

## Buchtipp: Der Knödel rollt und erklärt die Welt

Mit dem „Food Context Pilot“ eröffnet Hanni Rützler ein neues Format zur Analyse unserer Esskultur – spielerisch, systemisch und überraschend. Im Zentrum steht der Knödel als Spiegel globaler Zusammenhänge und kulinarischer Zukunftsfragen.



*Knödel begleiten uns seit jeher als wertvolle, vielfältige und gesunde Nährstoffquelle, die sich in einer schier unglaublichen kulinarischen Vielfalt weltweit widerspiegelt. © Pixabay*

Mit ihrem jährlichen **Foodreport** hat Hanni Rützler seit über zehn Jahren die Food-Branchen speziell im deutschsprachigen Raum immer wieder aufs Neue inspiriert. Sie hat **Food-Trends** in einem frühen Stadium aufgespürt, analysiert und dabei stets zwischen (Social-)Media-Hypes, bloß produktbezogenen Trendphänomenen wie Pulled Pork, Frozen Yoghurt oder Bowls und längerfristigen, den Wandel der Esskultur zum Ausdruck bringenden und vorantreibenden Food-

Trends unterschieden.

Mit dem „Food Context Pilot“, ihrem neuen, mit dem **Zukunftsinstitut** entwickelten Format, nimmt Hanni Rützler eine andere Perspektive ein und wirft einen systemischen und zugleich spielerischen Blick auf den Wandel unserer Esskultur und die vernetzten kulinarischen, ökonomischen und technologischen Veränderungen unseres Food-Systems mit dem Knödel als Hauptprotagonist. Denn: Wer den **Knödel** versteht, versteht auch die Zukunft der Ernährung.

## **Der Knödel - weltweit erfolgreich**

Ausgehend vom Knödel wird sichtbar, wie Ernährung eingebettet ist in globale Herausforderungen, kulturelle Muster und wirtschaftliche Verflechtungen. Vom ukrainischen Schwarzboden bis zum synthetischen Ei, vom Festtagsgericht bis zum Convenience-Snack. „Der Knödel ist geradezu perfekt geeignet, um gesellschaftliche und kulinarische Veränderungsdynamiken sichtbar zu machen. Weil er so unspektakulär ist, zugleich aber hochgradig vernetzt, überraschend wandelbar und weltweit erfolgreich“, erklärt Hanni Rützler ihren Ansatz.

Der Knödel und seine Geschwister, die vielfältigen Dumplings und Teigtaschen dieser Welt, wie etwa Gyoza in Japan, Piroggen in Osteuropa oder Gnocchi in Italien – sie alle erweisen sich als ideale Reisebegleiter durch das komplexe System unserer Ernährung auf dem Weg in die Zukunft. In vier Kapiteln eröffnen die vertrauten Gerichte gleichsam als kulinarischer Kompass vielfältige Perspektiven auf globale Herausforderungen.



*Hanni Rützler prägt mit ihrem multidisziplinären Zugang zur Esskultur die internationale Food-Debatte. © Nicole Heiling*

## **Der Knödel als Netzwerkaktivist**

Zerlegt man den Knödel fachgerecht, führen uns seine Ausgangsprodukte überraschende Zusammenhänge, Netzwerknoten und Sollbruchstellen vor Augen. Der Weizen im Knödelbrot etwa führt uns zum ukrainischen Schwarzboden, zum russischen Angriffskrieg, zu Preissteigerungen und Hungerrevolten im globalen Süden. Sowohl der Einsatz synthetischer Düngemittel und die von „Mini-Vieh“ produzierten Alternativen als auch die vielfältigen Potenziale der Getreide-Nebenströme in Industrie und Bauwirtschaft zeugen vom dichten Netzwerk, das Knödel und ihr wichtigstes Ausgangsprodukt weit über die Food-Branche hinaus spannen.

## **Der Knödel als Fortschrittsnomade**

Für das Knödelbrot aus Semmeln brauchte es im 19. Jahrhundert nichts weniger als neue Mühlen, neue Hefen und neue Backöfen. Diese Innovationen führten zur ersten Wiener Kaisersemmel und machten in der Folge kulinarische Errungenschaften wie das französische Baguette und das Croissant möglich. Die neue Liebe fürs Weißbrot führte zu Billigweizenimporten aus Übersee, welche wiederum die Umstrukturierung der ehemals ganzheitlich betriebenen Landwirtschaft in Richtung Vieh-Gras-Wirtschaft im gesamten Alpenraum, das heißt die Spezialisierung auf Tierzucht und den Anstieg des

Fleischkonsums, zur Folge hatten.

## **Der Knödel als kulinarische Ikone**

Knödel markieren nicht nur Feiertage wie etwa Neujahr in China oder Wochentage, wie den Montag in Österreich, sie werden besungen, beschrieben in zig Kochbüchern, in Kunst und Kultur dargestellt und belacht. Weil sie uns seit jeher begleiten als wertvolle, vielfältige und gesunde Nährstoffquelle, die sich in einer schier unglaublichen kulinarischen Vielfalt weltweit widerspiegelt.

## **Der Knödel als Innovationstreiber**

Die runde Form des Knödels erlaubt Sprünge, und so darf es nicht verwundern, wenn der Knödel als Changemaker auch einmal in Richtung Zukunft in ein völlig neues Food-System rollt. Pikant mit kultiviertem Fleisch oder süß mit Schokolade aus fermentierten Sonnenblumenkernen hüllt sich der ZukunftsKnödel in einen alternativen Topfenteig aus Hülsenfrüchten und Eiern, die nicht von Hühnern gelegt, sondern aus Ackerbohnen und Erbsenprotein neu erfunden werden.

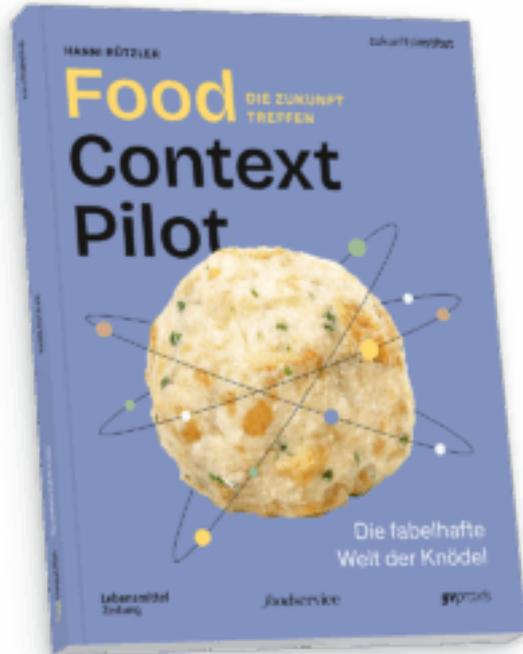
## **Zwischen Biolandwirtschaft und KI**

Der Knödel macht deutlich, dass die Zukunft unserer Esskultur nicht allein von Biolandwirtschaft auf der einen, Food-Tech-Nerds und KI auf der anderen Seite bestimmt werden wird, sondern dass die nötige Transformation unseres Ernährungssystems nur durch ein Ineinandergreifen und wechselseitige Ergänzung von bewährten, qualitätsorientierten landwirtschaftlichen Praktiken, innovativen Lebensmitteltechnologien und kreativen Köchinnen und Köchen gelingen kann.

## **Food-Trend-Expertin Hanni Rützler**

Die Vorarlbergerin Hanni Rützler hat sich als Autorin, Keynote-Speaker und Beraterin mit multidisziplinärem Zugang zu Ess- und Trinkkultur weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Seit über 25 Jahren versteht Rützler es, die Akteure entlang der ganzen Lebensmittelkette zu inspirieren. Was die Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin auszeichnet, ist der große Blick auf den

Wandel unserer Esskultur, ihr Interesse an neuen Entwicklungen und ihre Fähigkeit, auch unscheinbare Veränderungen wahrzunehmen und richtig - als Food-Trends - zu verorten. Als bekennende Genießerin nähert sie sich dem Thema Esskultur nicht nur theoretisch.



**„Food Context Pilot: Die Zukunft treffen - Die fabelhafte Welt der Knödel“ - Hanni Rützler, Wolfgang Reiter  
- Murmann Verlag - ISBN: 978-3-911642-02-6 124 Seiten,**

**€ 175,00**

*Autorin: Hilde Resch*

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**