



© Brooke Lark/unsplash.com

Hanni Rützler

"Es wurde in der Krise weniger Fleisch gegessen"

Z+ EXKLUSIV FÜR ABONNENTEN

Essen gehört zu den wenigen Freuden des Pandemiealltags: Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler erklärt, wie die Krise das Essverhalten der Deutschen nachhaltig verändert. Interview: Milena Zwerenz

8. FEBRUAR 2021, 11:53 UHR

In einem an Unternehmungen armen Alltag ist Essen für viele zu einer willkommenen Freude und Abwechslung geworden. Wer sich vor einer Ansteckung schützen will, kauft außerdem anders ein als vor der Pandemie: seltener und strukturierter, mit Einkaufszettel. Doch wird die Corona-Krise die Essgewohnheiten der Deutschen auch nachhaltig beeinflussen? Die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler analysiert die Trends im Essverhalten, die sich aktuell abzeichnen.

ZEITmagazin ONLINE: Frau Rützler, Sie beobachten Trends im Essensbereich. Hat sich das Essverhalten der Deutschen in der Corona-Krise verändert?

Hanni Rützler: Ja, es wurde mehr selbst gekocht. Viele Menschen haben mehr Zeit am Esstisch und in der Küche verbracht. In den vergangenen Monaten ist der Anteil von Deutschen, die gerne und gemeinsam kochen, weiter gestiegen. Laut einer aktuellen Studie des Europäischen Instituts für Innovation und Technologie (EIT) hat ein Viertel der Deutschen in den letzten Monaten mehr zu Hause gekocht als vor der Pandemie. In Italien, Frankreich und Spanien war diese Entwicklung sogar noch deutlicher.

ZEITmagazin ONLINE: Ist das Selberkochen schon ein sogenannter Foodtrend?

Rützler: Nicht direkt, aber es dockt an schon vorhandene Trends an. Ein Foodtrend spiegelt gesellschaftlichen Wandel im Ess- und Konsumverhalten wider. In den vergangenen Jahren sehen wir ganz klar einen verstärkten Fokus auf die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität. In Deutschland war es lang geübte Praxis, vor allem auf den Preis zu schauen. Das ändert sich nun spürbar. Es wird mehr auf biologische Produktion und Herkunft geachtet, mehr Obst und Gemüse gekauft. Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln ist deutlich gestiegen. Generell kann man sagen: Einkaufsentscheidungen sind bewusster und nachhaltiger geworden.

HANNI RÜTZLER

Als Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin untersucht Hanni Rützler seit über 25 Jahren den Wandel unserer Esskultur. Seit 2003 erstellt sie im Zuge dessen jährliche "Food Reports" für Mathias Horx' Zukunftsinstitut. Sie ist Autorin von Büchern wie "Muss denn Essen Sünde sein? Orientierung im Dschungel der Ernährungsideologien" und hat in Wien das Futurefoodstudio begründet.



ZEITmagazin ONLINE: Aber im ersten Lockdown waren doch plötzlich die Supermarktregale mit den Dosen und Fertiggerichten leer. Hat die Krise diesen Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität gebremst?

Rützler: Der Kauf von Dosen war nur der alte Reflex im akuten Corona-Schock, in den ersten zwei, drei Wochen der Krise. Ich befürchte, dass jetzt viele Menschen den Keller voll haben mit den Produkten, mit denen sie sich da eingedeckt haben. Es hat sich dann aber ziemlich schnell gezeigt, dass das Versorgungssystem gut funktioniert. Und so wurde vermehrt zu frischen und qualitativ hochwertigen Produkten gegriffen. Gerade in der Krise, wo man denken würde, die Leute würden lieber sparen, achten sie beim Essen verstärkt auf Qualität. Das ist dem durch die Pandemie weiter gestiegenen Sicherheits- und Gesundheitsbewusstsein geschuldet, aber auch weil gutes Essen für Lebensqualität steht und in der Krise eine der wenigen Möglichkeiten war, diese aufrechtzuerhalten.

ZEITmagazin ONLINE: Haben die Menschen in den vergangenen Monaten also gesünder und bewusster eingekauft?

Rützler: Die Menschen kaufen in der Krise seltener und nicht mehr so spontan ein, Impulskäufe haben deutlich abgenommen. Auch der Umgang mit Lebensmitteln ist von mehr Wertschätzung getragen. Zwar ist die Lebensmittelabfallmenge um fast ein halbes Kilo pro Haushalt und Monat gestiegen, es wurden aufgrund der Restaurant- und Kantinenschließungen aber auch deutlich mehr Lebensmittel verarbeitet. In den vergangenen Monaten ist auch viel Unappetitliches und Unmoralisches aus der Lebensmittelindustrie zum Vorschein gekommen, was sonst im Verborgenen blieb: Wir haben gesehen, wie problematisch die Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie [

05/fleischindustrie-corona-ansteckungsgefahr-arbeitsverhaeltnisse-ausbeutung/komplettansicht] sind. Wir haben gesehen, wie abhängig wir von Wanderarbeitern sind. Spargel wurde eingeackert, weil niemand da war, um ihn zu ernten. Dementsprechend ist das Thema nun auch auf der politischen Agenda gelandet, dass man sich die Lebensmittelproduktion stärker unter dem Aspekt der regionalen Stabilität anschauen muss.

ZEITmagazin ONLINE: Hat das Zutagefördern der Arbeitsbedingungen in den Schlachthöfen auch tatsächlich dazu geführt, dass jetzt weniger Fleisch gegessen wird?

Rützler: Es wurde in der Krise schon weniger Fleisch gegessen. Die vorhin erwähnte Studie spricht sogar davon, dass der Fleischkonsum in Deutschland um 17 Prozent zurückgegangen sei. Da zeigt sich, dass Fleisch nicht mehr so sehr wie früher als Essen angesehen wird, mit dem man die Familie verwöhnt. In Krisen versuchen ja viele, es sich kulinarisch gut gehen zu lassen. Dafür braucht es heute nicht mehr unbedingt Fleisch, das geht auch mit einem guten vegetarischen Gericht.

NÄCHSTE SEITE

"Essen ist gerade ein Seelentröster"

[<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2021-02/hanni-ruetzler-ernaehrung-foodtrends-corona-krise-essverhalten/seite-2>]

Artikel auf einer Seite lesen [<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2021-02/hanni-ruetzler-ernaehrung-foodtrends-corona-krise-essverhalten/komplettansicht>]