

„Food Wellness“-neue Gästebedürfnisse erfordern neue Genusskonzepte

Lebensfreude, Vitalität und Genuß ohne mühe und mühe.....Veganes Ernährungsangebot in der Gastronomie und Hotellerie ist ein „Muss“ für die Zukunft. Lebensmittelunverträglichkeiten, gesteigertes ökologisches Bewusstsein und ethische Werte sowie gesundheitsorientierte Lebensweisen stellen eine Herausforderung und Chance für touristische Unternehmer dar.

Vegane Lebensweise ist keine „Neuzeitliche“ Erscheinung sondern geht zurück in das Jahr 1944. Der Engländer Donald Watson hat in diesem Jahr die Vegan Society gegründet.

Im Oxford Dictionary erschien der Begriff vegan in seiner heutigen Form zum ersten Mal 1962 in der Definition, „eine Person, die keine tierischen Produkte isst oder verwendet.“

Warum sich ein Mensch für diese Lebensform entscheidet hat meistens einen der drei wesentlichen Gründe. Ökologisch, gesundheitlich oder ethisch.

Der Vegetarierbund Deutschlands schätzte im Jahr 2014 die Zahl der in Deutschland lebenden Veganer auf 1,2 Millionen.

Die ausgewogene vegane Lebensweise stellt dem Körper alle Nährstoffe zur Verfügung, die er braucht. Ernährungsexperten aus den USA, Kanada und Australien bezeichnen sie nicht nur als gesund und sicher für alle Altersstufen und Bevölkerungsgruppen, inklusive Schwangere, Kinder und Sportler, sondern bescheinigen ihr sogar, hilfreich in der Prävention und Behandlung bestimmter Krankheiten zu sein.

So ist auch immer mehr Menschen bewusst, unter massiven Lebensmittelintoleranzen und Allergien zu leiden. Gicht, Rheuma und Arthritis sind zum Beispiel Erkrankungen die man mit pflanzlicher Ernährung gut in den Griff bekommen kann. Auch auf Diabetes hat es positive Auswirkungen.

Wer abends schnell nach der Arbeit noch das abgepackte Rindssteak kauft, für den sind die ökologischen Folgen seines Einkaufs weit weg. Doch mit jedem Kilo Fleisch, das wir essen, verbrauchen wir knappe Ressourcen. Wir selbst spüren die Folgen meist nicht unmittelbar, aber die Menschen in Entwicklungsländern leiden darunter. Die Herstellung eines einzigen Kilos Rindfleisch (das sind 4- 5 Steaks) verbraucht zwischen 15.000 und 20.000 Liter Wasser. Natürlich trinkt ein Tier in seinem Leben nicht so viel. Aber es frisst Getreide, braucht Heu und Stroh. Der Anbau funktioniert nicht ohne Wasser, und auch die Stallreinigung verbraucht einiges davon. Virtuelles Wasser nennen Fachleute diese Größen. Im deutschsprachigen Raum verbrauchen wir jeden Tag für Duschen, Waschen oder Zähneputzen nur 122 Liter Trinkwasser. Das ist aber nur die helle Seite der Medaille. Wenn man den Anteil des virtuellen Wassers betrachtet schnellt der persönliche Verbrauch auf 5288 Liter hoch.

Hingegen leben nach Angaben des WWF 2,5 Milliarden Menschen mit Wassernot! Die Fleischproduktion und Massentierhaltung sorgt zudem für eine schlechte Wasserqualität. Gülle und Kunstdünger für den Futteranbau lassen die Nitrat- und Phosphatbelastung ansteigen, auch Antibiotika- Rückstände aus der Tierhaltung gelangen ins Grundwasser.

Die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch belastet das Klima so stark wie 250 Kilometer Autofahrt. Das hat eine japanische Studie zur Umweltbilanz von Rindern ergeben. Am klimaschädlichsten ist das Methangas, das die Tiere bei der Verdauung ausstoßen. Die Umweltbelastung, die beim Transport des Fleisches entsteht, haben die Wissenschaftler dabei nicht berücksichtigt.

Zusätzlich zerstört 1 kg Rindfleisch 50qm Regenwald, der benötigt wird um Getreide

und vor allem Soja als Futtermittel anzubauen.

82 kg Fleisch verzehrt der Europäer durchschnittlich pro Jahr. Die Unterschiede innerhalb Europas sind enorm. Spitzenreiter Zypern konsumiert mit 135,4 Kilo pro Kopf fast 4 mal so viel wie Schlusslicht Rumänien mit 35,5 Kilogramm.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche. Das wären höchstens 30 Kilo pro Jahr.

Auch wenn ein Abwärtstrend in Deutschland hoffen lässt: Wenn wir nicht grundsätzlich unsere Ernährung ändern, werden wir die empfohlene Menge auch in Zukunft weit übertreffen. Allerdings geben auch viele Länder wesentlich mehr für Lebensmittel generell und Fleisch aus. Italien verbrauchte 2010 etwa ebenso viel Fleisch wie Deutschland. Aber: Sie gaben dafür im Schnitt 537 Euro aus, die Deutschen hingegen nur 396.

Ebenfalls ist in den vergangenen 140 Jahren eine enorme Steigerung im Milchkonsum zu erkennen.

1860 konsumierte ein Mensch 6,0 Liter Milch im Jahr 2000, 141 Liter!

Vogelgrippe, Rinderwahn/ BSE, Schweinegrippe, Gammelfleisch, Pferdefleisch statt Rindfleisch in Fertigprodukten, Salmonellen in Eiern und Geflügelfleisch, Bilder von Massentierhaltungen und Schlachtungen.

Der Mensch ist Weltmeister in der Verdrängung. Das Wissen und die Bilder dieser Zustände werden ausgeblendet. Und dennoch passiert ein Umdenken und ein zukunftsweisender Trend im Bewusstsein der Menschen. Ganz nach dem Motto:

„Entweder man geht mit der Zeit, oder man geht mit der Zeit“

Ebenso möchte ich noch einen Satz nach Attila Hildmann (bekannter Vegan Koch und erfolgreichster Veganer Kochbuchautor) zitieren:

„Jede einzelne vegane Mahlzeit ist ein politisches Statement für sich“

Buchtips:

- Go Vegan/ Marlene Halser
- China Study/ T Collin Campell
- Peace Food/ Ruediger Dahlke
- Tiere essen/ Jonathan Safran Foer
- Vegan for Youth/ Attila Hildmann
- Kleine Veganer Bibel/ Sarah Schocke