

46. Batata.

**Zurück in die Vergangenheit –
eine Option für die Zukunft?**

**Landwirtschaft und
Lebensmittelverarbeitung zwischen
Romantik und Fortschritt**

– Gunther Hirschfelder, Regensburg –

**58. Jahrestagung des Bundes für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V. Berlin, 18. April 2012**

Starre Nachfragestrukturen in den 1980er Jahren



Genussmittel und Lifestyle mit elastischer Nachfrage in der modernen Konsumgesellschaft



Bit a bit more exciting

a bit more exciting

Bit COPA
FREILEBEND BRASILIENISCH
MIT CAJACACA-FLAVOUR

Bit SUN
MILDER GENUSS
NACH DEUTSCHEN REZEPTUR
HERVORGEBRAUT AUS REINEM
GERASTETEM BIER

Bit PASSION
LEBENSSTARK KARIIBISCH
MIT EXOTISCH-GRENADINE-
FLAVOUR

DREIMAL AUFREGEND FRISCHER GESCHMACK

Bit COPA, Bit SUN, Bit PASSION

Samba tanzen, den Sommer wach küssen oder an paradiesischen Stränden liegen? All das bieten die Produkte von Bit, die sich dem Anspruch „a bit more exciting“ verpflichtet fühlen. Egal ob Bit COPA, Bit SUN oder Bit PASSION: Jedes Produkt bietet spannende Geschmackserlebnisse und lässt dich abtauchen in die Welten von Bit.



Köstlich schlemmen

iglo Hähnchen Schlemmer-Filet
verschiedene Sorten,
tiefgefroren,
je 300 g Packung
(1 kg = € 6.63)

1.99
SUPER-KNÜLLER



Ritter Sport Schokolade
versch. Sorten, je 100 g Tafel

0.65
SUPER-KNÜLLER



Frau Antje Beste Butter
besonders streichart, aus
bestem holländischen Rahm,
250 g Packung (100 g = € 0.48)

Costa Rica/
Honduras/Ghana/
Elfenbeinküste
Ananas
„Extra Sweet“,
große Früchte,
Stück

1.49
SUPER-KNÜLLER



Hackfleisch
Rind- und Schweinefleisch gemischt,
vielseitig verwendbar, 1 kg

2.99
SUPER-KNÜLLER



0.44
SUPER-KNÜLLER

**Schweine-
Nackensteaks**
versch. gewürzt,
je 100 g



Für Druckfehler keine Haftung



Reiches Afrika



Armes Afrika





Köstlich schlemmen

iglo Hähnchen Schlemmer-Filet
verschiedene Sorten,
tiefgefroren,
je 300 g Packung
(1 kg = € 6.63)

1.99
SUPER-KNÜLLER



Ritter Sport Schokolade
versch. Sorten, je 100 g Tafel

0.65
SUPER-KNÜLLER



Frau Antje Beste Butter
besonders streichart, aus
bestem holländischen Rahm,
250 g Packung (100 g = € 0.48)

Costa Rica/
Honduras/Ghana/
Elfenbeinküste
Ananas
„Extra Sweet“,
große Früchte,
Stück

1.49
SUPER-KNÜLLER



Hackfleisch
Rind- und Schweinefleisch gemischt,
vielseitig verwendbar, 1 kg

2.99
SUPER-KNÜLLER



0.44
SUPER-KNÜLLER

**Schweine-
Nackensteaks**
versch. gewürzt,
je 100 g



Für Druckfehler keine Haftung



Es gibt keine Qualitäts-, aber eine Vertrauenskrise. Das macht den Kunden sprunghaft.



Was Sie an Nahrungsmitteln auswählen und tatsächlich verzehren, ist kulturell gelernt und keineswegs beliebig!

Geschichte
Tradition

Ökologie

Wirtschaft

Gewohnheit

Geschmack

Gesellschaft

Religion

Auswahl von
Nahrungsmitteln



[illegible]

Zwischen hungrig und satt steht das kulturelle System des Essens.



Der Mensch befriedigt seinen Hunger primär mit gelernten, tradierten Methoden.

**„Nirgends ist der
Mensch
konservativer als
dort, wo es ums
Essen geht.“**

**(Wilhelm H. Riehl,
1869)**





Ordnungsfaktor
Psychologie:

**Ernährung ist
kognitiv gesteuert,
aber das Essen
emotional.**

**Manche essen
und trinken nicht
so gesund.**



Der Wandel vom
Industriezeitalter
zum digitalen, globalen
und
lebensstilorientierten
Zeitalter führt zu
**Verhaltens-
unsicherheiten**
und evoziert
Bewältigungsstrategien.

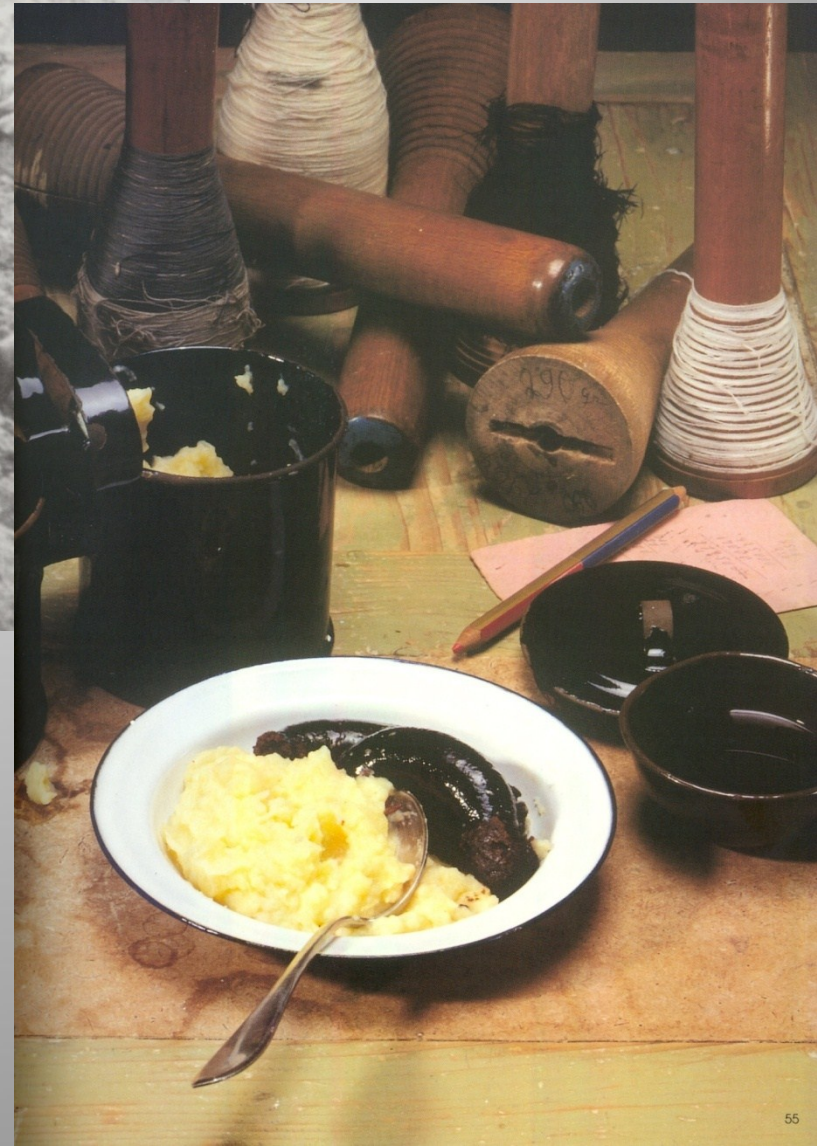


Konzepte der Traditions-Transformation in unterschiedlichen Kulturen (Iran, Ägypten, Russland)





**Tradition als
Bewältigungsstrategie:**
Alles „Alte“ gerät zum
„Wertvollen“





**Produktlegitimierung
durch Anspruch auf
Tradition:**
Zum Beispiel *Maggi-
Pilzbouillon*

Frühmittelalter (500-1000 n.Chr.): Zeit des Mangels



Hoch- und Spätmittelalter (1000-1500 n.Chr.):

Besseres Leben durch
technischen
Fortschritt



Aus dem Stundenbuch
„Les très riches heures
du Duc de Berry“, 15. Jh.

Köln: Paradigma der spätmittelalterlichen Fernhandels-Metropole



ANSICHT DER STADT KÖLN IM JAHRE 1531 NACH DEM H



Professionalisierung des Lebensmittelhandwerks in der spätmittelalterlichen Stadt (1250-1500)



Frühe Kaffeehäuser in Europa:
1643 Paris, 1652 London, 1671 Hamburg – die
Revolution der alkoholfreien Heißgetränke



Die Innovationen Kaffee und Tee führen zu einem Rückgang des frühneuzeitlichen Alkoholkonsums.



Jan Steen: Wirtshausschlägerei (um 1670)

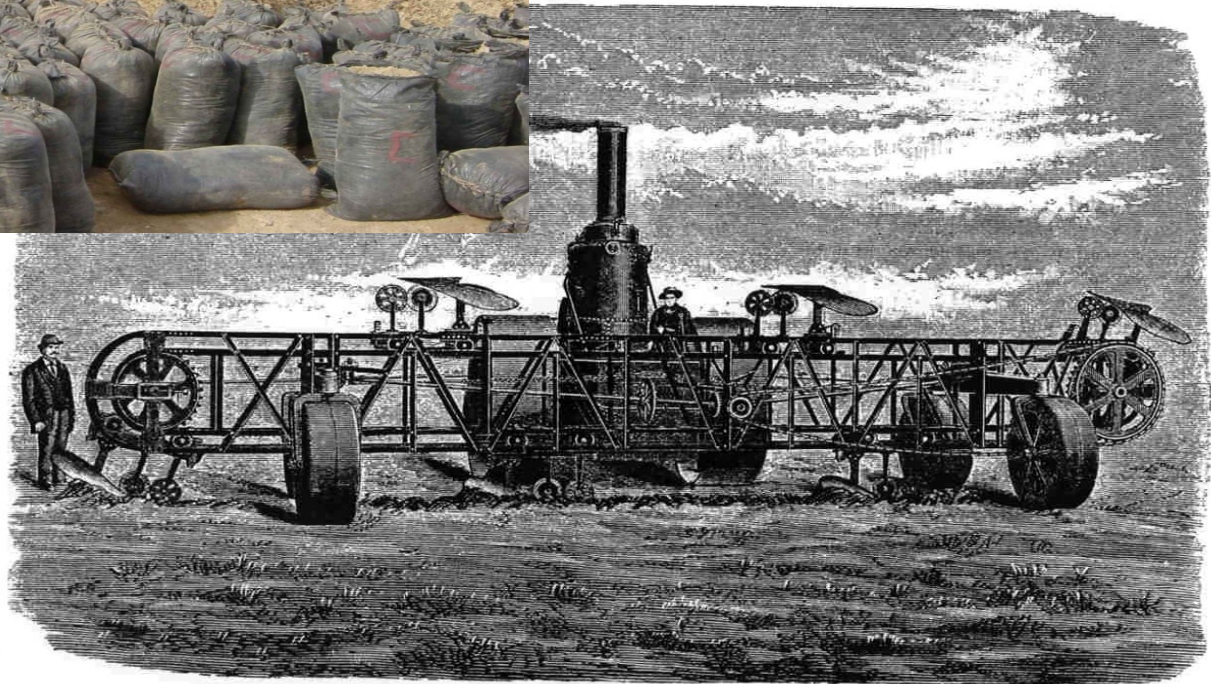


Hans Weidnitz: Der Weinschlauch (1521)

Die Transport- und die Agrarrevolution befreien Europa in der Mitte des 19. Jahrhunderts vom Hunger.



Guano-Abbau in Peru



früher Dampfplug

Formen der industriellen Konservierung von Lebensmitteln: Schokolade und Konserve





Der Preis der Konsum- Gesellschaft?





Hieronymus Bosch (1450-1516):

Gula (Die Völlerei)

die neue zeit



1914-1945: Kulturwandel im Zeitraffer



Einsames Essen – Schlechte Manieren



Esskultur als Resultat von Mobilität



So schmeckt Bayern!?



Mobiles, unbewusstes Essen



Alte Landwirtschaft – heile Welt?



Zu dieser Vesper in Meckel um 1921 gab es Brot, weißen Käse und Milch

Industrielle Landwirtschaft – moderner Esser





**Veterinär Henk Haagsman sucht das
Fleisch der Zukunft**



Landwirtschaft der Zukunft

**Bis 2050:
weltweiter
Bevölkerungsanstieg um 50 %**

→ **nötige Steigerung der
Agrarproduktion um
mindestens 60%!**

Pro Einwohner in Europa benötigte Agrarfläche:

- 1950: **5.100** qm
- Heute: **2.700** qm
- Höhere Effizienz bis 2050 nötig:
2.000 qm

**Schokolade
als health
food**

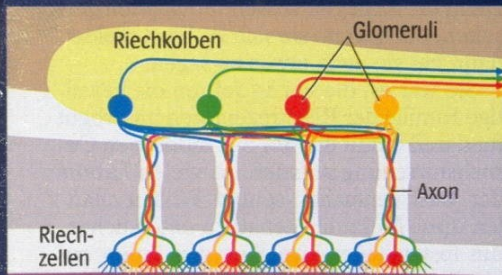


Der Geruchssinn des Menschen

Vom Molekül zum Duft

Der Geruchssinn des Menschen

1 Duftmoleküle gelangen mit der Atemluft zur Riechschleimhaut, in der sich rund 30 Millionen Riechzellen zusammendrängen. In der Membran dieser Zellen sitzt jeweils einer von insgesamt 350 verschiedenen Rezeptortypen.

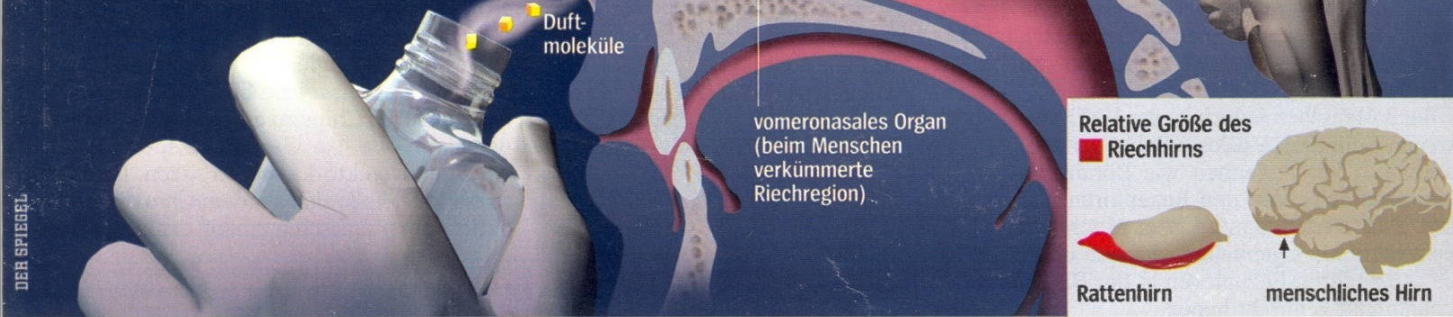


2 Bindet sich der Rezeptor an ein Duftmolekül, so sendet die Riechzelle ein Signal an einen der knopfartigen Glomeruli im Riechkolben. An jedem Glomerulus laufen die Signale von rund 10 000 Riechzellen gleichen Typs zusammen. Auf diese Weise wird der Reiz verstärkt.

4 Einerseits wird der Riechreiz nun an den orbitofrontalen Cortex des Großhirns weitergeleitet, wo er mit anderen Eindrücken wie Geschmack, Tast-, Hör- oder Schmerzsinne zu einer Gesamtempfindung zusammengesetzt wird. Vermutlich dringt die Wahrnehmung erst hier ins Bewusstsein.

5 Andererseits werden auch Hypothalamus und Amygdala vom geruchene Duft informiert. Die Amygdala verknüpft Düfte mit Emotionen und trägt so zur Bewertung des Geruchs bei. Der Hypothalamus steuert das Hormonsystem. Deshalb wird vermutet, dass Pheromone über diese Nervenbahn ihre Wirkung ausüben.

3 Der Riechkolben sendet das Signal nun an den olfaktorischen Cortex, wo der Reiz genauer analysiert wird. Dessen Zellen werden dabei nur dann aktiviert, wenn sie Signale von zwei oder mehr Glomeruli gleichzeitig empfangen. So vermögen sie Muster in der Rezeptoranregung zu erkennen.





Wie isst die Welt morgen?



ROYAL CANIN
Gesundschmeckt besser!



www.royal-canin.de

Testpakete für 6,-€*
mit attraktivem Strandtuch
Jetzt im teilnehmenden Zoofachhandel erhältlich!

Maße:
65 x 130 cm



Gilt für
1 kg SIZE HEALTH NUTRITION + Strandtuch
oder
2 x 300 g PURE FELINE + Strandtuch

*Unverbindliche Preisempfehlung (Grundpreis 1 kg PURE FELINE = 10 €).
Sorte nach Wahl. Nur solange der Vorrat reicht.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!