auseinandersetzung mit Erwartungen, die sich rasch verändern. Die große Chance liegt darin, Innovationen selbst mitzugestalten und eigene Perspektiven einzubringen. Österreichs starke Genussskultur kann dabei ein entscheidender Kompass sein.

Instagram:

www.instagram.com/deutschesmuseumnuernberg

Facebook:

www.facebook.com/DeutschesMuseumNuernberg

LinkedIn:

<https://de.linkedin.com/company/deutsches-museum-nuernberg>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at