



Die Zukunft isst gesund

Wie werden wir im Jahr 2035 einkaufen, essen und kochen?
Der Futurologe Max Thinius weiß es

Autorin NINA FAECKE

Bei der Ergründung der Zukunft geht es für Max Thinius um mehr als Studien und die Darlegung eines Zustands. Um Zukunftsfragen besprechen zu können, bezieht er eine philosophische Betrachtung, Werte und Lebensstile mit ein. Der Dialog beginnt für ihn mit der Erkenntnis: Zukunft kommt nicht auf uns zu, wir machen die Zukunft. Damit sie so schön wie möglich wird, brauchen wir positive Vorstellungen von ihr.

Sie haben den Begriff „Küche 4.0“ geprägt - was bedeutet er?

MAX THINIUS: Damit bezeichne ich die breite Umwandlung des Lebensmittelmarkts, die in rund 15 Jahren abgeschlossen sein wird. Food bleibt etwas zum Anfassen, doch der Umgang damit wird weiter digitalisiert. 2021 wird voraussichtlich ein Tisch auf den Markt kommen, der durch Auflegen der Lebensmittel errechnet, welche Nährwerte wir zu uns nehmen. Von jeder Tomate, die wir im Supermarkt kaufen, werden wir dank Blockchain, einem lückenlosen Produktprotokoll, wissen, wie viel Sonnenstunden sie bekommen und wer sie gepflückt hat.

Werden Essen und Genuss mit der Digitalisierung unseres Alltags pragmatischer?

Ich sehe hinter dieser Entwicklung vor allem etwas Gutes: mehr Menschlichkeit. Es wird für alles eine App oder

ein Gerät geben, das für uns den Einkaufszettel oder unseren Gesundheitszustand errechnet – nennen wir es unseren persönlichen digitalen Bot, ein auf uns zugeschnittenes Computerprogramm. Dank dieser Erleichterung werden wir mehr Zeit zum Kochen mit Familie und Freunden haben. Auch kulturell rücken wir näher zusammen: In fünf Jahren wird es gang und gäbe sein, dass ich bei meinem Lieblingsfischer in Thailand via App den Fisch für das Dinner am Wochenende ordere. Die Story hinter dem Produkt und die emotionale Nähe, das ist der springende Punkt.

Und unsere

Restaurantkultur?

Wir werden noch genauer wissen wollen, wo unser Essen herkommt und wer die Menschen sind, die es für uns angebaut und gekocht haben.

Sind neue Ess-Formate denkbar?

Selbstverständlich, Corner Cooking zum Beispiel: Eine App sagt mir, welche Menschen an welcher Ecke oder in welchem Innenhof gerade ihr Lieblingsrezept kochen. Dort trifft man sich, stellt Stühle und Tische auf und isst zusammen. Das Essen wird dabei von Bauern oder Partnern geliefert, die wir zumindest medial gut kennen.

Die Generation der Millennials kommt da tempomäßig mit, was ist mit den über 40-Jährigen?

Die sinnvolle Integration ist in allen Alters- und Bildungsschichten möglich. Denken Sie an den Thermomix. Jeder hat ihn, jeder bedient ihn ohne

Probleme. Es geht nicht um Wissen, sondern um Anwendung. An dieser Stelle kommt der Futurologe als Vermittler ins Spiel. Ich möchte Menschen die Angst vor der Zukunft nehmen.

Wie machen Sie das?

Neben meinen Vorträgen habe ich mit Food-Aktivist Hendrik Haase das Comedy-Programm „Küche 4.0“ entwickelt.

Damit uns das Lachen

nicht doch noch vergeht?

Wir dürfen die Zukunft nicht so ernst nehmen, sonst macht keiner mit! Stellen Sie sich vor, Sie haben vor etwas Angst. Auf einmal müssen Sie aber über diesen Sachverhalt schmunzeln. Aus dieser Ungereimtheit entsteht die Möglichkeit zur Identifikation mit einer eigenen positiven Zukunft.

„Die Story hinter dem Produkt und die emotionale Nähe sind entscheidend.“

Max Thinius lebt in Berlin und Kopenhagen. Er ist Autor, Moderator, Unternehmenssprecher, Entrepreneur, Speaker, Entertainer und Lobbyist. Er gilt als einer von Europas führenden Futurologen. maxthinius.de