ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

08. Juli 2025

Zukunft auf dem Teller: Neue Lebensmittel und alte Werte im Wandel

Wie verändern sich unsere Lebensmittel? Eine Ausstellung in Nürnberg zeigt Entwicklungen, die auch Bäcker, Konditoren und Chocolatiers in Österreich betreffen.

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

Wenn Ernährung zur Kulturfrage wird

Was essen wir morgen – und warum? Diese Frage ist längst nicht mehr nur ein Trendthema, sondern betrifft auch das Bäcker- und Konditorenhandwerk unmittelbar. Denn mit der Klimakrise, neuen Konsumgewohnheiten und wachsendem Nachhaltigkeitsdruck verändern sich auch Erwartungen an Zutaten, Herstellung und Esskultur. Die Ausstellung „**Essen neu denken. NewFoodSystems“** im **Deutschen Museum**

Nürnberg widmet sich genau diesen Fragen.

Für Österreichs Bäcker, Cafetiers, Konditor:innen und Chocolatiers lohnt sich der Blick über die Grenze. Denn die behandelten Themen reichen von alternativen Rohstoffen über Lebensmittelabfälle bis zu technikethischen Überlegungen – und geben wertvolle Denkanstöße für das eigene Handwerk.

Innovative Rohstoffe und neue Produktionssysteme

Zahlreiche Forschungsprojekte aus dem **Innovationsraum NewFoodSystems** zeigen, wie zukünftige Lebensmittel produziert werden könnten: Ob Seitan, Pilzproteine, Algen oder Zellkulturen – alternative Quellen für Eiweiß und Energie stehen dabei im Mittelpunkt. Auch neue Anbaumethoden wie Vertical Farming oder kontrollierte Fermentationen werden thematisiert.

Diese Entwicklungen sind nicht nur für industrielle Hersteller relevant: Auch kleine Betriebe im Bäckereibereich könnten künftig auf neue Rohstoffe zugreifen müssen – sei es wegen steigender Preise klassischer Zutaten oder aufgrund veränderter Konsumentenerwartungen. Ein Beispiel: Pilzbasierte Backwaren oder insektenbasiertes Eiweiß für Spezialsortimente könnten als Nischenprodukte neue Kundenschichten ansprechen.

Ressourcen sparen: Vom Reststoff zur Delikatesse

Ein zentrales Thema der Ausstellung ist die Frage, wie sich Abfälle in der Produktion vermeiden oder neu nutzen lassen. Gerade im Backgewerbe sind Teigreste, Retouren oder unverkaufte Ware ein relevantes Thema – sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich.

Projekte aus NewFoodSystems zeigen, wie aus Reststoffen neue Produkte entstehen können: etwa aus Bier-Trebern oder

Schalenresten fermentierte Aromen oder Mehle. In Österreich gibt es erste Ansätze in diesem Bereich, etwa durch Kooperationen zwischen Bäckereien und Start-ups aus der Kreislaufwirtschaft. Für Betriebe ergibt sich daraus die Chance, Innovation und Nachhaltigkeit zu verbinden.

Geschmack ist kein Zufall: Emotionen und Erinnerungen prägen das Essen

Die Ausstellung verdeutlicht auch, dass Essen weit mehr ist als reine Nährstoffaufnahme. Geschmack ist gelernt, emotional verankert und kulturell geprägt. Das gilt besonders für klassische Bäckereiprodukte wie Striezel, Kipferl oder Torten.

Gerade traditionsreiche Betriebe, die stark mit bestimmten Produkten verbunden sind, können dieses emotionale Erbe nutzen – und gleichzeitig behutsam neue Wege gehen. Denn auch in der Zukunft werden Produkte mit Geschichte gefragt bleiben, wenn sie verantwortungsvoll produziert und authentisch erzählt werden.

© Deutsches Museum / KI-Prompting M. Burghard

Interaktive Ausstellung mit Mitmach-Charakter

Die Ausstellung in Nürnberg versteht sich als Erlebnisraum: Besucher:innen können nicht nur neue Technologien kennenlernen, sondern auch eigene Essgewohnheiten reflektieren. Fragen wie „Welche Rolle spielt Essen in deinem Leben?“ oder „Wie stehst du zu ungewohnten Zutaten?“ regen zur Auseinandersetzung an – ein Zugang, der auch für Schulprojekte, Verkaufsaktionen oder Genussworkshops in Bäckereien spannend sein kann.

Anregungen auch für Österreichs Brancheninitiativen

Die Sonderausstellung wird durch ein umfangreiches Begleitprogramm ergänzt – darunter Workshops zur Pilzzucht oder zur Herstellung alternativer Zutaten wie Seitan. Auch in Österreich gibt es vergleichbare Bildungsformate, etwa in der

AMA-Weiterbildung, bei „**GENUSS REGION ÖSTERREICH**“ oder über Landesinnungen. Eine stärkere Verbindung von Handwerk und Forschung – etwa durch gemeinsame Pilotprojekte – könnte die Wettbewerbsfähigkeit kleiner Betriebe weiter stärken.

Überblick: Themen der Ausstellung und Relevanz für das Bäckerhandwerk

Thema	Bedeutung für Österreichs Handwerk	Anwendungsmöglichkeiten
Neue Eiweißquellen (Seitan, Insekten, Algen)	Nachhaltige Rezeptalternativen	Proteinreiche Snacks, vegane Backwaren
Vertical Farming & kontrollierte Produktion	Unabhängigkeit von Klima & Lieferketten	Kräuter, Salate, Fruchtkomponenten
Reststoffverwertung	Ökologische und wirtschaftliche Optimierung	Upcycling von Brot, Schalen, Trebern
Emotion & Esskultur	Bindung durch vertraute Produkte	Storytelling bei Traditionsgebäck
Essverhalten als Lifestyle	Individualisierung & neue Zielgruppen	Personalisierte Produkte, Social-Media-Ansprache

Zukunft gestalten: Zwischen Tradition und Transformation

Österreichs Bäcker, Konditor:innen und Cafetiers bewegen sich im Spannungsfeld zwischen jahrhundertealten Rezepten und rasantem Wandel. Die Ausstellung „Essen neu denken“ zeigt, dass Zukunft nicht Verzicht bedeuten muss – sondern kluge Verknüpfung von Herkunft, Handwerk und neuen Wegen.

Wer jetzt beobachtet, testet und mitgestaltet, bleibt auch morgen genussvoll auf Kurs.

Instagram:
www.instagram.com/deutschesmuseumnuernberg

Facebook:
www.facebook.com/DeutschesMuseumNuernberg

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

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at