

Cito Kijk- en luistertoets Duits

Transcript bij fragment nummer 2 (vwo)

December 2019

[ding dong] Futurekitchen: Du hast heute einen langen Tag mit vielen Terminen. Vielleicht möchtest du den magenschonenden Nespresso Vivalto lungo trinken.

Sprecherin: Die Küche guckt nach allem. Sie wird mir ganz viel aus dem Alltag abnehmen, was ich nicht so mag.

Futurekitchen: Der Nespresso Vivalto lungo ist fast aufgebraucht. Soll ich neuen bestellen?

Sprecherin: Ja. Sehr gerne.

Futurekitchen: Dein Einkaufskorb wurde aktualisiert.

Specherin: Ich kann weiterhin kochen. Ich kann weiterhin kreativ sein und mit dem Kühlschrank kommunizieren. Die Küche sagt mir auch definitiv, wenn der Herd zu heiß ist, ne oder was ich zu tun habe im nächsten Schritt. Natürlich alles ganz viel mit Video, weil Video und sprechen, das ist die Zukunft.

Sprecherin: Ein erstes praktisches Beispiel dieser sprechenden Zukunft steht in Frankfurt-Niederrad, in der Deutschlandzentrale des Lebensmittelkonzerns Nestlé. Dort präsentiert Anke Stübing begeistert, was die sechs Meter lange weiße ‚Küche der Zukunft‘ alles kann. Auf den ersten Blick sieht sie ganz gewöhnlich aus. Erst beim zweiten Hinsehen fällt auf, dass eine Kochplatte zu fehlen scheint. Doch die Induktionsschleife zum Kochen ist unsichtbar verbaut. Der Topf zum Nudelkochen wird einfach an die richtige Stelle der Arbeitsplatte gestellt. Dann leuchtet direkt daneben eine Temperaturanzeige. Eine getrennte Herdplatte mit vier Kochstellen würde wertvollen Platz blockieren. Über der Arbeitsplatte, flimmert in der Zukunft eine Art Computerbildschirm mit dem persönlichen digitalen Profil.

Sprecher: Eine solche Küche dürfte der Lebenswelt vieler jüngerer Menschen entgegenkommen. Nach Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung stehen Jüngere lediglich vier Stunden pro Woche am Herd. In den nächsten Jahren könnte das noch seltener werden, obwohl Selbstkochen eigentlich gerade im Kommen ist. Für die österreichische Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler macht dieser Widerspruch deutlich, dass sich unsere Alltagskultur gerade in einem Wandel befindet.

O-Ton Hanni Rützler: Immer mehr Menschen wollen wieder kochen, aber die Zeit, um planen, einkaufen zu gehen, zu kochen und wieder aufzuräumen, ist meistens einfach zu kurz. Und deswegen erfindet sich eigentlich Convenience im Moment neu. Da geht's immer mehr um Dienstleistungen, nicht nur um Produkte, die hochgradig verarbeitet sind, sondern immer mehr um Dienstleistungen. Dass man sozusagen selber kochen kann, aber immer mehr Support braucht beim Kochen selber.

Sprecher: Frische, unverarbeitete Zutaten zum Selbstkochen werden in Zukunft ebenso gefragt sein wie bequeme Fertigliefersmittel. Solche vorverarbeiteten Convenience-Produkte machen schon heute rund 30 Prozent unserer Mahlzeiten aus. Dabei werden durchschnittlich schmeckende, klassische Komplettmahlzeiten zunehmend weniger nachgefragt. Vorgeschnittene Salate und Pasta-Variationen aus dem Kühlregal erobern dafür den Markt, sogenannte Frische-Convenience. Diese Produkte versprechen nicht nur eine bessere Qualität, sie entsprechen auch dem Wunsch, trotz knapper Zeit selbst etwas zu machen. Natürlich will der Hersteller wissen, wie er seine Produkte anpassen muss, damit sie sich auch in Zukunft gut vermarkten lassen. Der Konzern hatte deshalb eine Studie beauftragt, die klären sollte, wie Deutschland 2030 essen wird.

Sprecherin: Also von den Verbrauchern wurde das ressourcenschonende Szenario als das abgestimmt oder beurteilt, was am wahrscheinlichsten ist und was auch bei der Beliebtheit an den oberen Rängen gelandet ist, weil vielen Verbrauchern einfach bewusst ist, dass die Ressourcen endlich sind, dass wir, wie wir heute damit umgehen, eigentlich nicht mehr weitermachen können.

Sprecherin: Und der Fleischkonsum wird auch aus ethischen Gründen zurückgehen. Hanni Rützler vom Futurefoodstudio in Wien hat beobachtet, dass die moralischen Aspekte beim Fleischgenuss immer wichtiger werden.

Sprecherin: Wir sind aber auch im spätindustriellen Zeitalter. Und ich glaube, gerade um das Thema Tierzucht haben wir doch lange weggeschaut. Ich glaube, hier geht es darum, einfach bewusster und wertschätzender Fleisch zu essen, wobei der Flexitarier hier für mich durchaus ein großes Lösungspotential hat.

Sprecher: Flexitarier essen nur wenig Fleisch, weil das gesünder und nachhaltiger ist. Sie wissen, dass die derzeitige Massentierhaltung weder Tieren noch Umwelt bekommt.

Sprecherin: Doch während wir in Europa gerade anfangen innezuhalten, entwickeln die Menschen in Schwellenländer wie Indien oder China zunehmenden Appetit auf Fleisch

Sprecher: Schon jetzt fehlt es einer Milliarde Menschen an ausreichend Eiweiß. Die Vereinten Nationen schätzen, dass der Proteinbedarf der Weltbevölkerung bis 2050 um mehr als 50 Prozent steigen wird. Wissenschaftler tüfteln deshalb an neuen Eiweißquellen, wie dem In-Vitro-Burger. Quasi Hackfleisch aus der Petrischale. So eine Burgerbulette lässt sich inzwischen schon für 12 Euro herstellen. Aber dem Fleisch fehlt es an gutem Geschmack, weil es keinen Fettanteil hat. In vitro kann bislang nur labberig weiche Muskelmasse. Andere, alternative Eiweißquellen müssen einbezogen werden.

Sprecherin: Zum Beispiel Insekten und Algen. Sie sind hervorragende Eiweißquellen und werden künftig öfter auf unseren Tellern landen.

Sprecher: Grillen, Heuschrecken, Mehlwürmer – für zwei Milliarden Menschen auf der Welt sind Insekten bereits heute alltäglicher Teil ihres Essens. Insekten lassen sich viel effizienter erzeugen als Rinder und Schweine. Noch sind Insektenburger und Madennuggets hierzulande eine exotische Speise für Neugierige.

Sprecher: Und daher arbeiten wir ja auch an verschiedenen neuartigen Rohstoffen, nicht nur an den Insekten, auch an den Mikroalgen zum Beispiel.

Sprecher: Mikroalgen sind winzige Einzeller, die als grüne Glibbermasse sichtbar werden, wenn Millionen von ihnen zusammenkommen. Spirulina und Chlorella werden bereits industrialisiert gezüchtet. Sie bieten sechs Mal mehr Protein pro Hektar als Sojabohnen. Großblättrige Meeresalgen, die Makroalgen, sind ebenfalls effizienter. Sie werden im Meer geerntet und können direkt in Salaten und Suppen verarbeitet werden. In Japan ist das Alltag. Mikroalgen dagegen haben noch sehr hohe Kultivierungskosten und müssen aufwendig aufbereitet werden. Alexander Mathys räumt ihnen aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe trotzdem eine große Zukunft ein.

Sprecherin: Auch die Wiener Foodtrendforscherin Hanni Rützler beobachtet aufmerksam, wie die neuen Proteinquellen von den europäischen Verbrauchern akzeptiert werden. Interessant sind für sie Trends, die tieferliegende Wandlungsprozesse beschreiben und die Entwicklung der Gesellschaft widerspiegeln.

Sprecherin: Die Ernährungsweise, was wir essen, wie wir essen, ist in unserem Kulturraum immer mehr ein Ausdruck der Individualität. Essen ist sozusagen, was früher Mode war. Essen ist wirklich ein Spiegel der eigenen Werte und Normen und wird genützt, um zu provozieren und ethische Debatten zu führen. Und das ist wirklich ein starkes Zeitphänomen.

Sprecher: Genau deshalb stagnieren die Umsätze der etablierten Burgerketten und kompletten Fertiggerichte derzeit. Sie sind zu allgemein. Die vegane Foodbar, der kleine Bio-Imbiss und die Tüte mit den komplett abgewogenen Zutaten für ein Gericht – sie dagegen versprechen Individualität. Auch ohne Fleischberge auf den Tellern.