



Chloé Rutzerveld: «Edible Growth», 2014.

# Food Revolution 5.0

**Erhard Taverna**

Dr. med., Mitglied der Redaktion

Der Sohn setzt auf Technik. Unzählige Betriebe werden seinem Beispiel folgen. Ein artgerechter Laufstall, vor einer Woche fertiggestellt. Vierundzwanzig hornlose Holstein-Kühe bewohnen die moderne Anlage. Sie können beliebig ins Freie, die Strohunterlage ist mit Kalk gemischt, damit die Liegestelle nicht zusammengedrückt wird. Ein Chip um den Hals regelt, je nach Milchleistung, den Zusatz an Futtermitteln. Lautlos sammelt ein Roboter den Kuhdung. IT-Lösungen sollen die Abläufe optimieren und die Umwelt schonen. Die

## Lautlos sammelt ein Roboter den Kuhdung.

Automatisierung der Landwirtschaft wird mit Bundesmitteln gefördert. Die erwünschte Produktivität setzt auf Sensoren im Maschinenpark und auf Drohnen, die Boden und Pflanzenparameter analysieren. Weitere Roboter übernehmen das Jäten, Säen und Düngen.

Das Thema ist unerschöpflich. Die Ausstellung zur Ernährung der Gesellschaft von morgen wurde zuerst in Hamburg, dann in Berlin gezeigt und ist jetzt in Winterthur zu sehen. Wie wollen wir in Zukunft essen, wie können wir im Zeichen von Klimawandel, Wassermangel, noch mehr Menschen und weiterer Verstärkung die Versorgung mit Lebensmitteln sicherstellen? Grimms Märchen vom *Tischlein deck dich*, *Goldesel* und *Knüppel aus dem Sack* beschreibt treffend die heutige Situation. Ein gedeckter Tisch für alle ruft nach einschneidenden Veränderungen, der Goldesel bevorzugt wie immer eine Minderheit, und der Knüppel wird aktuell, wo beides nicht funktioniert. Private und staatliche Investoren spekulieren mit Agrarland. *Land grabbing* verspricht den Anlegern einen enormen Wertzuwachs. Auch die Energiewirtschaft setzt auf Agrosprit und beansprucht mehr als die Hälfte der neuen Landnahme. Die Konkurrenz um die Äcker der

Welt wird zur Frage des Überlebens. Der zunehmende Importbedarf für Lebensmittel fördert das Geschäft mit schwachen und korrupten Regierungen. Selbst die Weltbank spielt mit, indem sie eine Weltkarte käuflicher Böden veröffentlicht.

### Die Konkurrenz um die Äcker der Welt wird zur Frage des Überlebens.

Die Ausstellung zeigt zahlreiche Initiativen, die für einen gedeckten Tisch sorgen sollen. Urbane Landwirtschaft in Grossstädten, regionale und nachhaltige Bewirtschaftung, Ersatz von Fleisch durch neue Produkte aus Algen, Pilzen und Insekten bis hin zu Laborinnovationen aus dem 3-D-Drucker. Die Wegwerfgesellschaft soll Nahrungsabfälle vermeiden und über alternative Küchenkonzepte nachdenken. Dazu gehören Module zur Kompostierung, der Anbau von Nutzpflanzen, Klärung von Abwasser, Minifarmen oder Aquaponik-Systeme. Designer präsentieren ihre Ideen und Entwürfe möglicher Zukunftsszenarien. Verspielt, ironisch, selbstkritisch und futuristisch. Bakterien machen den Plastikmüll essbar, wir implantieren die Fotosynthese, ändern unser Verdauungssystem oder übernehmen die Konzentrate der Astronauten. Die Entwürfe beleben intellektuell und optisch die zahlreichen Informationen zum aktuellen Zustand der Welt-ernährung. Statt die Meere leer zu fischen wären Algen eine erstklassige Ressource, selbst für Veganer, da sie auch das tierische Vitamin B<sub>12</sub> ersetzen. Wer Meerestagliatelle isst, tut indirekt etwas gegen den Klimawandel, da kultivierte Algen CO<sub>2</sub> binden und Sauerstoff freisetzen. Geschlossene Kreisläufe sind gefragt, wie das Modell eines Gewächshauses neben der Monte-Rosa-Hütte zeigt.

Weitermachen wie bisher ist keine Option. Das Ausstellungsplakat parodiert eine nicht allzu ferne Zukunft, in der die Hühner und Menschen in visuellen Ersatzwelten zu Hause sind. Beide leben in kleinen Kästen, ein freilaufender Zustand ist nur als Illusion mög-

### Weitermachen wie bisher ist keine Option.

lich. Im *Second Livestock* trägt der Hahn eine virtuelle Brille, die ihm ein glückliches Leben im Grünen vor-täuscht. Die imitierte Realität ergänzt in dystopischer Weise die Food Revolution 5.0.

#### Bildnachweise

Foto oberhalb der Überschrift: © Chloé Rutzerveld

Foto Bereich «Küche»: Bernd Grundmann

Ausstellungsplakat: Grafikdesign: cyan berlin, www.cyan.de



Blick in die Ausstellung «Food Revolution 5.0» im Gewerbemuseum Winterthur, Bereich «Küche».

## Ausstellung

### food revolution 5.0

#### Gestaltung für die Gesellschaft von morgen

Gewerbemuseum Winterthur

Kirchplatz 14

CH-8400 Winterthur

Tel. +41 (0)52 267 51 36

2.12.2018 – 28.4.2019

