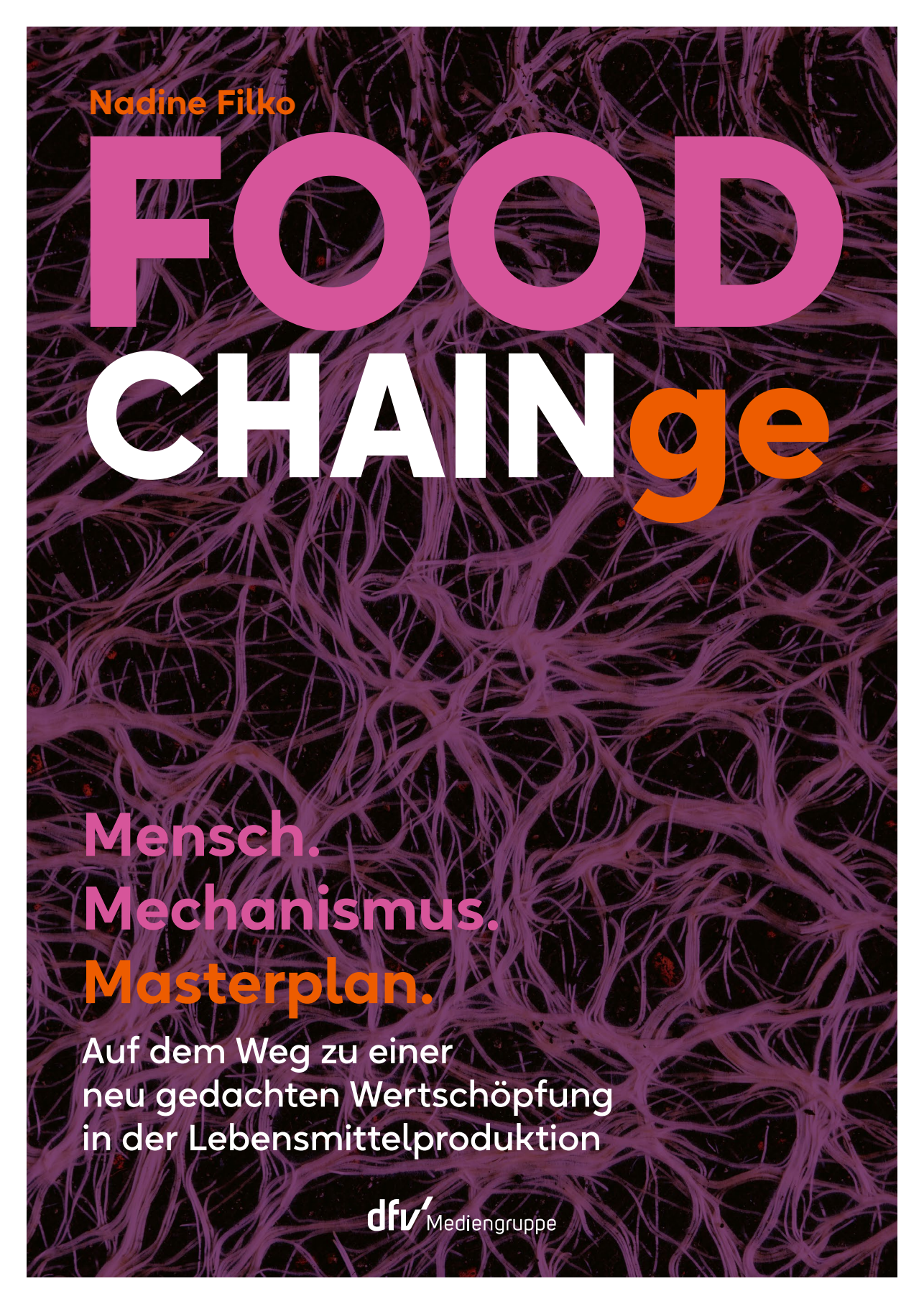




Nadine Filko

FOOD CHAINge

Mensch.
Mechanismus.
Masterplan.

Auf dem Weg zu einer
neu gedachten Wertschöpfung
in der Lebensmittelproduktion

FOOD
CHAINge

Nadine Filko

FOOD CHAINge

Mensch.
Mechanismus.
Masterplan.

Auf dem Weg zu einer
neu gedachten Wertschöpfung
in der Lebensmittelproduktion



Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Informationen sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Redaktionsschluss: Juni 2024

ISBN 9783866413573

© 2024 Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Projektleitung: Caroline Schauwienold, Frankfurt am Main
Umschlaggestaltung, Layout, Satz: Ralph Stegmaier, Frankfurt am Main
Umschlagabbildung: luchschenF - stock.adobe.com
Produktion: Thomas Mattner, X-Production, Aschaffenburg
Printed in Germany

Inhalt

	Leseanleitung	8
	Danksagung	9
	Vorwort	10
TEIL I	Grenzgänger oder Gatekeeper	16
[GRETCHENFRAGEN]	Theoretische Überlegungen	18
[ANGERICHTET]	Problemstellung	29
	First-Level-Herausforderungen	31
	Benjamin Bodirsky, Wissenschaftler am Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung	32
	Second-Level-Herausforderungen	41
[AUSGERICHTET]	Anerkannte Ziele	46
	Die Sustainable Development Goals (SDGs)	50
	Sustainable Development Goals und Planetare Grenzen	59
	Jörg Reuter, Food-Stratege, Investor und Mitglied im Beirat des Food Campus Berlin	61
	Inner Development Goals	72
	Dr. Ophelia Nick, Bundestagsabgeordnete bei der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen	74
[DER WEICHE KERN]	Marktmechanismen	80

TEIL II	Menü zum neuen Ernährungssystem	86
[APERITIF]	Neue Wertschöpfung	88
	David Neven , Senior Economist bei der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO)	92
	Abbildung: CHAINge-Mapping	102
	Christine Gould , Gründerin der Community Thought For Food und Beraterin	108
[POST-CONSUMPTION]	Food Waste & Loss	114
	Dr. Carsten Gerhardt , theoretischer Festkörperphysiker, Anglist und Betriebswirtschaftler	120
	Wege zurück zur Wertschöpfung	129
	Abbildung: Der Food-Re-Funnel	131
	Julius Palm , stellvertretender Geschäftsführer bei followfood	136
[PRE-PRODUCTION]	Forschung und Entwicklung	144
	Hendrik Haase , Publizist, Netzwerker und Moderator	151
[PRODUCTION]	Produktionsprozesse	158
	Kristal Golan , Head of New Protein Solutions der BayWa AG	163

	Anita Wälz , Director Sustainability & Corporate Communications bei der Nestlé Deutschland AG	171
	Jochen Kramer , Director Marketing & Innovation Food Service bei der Vion Food Group und in der Geschäftsleitung der zugehörigen Salomon FoodWorld	178
[CASE]	CHAINge-Mapping InFamily Foods Holding	184
[CONSUMPTION]	Konsum	196
	Florian Schütze , Geschäftsführer Corporate Responsibility der Schwarz Unternehmenskommunikation	201
	Prof. Carolyn Hutter , Studiengangsleiterin BWL – Food Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn	208
[NACHHALTIGKEITSPRAXIS]	Unternehmen	214
TEIL III	Post-Verwirrung und -Entwirrung	230
[MAKING A MINDSET]	Die Etablierung einer Idee	232
[POST-WISSEN]	Glossar	241
	Literatur	247

Was du auf den folgenden Seiten lesen wirst, sind Überlegungen und Szenarien zu Innovationen in der Lebensmittelproduktion.

Vorstellungen von einem »Planetaren Kapitalismus« sind nicht über eine Doktorarbeit hergeleitet worden, sondern beinhalten Gedanken, Inspirationen und Annahmen darüber, wie eine neue Wertschöpfung bei Lebensmitteln funktionieren kann. Dabei findest du neben meinen auch die Ideen anderer Menschen. Ob in Form eines Interviews, Gastbeitrags oder Cases, alle Gesprächspartner:innen haben ihre ganz eigenen Vorstellungen und Visionen zu notwendigen Mechanismen und tragen dadurch Stück für Stück zu einem Masterplan bei. Wer eine wissenschaftliche Abhandlung sucht, ist hier also falsch. Wer hingegen Raum zum Denken sucht, dem wünsche ich dabei viel Vergnügen! Dabei wurden zwei Interviews auf Englisch geführt und für einen unverfälschten Einblick nicht übersetzt.

Im **ersten Teil** wirst du mit auf die Reise zu Überlegungen und Lösungen hin zu einer nachhaltigen Wertschöpfung genommen.

Im **zweiten Teil** folgt dann die Herleitung einer neuen Form der Wertschöpfung. Einige Aspekte wie die »Production« und »Consumption« werden dabei durch Interviews beleuchtet, in anderen Bereichen findest du die Zusammenführung der Gedanken der verschiedenen Expert:innen, um daraus eine neue Sicht auf die Wertschöpfung zu kreieren.

Im **letzten Teil** geht es dann um den Weg zu einem Masterplan, indem ich die Erkenntnisse der unterschiedlichen Bereiche zusammenbringe.

Du musst nicht alles lesen, um Inspiration zu finden. Interviews, in sich geschlossene Cases oder die Unternehmensprofile ermöglichen dir ein Querlesen, indem du dir zum Beispiel nur spezifische Einschätzungen einer Person anschaust.

Interview

Gastbeitrag

Case

>> Begriffe im Glossar (S. 242)

Danksagung

Die Recherchen für dieses Buch reichen viele Jahre zurück. Es gibt kein Gespräch zur Proteinwende, das ich in den letzten Jahren geführt habe, das nicht auch irgendwie Teil der Gedanken ist, die auf den folgenden Seiten ausgeführt werden. Deshalb richte ich ein großes Danke an eine Branche, die offen ist für die Diskussion und nie müde wird, Vision und Kritik zusammenzuführen, um die Zukunft zu gestalten.

Im Speziellen gehören dieser Branche auch die Interviewpartner:innen an, die bereit waren, auf den folgenden Seiten ihre Gedanken und Bedenken zu teilen. Vielen Dank für eure Inspiration (in Reihenfolge der Erscheinung im Buch): Benjamin Bodirsky, Dr. Ophelia Nick, David Neven, Christine Gould, Dr. Carsten Gerhardt, Julius Palm, Hendrik Haase, Kristal Golan, Anita Wälz, Jochen Kramer, Florian Schütze und Prof. Carolyn Hutter. Erste Impulse lieferten mir bei der Betrachtung der Wertschöpfung zu Beginn meiner zielgerichteten Recherchen die Macher:innen der Beratung und Plattform »Forward Fooding«. Vielen Dank auch euch.

Ganz besonders möchte ich Jörg Reuter und Fabio Ziemßen danken, die mir wiederholt beratend zur Seite standen. Vielen Dank auch Ralph Stegmaier, der zahlreiche stundenlange Meetings mit mir durchgestanden und den Inhalten in diesem Buch durch sein Design Struktur und Leben eingehaucht hat. Danke auch Caroline Schauwienold, die geduldig den Prozess der Manuskripterstellung mit mir durchgemacht hat.

Nicht zuletzt gilt mein Dank meiner Familie: meinem Mann Andreas und meiner Tochter Marla, die in den letzten Monaten oft auf mich verzichten mussten und mich tatkräftig unterstützen.

Ob sich all das gelohnt hat? Keine Ahnung. Finde es selbst heraus ...

[VORWORT]

Dieser verdammte kulinarische G-Punkt

Zwei Jahre lang habe ich Datenpunkte gesammelt und bin in die Untiefen der Transformation – vornehmlich der Proteinwende – eingetaucht. Nun darf ich in diesem Buch zusammentragen, was mir die Branche auf zahlreichen Events, während unzähliger Interviews und im ungezwungenen Zwiegespräch verraten hat. Ich mutiere zum subjektiven Knotenpunkt der Kommunikation.

Pflanzenbasierter Nugget oder Hähnchen-Nugget? Diese Frage habe ich mir am 8. April 2024 gestellt. Letztendlich habe ich beide gekauft. Und zuerst den pflanzenbasierten mit Mayonnaise gegessen. Dann den tierischen mit Mayonnaise. Nun könnte man die Entscheidung zu diesem Junk Food generell infrage stellen und behaupten, dass es doch völlig egal sei, welche »Pampe« denn da in dem Fettball steckt. Klar, die Mayonnaise ist nicht ökologisch wertvoll, genauso wenig wie die Verpackungen der einzelnen von mir gekauften Lebensmittel, und doch ist jedes Detail dieses Einkaufs relevant. Denn allein für den Super Bowl in den USA wurde der Verzehr von unfassbaren 1,45 Milliarden Chicken Wings¹ prophezeit. Bei zwei Flügeln pro Tier kannst du dir die Zahl der Hühner selbst ausrechnen, die dafür geköpft werden mussten. Und hier reden wir nur über einen sehr kurzen Zeitabschnitt und einen kleinen Ausschnitt der globalen Lust auf tierisches Protein. Warum ich also mit einem der offensichtlichsten Klatsch-Food-Themen anfangen: Wir alle lieben unser Fast Food. Doch das System, das es produziert, ist Teil einer der größten Herausforderungen der Menschheitsgeschichte. Bei mir kam heute an einem lauen Aprilsommerabend diese eine Form des Problems auf den Teller, das in unserem Bedürfnis nach »schnellem« Essen begründet ist. Dabei brachte mich das bewusst genossene Anti-Kulinarik-Erlebnis zu einem Thema, über das ich bereits lange nachdenke und welches auch Teil des Diskurses ist: Warum sind es pflanzliche versus tierische Nuggets? Warum sind es nicht ganz einfach andere kleine »Super delicious P-Bites«, die im Inneren vielleicht durch eine Tomatencreme oder super leckere Guacamole (Achtung: Nachhaltigkeitsalert) und durch eine Panade aus Nachos geschmacklich noch was drauflegen? Denn so richtig geschmacklich befriedigt hatten mich beide nicht, weder das pflanzliche noch das tierische Produkt. Es fehlte das gewisse Extra – auf dieses Extra wartet auch der Markt, dazu aber später mehr.

Dabei gestehe ich gleich zu Beginn des Buches, wie ich es bereits in meinem ersten Buch über Kulturfleisch² getan und was mir Håme eingebracht hatte: Ich bin keine Schlächterin des Systems. Ich bin weder Veganerin noch Vegetarierin, und wenn auch in anderen Situationen diszipliniert, nicht dann, wenn es um die Lust auf eine bestimmte Speise geht. Nicht umsonst heißen besonders schöne Food-Bilder »Foodporn«. Essen befriedigt auf vielfältige Weise, und diese spezifische menschliche Lust überkommt einen mehrmals täglich. Es gibt eben diesen ganz eigenen kulinarischen G-Punkt namens Genuss. Ich schwelge genauso in einem richtig guten Salat wie bei einer Tüte meiner Lieblingschips, einer Packung Chicken Nuggets oder einem guten Filetsteak medium rare und außen knusprig gebraten.

Genuss allein aber ist noch lange kein Problem. Es geht um all das, was an den Momenten dranhängt, in denen wir zugreifen, ohne zu begreifen oder bewusst die ganze Kette der Ereignisse zu konsumieren, die vorne dranhängen. Und hinten, wenn ein Lebensmittel im Mülleimer landet, wir die Verpackungen vermischen und entsorgen und mit jeder unserer kleinen Schwelgereien all jenes stützen, was zu noch mehr Verpackungen und Co führt. Dabei müssen wir uns immer wieder vor Augen führen, dass wir alle Teil der Esskultur sind. Ob omnivor, vegan, vegetarisch, flexitarisch oder wie auch immer du deine Art zu essen bezeichnen willst. Wir alle prägen das System und leben unterschiedliche Lebensstile. Wir müssen uns also fragen, wie wir im gegenseitigen Respekt für die Unterschiedlichkeit unserer Gewohnheiten eine Zukunft gestalten können, die es uns erlaubt, den nächsten Generationen eine lebenswerte Umwelt zu hinterlassen. Deshalb schlüpfte ich auf den folgenden Seiten in die Rolle eines Knotenpunkts, an dem die Geschichten der Vielen

zusammenlaufen, die uns helfen, die Genussmomente noch intensiver genießen zu können, wenn sie nämlich Teil eines Systems, einer Beziehung werden, die Bestand hat und von der die nächsten Generationen noch profitieren können. Es sind unterschiedliche Stimmen und Ideen, die mal von Idealen, mal von Konzernen, mal von beidem getrieben unser Lebensmittelsystem verändert haben und noch verändern werden. Die Erzählung, die sich daraus auf den nächsten Seiten ergibt, kennt »nur« die Grenzen meines aktuellen Wissensstandes. Sie ist also unendlich erweiterbar durch deine Erlebnisse, deine Geschichten, Ideen und Innovationen, die du lebst.

Dabei will die vorliegende Darstellung einen Moment des Stillstands abbilden und die Pixel der Veränderung, die sich unaufhörlich bewegen, zu einem Bild über das künftige Ernährungssystem zusammensetzen. Es ist das Bild von zwei Jahren voller Ideen, Gesprächen und Verzweiflung darüber, dass die Komplexität des Systems oft die Vorstellungskraft des Einzelnen übersteigt. Da es von so vielen Punkten aus bearbeitet wird, die zu erfassen als eine der größten Hürden bei der Suche nach Lösungen für ein nachhaltiges System bezeichnet werden kann. Am Ende hoffe ich auf allgemeine Erkenntnisse, die dir dabei helfen, deine Arbeit und dein Leben zukunftsgerichtet zu gestalten. Und ich schreibe an dieser Stelle absichtlich nicht »nachhaltig«, denn das reicht, wie du später lesen wirst, schon lange nicht mehr aus.

Eines kann ich jetzt schon verraten: Die Arbeit an den vorliegenden Seiten war erhellend und voller inspirierender Momente. Dennoch: Alle wichtigen Themen abzudecken, Ideen vorzustellen und Menschen zu Wort kommen zu lassen, die in diesem komplexen System eine Rolle spielen, ist in

dem begrenzten Format eines Buches nicht möglich. Es ist herausfordernd, in der Gegenwart eine nachhaltige Zukunft zu suchen. Viele Variablen sind unbekannt. Einigen dieser Unbekannten aber können wir gemeinsam eine Gestalt geben.

Was uns dabei gelingen muss, ist die Vernetzung von Wissen und damit die Schaffung eines zirkulären Wissenssystems, durch ein Recycling der Informationen in deine Lebenswelt hinein. In diesem Buch wirst du demnach nicht alles finden, was es braucht, um den Markt zu verändern. Aber Punkt für Punkt ergibt sich das Bild unseres Marktes. Es ist ein Ausschnitt, der eine bestimmte Geschichte erzählt, für die es kein Ende gibt. Jede Kultur, Branche, Industrie, jedes Unternehmen und jedes Individuum auch außerhalb von Unternehmen und Unternehmungen spielen hier eine Rolle. Jede Entscheidung ist ausschlaggebend. Durch sie können wir das Bild der Zukunft verändern, und damit den Weg, auf dem es für das Lebensmittelsystem entlanggeht. Wir können uns inspirieren lassen zum Wandel oder, wie ich es ab sofort nenne, zum »CHAINge«. Zum neu gedachten Wandel. Es ist nur der Buchstabe »i«. Aber dieser Buchstabe steht für eine Transformation entlang der gesamten Kette (chain), durch individuelle Handlungen jeder einzelnen Person und der Summe daraus. Denn erst wenn wir begreifen, dass unsere Handlungen und Produktionsweisen einander gegenseitig beeinflussen, kann »nachhaltige« Transformation gelingen.

Und weil es so schwierig ist, das, was unser Ernährungssystem ausmacht, zu erfassen und die Technologien und Ideen zu verstehen, die dazu führen sollen, dass es sich verändert, findest du auf den folgenden Seiten keine indirekte Rede, mit der Inhalte wiedergegeben werden. Sondern unter anderem auch Interviews, in denen die Menschen zu Wort

kommen, die sich mittendrin befinden im System. Sie nähren es und verändern es gleichzeitig mit ihrem Handeln und der Vision, die sie von der Zukunft unserer Ernährung haben. Damit sind die folgenden Seiten genau genommen eigentlich nicht mein Werk. Es sind die Gedanken und Ideen einer Vielzahl von Personen, ohne die ich meine Gedanken zur neuen »Kette« nicht hätte entwickeln können und ohne die du vielleicht nicht diese eine Idee hast, die dein Handeln und das der Personen um dich herum verändern wird.

Time for CHAINge
Nadine Filko

TEIL I

Grenzgänger oder Gatekeeper

[GRETCHENFRAGEN]

» Winter is coming «³

Wenn wir über Transformation sprechen oder schreiben, muss man mit den richtigen Fragen starten. Ich beginne also und nutze dieses Buch auch, um mich und meine Handlungen infrage zu stellen: Wann bin ich eine Grenzgängerin im Sinne der **>> Planetaren Grenzen?** Wann bin ich eine Gatekeeperin? Und was liegt dazwischen?

Theoretische Überlegungen: Für eine neue Ordnung im System

Ich bin ein »funktionierender« Teil des Ernährungssystems, das wir über Jahrzehnte aufgebaut haben. Ein System, das nicht nur aufgrund unserer Lebensmittelverschwendung seine Grenzen längst erreicht hat. Darüber wird in der Öffentlichkeit in relevanten Medien, über Social Media und an den globalen Stammtischen

bereits heiß diskutiert. Die Verschwendung der Lebensmittel, die anderswo auf der Welt knurrende Mägen füllen könnten, ist nur ein Resultat unserer Wertschöpfungskette, die aus dem Gleichgewicht geraten zu sein scheint und zahlreiche Grenzen überschreitet.

Die eindrucklichste Erörterung der Grenzüberschreitungen liefern wohl Johan Rockström und Kolleg:innen mit dem Konzept der Planetary Boundaries beziehungsweise Planetaren Grenzen, in dem neun planetare Dimensionen samt Grenzen definiert werden.⁴ Publiziert wurde der global renommierte Ansatz bereits vor über zehn Jahren. Er hat noch heute Bestand, hat vielleicht an Relevanz gewonnen. Denn wir alle sind Grenzgänger. Unser täglich Brot sorgt für tägliche Grenzüberschreitungen.

»Well, it's time to begin as the summer sets in ... Gatekeeper«

Feist

Aber keine Angst: Was in diesem Buch nicht stattfinden wird, ist den Leser:innen ein weiteres Mal anhand bekannter Zahlen vor Augen zu führen, dass wir alle Grenzgänger sind und die Erde, die wir unser Zuhause nennen, der Art und Weise, wie wir Lebensmittel herstellen und konsumieren, nicht mehr viel länger standhalten wird. Das Wissen über diese eindrucksvollen Zahlen zur Belastung durch X, Y oder Z, die Herausforderungen, die die global rasant wachsende Bevölkerung darstellt, und das Bewusstsein über die Relevanz der Nachhaltigkeitstransformation setze ich voraus oder erkläre sie knapp: Die Erde macht nicht mehr lange mit. Das Wissen über die Grenzen unseres Lebensmittelsystems hat dich aber wahrscheinlich zum Lesen dieses Buches gebracht. Gehen wir also gemeinsam einen Schritt weiter – vom Problem zur Lösung. Was dich auf den folgenden Seiten erwartet, ist ein holistischer Blick auf Lösungsansätze, um irgendwann vom Grenzgänger zum Gatekeeper zu werden. Dazu bediene ich mich der Worte eines meiner Lieblingslieder der kanadischen Sängerin und Gitarristin Feist: »Well, it's time to begin as the summer sets in ... Gatekeeper«. Natürlich ist mit dem Liedtext nicht das Überschreiten der Planetaren Grenzen gemeint, aber die Zeit ist definitiv gekommen und der Sommer ist im übertragenen Sinn fast schon dem Herbst gewichen. Die Auswirkungen unseres Lebensmittelsystems sind massiv. Oder um es mit den Worten eines anderen Künstlers zu sagen: »Winter is coming«.⁵ So viel zu einer ersten Theorie. Mehr dazu gleich. Was dann real in der Praxis passiert, das hängt ganz von dir ab. Oder von mir.

Wer keine Lust auf Theorie und ein bisschen philosophische Überlegungen hat, springt am besten direkt zum nächsten Kapitel und zu dem Pfefferminz-blättchen-Gleichnis.

Transformation: Ein Annäherungsversuch

Irgendwie ist es allen klar, auch wenn wir nicht unbedingt immer danach handeln – auch ich nicht:

Wie wir essen und das, was wir essen, geht nicht zusammen mit dem Erhalt der Umgebung, in der wir essen. Statt aber alles zu kippen, was wir kulinarisch lieben – weil das schlichtweg unvorstellbar wäre –, essen wir erst einmal weiter wie bisher und nutzen

unsere Mäuler für das, was in diesem Zusammenhang einfacher geht: über die Transformation sprechen. Und die Stimmen da draußen sind laut und vielzählig. Die Menschen, zu denen die Stimmen gehören, hauen auf den Tisch der Transformation und werfen mit eindringlichen Warnungen um sich. Diskurs über Diskurs identifizieren wir Defizit für Defizit des Systems. Wie aber soll man sich einem Thema nähern und es einer breiten Masse zugänglich machen, das bereits so vielfältig und hitzig besprochen wird, dass es selbst mich, die sich beruflich täglich mit Ernährung auseinandersetzt, – ich kann es nicht anders sagen – zuweilen auch nervt. Nicht selten überfordert es mich. Denn sie ist eine der wichtigsten und schwierigsten Herausforderungen unserer Zeit: die Transformation unseres Lebensmittelsystems. Was sie uns abverlangt, ist nicht weniger als die Aufgabe unserer kulinarischen Identität.

Das, was wir den nächsten Generationen in die Wiege legen, ist harte Arbeit. Die Früchte dieser Arbeit liegen als Lebensmittelinnovationen heute schon teilweise in den globalen Kühlregalen. Sie stehen für die Idee eines neuen Systems, das noch heranreifen muss, und bauen auf Strukturen, die noch geschaffen werden müssen. Nur Ideen, Technologien und Macher:innen zu haben, reicht aber nicht. So viel zum dystopischen Startpunkt.

Deshalb zermartere ich mir seit rund zwei Jahren den Kopf darüber, worum es überhaupt gehen muss bei der Zielsetzung »Systemtransformation«. Und ich gestehe, je mehr ich über dieses schwierige Unterfangen nachsinne, je mehr Menschen ich treffe, die mit ihren Ideen und Visionen die Problematik in Angriff nehmen, worüber ich eben nur nachdenke, desto unmöglicher scheint mir der Erfolg. Denn die bloße Anzahl der Datenpunkte (Ideen, Technologien, Gedanken) der Transformation ist nicht fassbar. Und hier liegt der Knackpunkt. Es fehlt die übergeordnete Instanz. Etwas, das die Ideen und Datenpunkte der Veränderung vereint. Denn es herrscht ein Durcheinander, viel Gerede und Verwirrung darüber, was, wann, wo Erfolge verspricht. Auch ich habe keine Antworten auf all die Fragen, aber was ich auf den folgenden Seiten

make, ist einen gewissen Rahmen der Orientierung zu schaffen. Und zwar in einem Feld der Visionen, wo mit Planetaren Grenzen, Sustainable Development Goals, regenerativer Landwirtschaft, AI und vielem mehr um sich geschmissen wird. Dabei bin ich mir sicher, dass es bei der Transformation nicht darum gehen muss, dass jeder und jede alles durchdringt. Wir müssen akzeptieren, dass das gar nicht geht, unsere Ansprüche herunterschrauben und einen Schritt zurücktreten, um zu sehen.

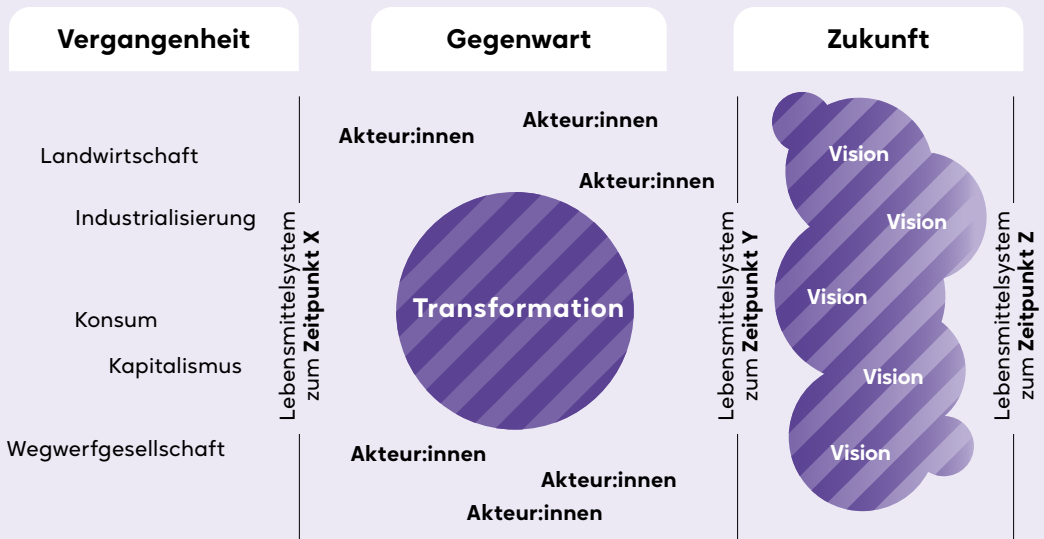
Die zeitliche Dimension der Transformation

Betrachtet man die letzten Jahrhunderte – und das haben bereits viele Autoren getan, deshalb verzichte ich bewusst auf einen ausführlichen geschichtlichen Rückblick –, war Transformation immer auch ein Prozess, der vor allem Geduld erforderte. Viel zu ungeduldig zeigen wir aber derzeit auf unser Lebensmittelsystem und erwarten, dass es sich von jetzt auf gleich aufgrund der einen oder anderen Technologie komplett dreht. Zum Beispiel durch Kulturfleisch-Produkte. Unzählige Male wurde ich danach gefragt, wann wir endlich die ersten Burger und Co in der EU sehen. So schnell aber geht Zukunft nicht. Dabei ist das, was wir sehen, unabdingbar mit dem verknüpft, was gewesen ist. Wir errichten darauf die Zukunft unserer Ernährung. Die Entscheidungen der Generationen vor uns lenken noch die unseren. Und trotzdem darf es beim Blick in die Zukunft und die Transformation nicht nur um ein rückwärtsgerichtetes Agieren gehen. Wir müssen die Mittel unserer Vorgänger nutzen, um die Zukunft »besser« zu machen. Dazu brauchen wir eine Vorstellung davon, worauf wir hinarbeiten und was dafür erforderlich ist, gesellschaftlich, ökonomisch sowie ökologisch. Dabei bilden sich innerhalb der Branchen unterschiedliche Ziele, die zu Fixpunkten der Innovationsarbeit werden und die allesamt etwas mit Nachhaltigkeit zu tun haben. Vielleicht gelingt es mir, diese Fixpunkte zu einem großen Bild zusammenzusetzen und eine Vision zu identifizieren. Vielleicht auch nicht. Es ist nicht das vornehmliche Ziel. Aber wir merken uns:

Transformation und Zeit

Knotenpunkte der Transformation aus der Vergangenheit bewirken Handlungen in der Gegenwart. Die Summe der Hand-

lungen sorgt für ein Bild der Zukunft, das sich permanent durch das Auftreten neuer Visionen oder Zielbilder verändert.



Grafik: eigene Darstellung

$x \text{ Akteur:innen} + x \text{ Technologien} = \text{unbekanntes übergeordnetes Ziel}$

Doch zurück zur Dimension der Zeit.

Beim Erstellen des sehr simplen Schaubilds (siehe Grafik) springt einem die erste große Hürde ins Gesicht: der Begriff Transformation. Wenn wir auch alle wissen, was es damit im Kern auf sich hat, so meinen die Akteur:innen damit immer auch einen individuellen Baustein der Veränderung und damit gibt es nicht die eine Transformation, sondern eine Vielzahl individueller Wandlungspunkte, die zu einer Vielzahl individueller Visionen und Datenpunkte des Gesamtkonstruktes führen. Dabei versuchen wir, aus der Gegenwart in eine ungewisse Zukunft zu springen. Die Summe der Visionen ergibt das System. Noch aber ist ja nicht einmal klar, wie diese individuellen kleinen Visionen alle beschaf-