

Wissen

Die Ernährung in der Schweiz hat sich in den vergangenen Jahrzehnten stark gewandelt. Und mit ihr auch die Einstellung der Bevölkerung zum Essen, wie Ernährungsexperte Dr. Frank Burose* betont.

VOM BIRCHERMÜESLI ZU DEN MEHLWÜRMERN

Interview: Kevin Blättler

Bild: zvg

Inwiefern haben sich unsere Grosseltern anders ernährt als wir es heute tun?

Das Angebot an Lebensmitteln hat sich in den vergangenen Jahrzehnten massiv erhöht. Ein Detailhändler führt heute 40 000 Artikel, während es vor 50 Jahren nur 5000 bis 10 000 Artikel waren. Auch auf den Tel-

lern spiegelte sich dies wider. Es wurde das gegessen, was der Boden hergab bzw. was saisonal verfügbar war. Und natürlich spielten auch finanzielle Aspekte eine Rolle. Schliesslich wurde nach dem Zweiten Weltkrieg rund ein Drittel des Einkommens aufgewendet, um die Familie zu ernähren. Da war klar, dass ein Apfel bis zum Stiel gegessen wird, Lebensmittelverschwendung gab es quasi nicht. Einfache Produkte wie Kartoffeln, Gemüse und Suppe bestimmten den Speiseplan, Fleisch war etwas Besonderes.

Welche Entwicklungen durchlief das Essen in der Schweiz in der Folge?

Wir essen heute deutlich vielfältiger, saisonal unabhängiger, billiger und vor allem auch mehr. Der viel zitierte Sonntagsbraten ist heute tagtäglich verfügbar. Lebensmittel kommen von überall her und dies während des gesamten Jahres. Dieser Überfluss ist zur Selbstverständlichkeit geworden. Heute wendet der durchschnittliche Schweizer Haushalt für Nahrungsmittel weniger als zehn Prozent seiner Ausgaben auf. Gleichzeitig sinkt die Wertschätzung für Lebensmittel. Ein Drittel der heute in der Schweiz produzierten Lebensmittel findet gar nicht mehr den Weg auf unseren Teller, sondern geht zuvor bereits auf dem Feld oder auf den nachgelagerten Stufen verloren bzw. wird verschwendet. Die verstärkt industriell ausgerichteten Produktionsweisen tragen hierzu ihren Teil bei.

Lässt sich diese Entwicklung auch auf die Gastronomie übertragen?

Das gastronomische Angebot ist heute vielfältiger als früher. Der bodenständigen, regionalen Schweizer Küche steht heute eine Vielzahl ausländischer Küchen gegenüber. Die Gastronomie stellt sich darauf ein und



*Dr. Frank Burose ist Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft in Weinfelden.

verbreitert ihr Angebot. Gleichwohl wird die traditionelle heimische Küche ihre Daseinsberechtigung behaupten. Der Trend zur Regionalität spielt ihr diesbezüglich in die Karten. Dabei vergessen viele, dass Essen aus der Region bis vor einigen Jahrzehnten eine Selbstverständlichkeit war.

Die Beispiele Retrohier von Eichhof oder Ragusa in Retroverpackung zeigen, dass man sich auch bei den Nahrungsmitteln an der Geschichte orientiert. Weshalb?

Wenngleich es sich beim Wiederbeleben von bereits Dagewesenem um nichts Neues handelt, kommt dies an. Der Konsumierende liebt die Vielfalt und möchte immer wieder mit für ihn Neuem angesprochen und überrascht werden. Jüngere Konsumierende kennen die frühere Verpackung nicht. Nostalgisch anmutende Bilder sind «in» und mit ihnen lässt sich ein Stück weit die «gute alte Zeit» zurückholen.

Sehen Sie Verbindungen zwischen dieser Rückbesinnung und dem Trend der Regionalität?

Ja. Früher gab es fast ausschliesslich saisonal und regional produzierte Lebensmittel. Entweder aus dem eigenen Garten oder vom Krämer um die Ecke. Das Bewusstsein für dieses in unmittelbarer Nachbarschaft Produzierte gelangte in den letzten Jahren wieder stärker zurück in unsere Köpfe. Da kann es marketingtechnisch bei dem einen oder anderen Produkt sinnvoll sein, auf damals verwendete Bilder und Verpackungen zurückzugreifen.

Wie lassen sich diese beiden Trends kombinieren?

Die Marketingabteilung kann sich in diesem Feld voll «austoben». Indem sie bereits Dagewesenes in gegebenenfalls leicht angepasster Aufmachung wieder in den Markt einbringt und so bei den Kundinnen und Kunden positive Emotionen weckt, die zu einer Kaufentscheidung führen. Hier entsteht eine Win-win-Situation. Die Verpackung muss nicht gänzlich neu erfunden werden, was Ressourcen spart, und die älteren Konsumierenden erfreuen sich ob des Altbekannten.

Das Birchermüesli beispielsweise oder auch der gute alte Hackbraten sind schon Jahrzehnte alt und erfreuen sich immer noch grosser Beliebtheit. Inwiefern konnten sich diese beiden Gerichte im Markt behaupten?

Wenngleich der Essensmarkt bunter und vielfältiger geworden ist, hat es immer auch Raum für das Traditionelle. Auch wenn sich Marktanteile verschieben, können sich etablierte Produkte behaupten. Dies ist jedoch normalerweise kein Selbstläufer, sondern bedarf gewisser Anstrengungen. So gilt es, die Produkte auf das sich verändernde Umfeld auszurichten und neu zu positionieren. Hier sind beispielsweise leichte Anpassungen bei der Rezeptur oder der Portionsgrösse gefordert. Es tut gut, sich permanent ein Stück weit neu zu erfinden, um so den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

Welchem Nahrungsmittel gehört die Zukunft? Dem Hackbraten oder den Mehlwürmern?

Beide Produkte werden ihren Platz im Markt behalten bzw. finden. In welchem Ausmass wir uns zukünftig in der Schweiz mit Insektenprotein ernähren werden und welche Stellung der Hackbraten einnehmen wird, wage ich nicht zu prognostizieren. Die Tatsache, dass sich heute rund zwei Milliarden Menschen weltweit von Insekten ernähren, lässt für mich den Schluss zu, dass es eine Frage der Zeit sein wird, bis es auch in der Schweiz als völlig normal angesehen wird, Grille, Heuschrecke und Mehlwurm zu konsumieren. ■

Traditionelle Produkte
sind auf das veränderte Umfeld auszurichten.

Zur Institution

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E)

Ziel: Richtige Partner entlang der Wertschöpfungskette in Land- und Ernährungswirtschaft zusammenbringen, um eine Win-win-Situation herbeizuführen | **Tätigkeitsfeld:** Vermittlung zwischen landwirtschaftlicher Urproduktion, Lebensmittelverarbeitung und -handel, Gastronomie sowie Beratung von Konsumierenden | **Leistungen:** Multiplikator diverser Informationen, Beratung und Organisation von Fachveranstaltungen.

www.ernaehrungswirtschaft.ch