

## Foodurismus: Heute für Morgen essen

Das Gastrosopicum 2015 hatte ich begonnen mit der naheliegendsten Antwort der mindestens 99 möglichen Antworten auf die Frage *Was ist Gastrosophie?* Die Antwort bestand darin, eine Tomate zu nehmen und darin die ganze Welt unseres Essens zu erkennen. Für das diesjährige Gastrosopicum werde ich eine andere Antwort wählen.

Um sie zu verstehen, bitte ich Sie nun die **3-D-Food-Sehhilfe** aufzusetzen. Stellen Sie sich gleichzeitig vor, diese Brille sei ein nagelneu entwickeltes High-tech-Wearable - also eines dieser tragbaren Computersystems, wie sie zurzeit in den avanciertesten Forschungslabors großer Digitalkonzerne entwickelt werden (Google Glass oder Nourished Project), um unsere geistigen Fähigkeiten zu optimieren.

Und nun blicken Sie tief in die **Aspikkugel** und – Sie werden eine mögliche Wahrheit der Gastrosophie sehen. Denn aus der erscheinenden Erbse ergibt sich eine Wahrsagung für die Gegenwart und für die Zukunft. Es ist zum einen die zeitlose Wahrheit, dass niemand wissen kann, was uns eine ferne Zukunft bringen wird. Ebenso wahr aber ist es, zu erkennen, dass wir mit diesem Essen - jetzt und hier - die Zukunft gestalten.

Also sage ich: In dieser (veganen) Erbsensülze steckt, über die Essenz der Tomate hinaus (das Aspik ist aus entpigmentiertem Tomatensaft), die ganze Wahrheit der gastrosophischen Welt, ihre Gegenwart ebenso wie ihre Zukunft und ihre Vergangenheit. In dem magischen Moment, in dem wir sie diese Welt einverleiben, werden wir zu Fooduristen – egal, ob dies uns schmeckt oder nicht!

Wenn wir tief in die Wahrsagekugel blicken, sehen wir bereits das, was wir in naher Zukunft essen werden und was wir in jüngster Vergangenheit bereits verspeist haben.

Das war, gleich zum Einstieg in die Innenwelt des Gastrosophicums, der **Gurken-Gateway**. Ein Konstrukt nach Art des Hauses, unterstützt durch informierte Eiskwürfel. Als Torweg oder Gateway bezeichnet die neudeutsche Computersprache die Verbindung von Rechnernetzen, die auf völlig unterschiedlichen Netzwerkprotokollen basieren können. Ein Gateway konvertiert beispielsweise eine E-mail in eine SMS oder umgekehrt. Und so konvertiert der Gurken-Gateway beispielsweise meine Ernährungsphilosophie mit Ihren Essgewohnheiten. Ein Lebensmittel wie die Gurke verbindet unsere verschiedenen Gedankenwelten, so, wie das Essen alles mit allem verbindet und darum als das umfassendste Internet der Welt zu verstehen ist.

Das Gastrosophicum selbst ist ein Gateway: Es verbindet hier und jetzt die verschiedenen Tischgesellschaften (wie sie in diesem Zeit-Raum arrangiert sind) zu einem interaktiven Gastrosophie-Netzwerk. Über dieses torlose Tor funktioniert das IFG wie bei jedem anderen Standardgateway als ein durchprotokollierter Provider, der einen offenen Zugang zum Internet des Essens bietet.

Darum haben wir Ihnen auch **IFG-Cookies** zur Nutzung angeboten. Denn die herzhaften Kekse, deren komplizierte Verschlüsselung auf der Kombination von Roter Beete, Spinat und Möhren/Curcuma beruht, soll allen unseren Gästen mitteilen, dass sie sich schon einmal live in eine gastrosophische Matrix eingeloggt haben und darum gerne Ihren Besuch wiederholen können... Bekanntlich dient ein Cookie beim herkömmlichen Surfen im Internet dem Nutzer im besten Fall dazu, dass er sich beim wiederholten Besuch einer verschlüsselten Seite nicht erneut anmelden muss, weil das Cookie der besuchten Website mitteilt, dass er schon einmal da war.

Ich garantiere Ihnen gleichzeitig, dass unser IFG-Cookie nicht wie die NSA-Spionagesoftware irgendwelche Informationen über Ihr privates Internetverhalten ausspionieren kann und auch nicht irgendwelche delikaten Details Ihres Essverhaltens ungefragt an fremde Empfänger übermittelt. Mit anderen Worten: Sie

können die IFG-Cookies ohne Bedenken in Ihr gastroneuronales Betriebssystem einspeisen und auf Ihrem ernährungsphilosophischen Datenträger speichern.

**Anschobis mit grünem Kopfsalat** steht selbstverständlich für die Hoffnung, dass die gesellschaftliche Zukunft in Österreich – nicht nur im Bereich des Essens – von klaren Köpfen entschieden wird anstatt von geschmacklosen Kohlköpfen. Die politische Arbeit und die humanistische Weitsicht des Landesrates Rudi Anschober (das sage ich nicht nur, weil sein Büro unserer größter Sponsor ist) beweisen eine alte chinesische Weisheit, wonach ein guter Politiker sich auch als ein guter Koch zu erkennen gibt.

Schauen wir nun wieder und tiefer in die Aspikkugel, indem Sie bitte diese Wahrheit augenblicklich in eine erfüllte Gegenwart verwandeln – also runter damit! Es war Friedrich Nietzsche, der wie kaum ein anderer Philosoph wußte, dass man sich Wahrheiten einverleiben muss. In diesem Sinn: Weiter gehts in Lichtgeschwindigkeit in Richtung kommende Wahrheiten.

Entsprechend setzen wir bei der Frage nach der Zukunft unseres Essens einen passenden **APPetizer** ein: Nämlich **Hybrid-Kapseln**, die jeden Menschen und sogar uns Gastrosophen in Gastronauten verwandeln auf der gemeinsamen Reise in die fooduristische Zukunft. Im Nu machen Sie sich fit für alles, was da kommt. Denn diese Kapseln haben es in sich. Was sie in sich haben, lässt sich freilich nur dadurch in Erfahrung bringen, dass wir die darin enthaltenen Nährstoffe und Wirkkräfte in unseren Mundraum einschleusen und dort genüsslich explodieren lassen. Eines möchte ich schon über das Geheimnis unserer Hybrid-Kapseln verraten: Sie werden Ihr Bewusstsein erweitern.

Mit großer Wahrscheinlichkeit stehen Ihnen eine zusätzliche Bewusstseinsenerweiterung bevor, die durch den lebhaften Wissenstransfer zustande kommt, für den die Foodtrendforscherin Hanni Rützler mit ihrem Vortrag zur **Konnektivität und neuen Rolle der Konsumenten** gesorgt haben wird.

Und auch sehe ich in der Aspikkugel: Die vieldimensionale Gegenwart einer möglichen guten Zukunft wird uns das **Gastrosophische Gastmahl** bringen. Das gastrosophische Gastmahl ist gleichsam der leistungsstärkste Mikroprozessor, um uns in eine planetare Human Community einzuloggen. Nichts in aller Welt eignet sich besser dazu, dem zeitlosen Überleben des Menschen als bodenständigen Bewohner der Erde und erst recht als Homo sapiens – als vernunftbegabtes Lebewesen mit einem intelligenten Geschmacksvermögen – einen übergeordneten Sinn und Zweck zu geben, als das, was immer und überall ist: Infinite Food.

Um diesem neohumanen Infinitum zu entsprechen, werden alle Anwesenden mithilfe von **selbstgemachten Wraps** fünf futuristische Food Trends gestalten. Dieses Do-it-yourself der Ernährungswende – des raffinierten Entwickelns und Zusammenwickelns wichtiger Dinge – setzt sich aus den **Trend-Clustern Insekten, Algen, Brutal lokal, Superfood und Gut & Gesund** zusammen. Heuschrecken, Grillen, Mehlwürmer, Wakame, Kombu, Dulce, Meersalat, Meeresbohnen, Goji Beeren und Kräuter vom Feinsten gehören mit Sicherheit zur zukünftigen Kochkunst und Makerkultur abenteuerlustiger Gastronauten.

Und auch das ist vorherzusehen: **Convenience 3.0** bedeutet nicht nur die geglückte Verbindung von Menschen zu einem konvivialen Miteinander; bequem-angenehmes Essen ersetzt industrielle Fertignahrung durch die Lust am gemeinsamen Co-Produzieren. Convenience 3.0 macht aus passiven Konsumenten von gestern aktive Prosumenten von morgen, die selbst über die Zubereitung ihres Essens bestimmen wollen. Diese essenzielle Selbsttransformation ereignet sich beim gemeinsamen Wrap-Making – im Social Happening des Tip-Top-Wrappens und Food Swappings.

Was liegt noch vor uns? Ultimative Digitalisierung von alles: Die im wahrsten Sinne des Wortes oberflächlichste Schnittstellung einer Digitalisierung des Essens ist die perfekte Computervisualisierung. In der Forschung wird die unersättliche und geradezu voyeuristische Lust auf abgebildete Gaumenfreuden als **Food Porn** bezeichnet. Freilich spiegelt sich in dieser bloß digitalen Realität oder Virtualität der ›Augenweide‹ die ganze Ambivalenz der gegenwärtigen Esskultur wider.

Vielleicht steckt hinter dem plötzlichen Hype ums Essen vor allem der ausgeklügelte Lifestyle eines unersättlichen Konsumkapitalismus. Eine neue und darüber hinaus äußerst profitable Geschäftsidee, die ein tiefes Bedürfnis der Menschheit ausbeutet. Oder aber der uralte Glückstrieb ihres gastro-hedonistischen Urbedürfnisses sucht sich gerade in der Üppigkeit essthetischer Bilderproduktion eine immerhin technisch ermöglichte (eben bloß virtuelle) Bedürfnisbefriedigung. Über diese Zukunftsfrage können Sie selbst heute, liebe Gäste des Gastrosopicums, mithilfe der mobilen **Speisefotoautomat** oder Futtergraphie-Box des jungen Start-up Unternehmens Wesual entscheiden.

Weil wir heute für morgen gegessen haben werden, weil das perfekte Futur unseres Essens offen ist und mit großer Wahrscheinlichkeit auch weiter kontrovers sein wird, thematisiert das Tischgespräch des Gastrosopicums ausdrücklich die Frage: *Wie schmeckt die Zukunft?* Zu diesem gastronomischen Gedankenexperiment hat das IFG besonders unternehmenslustige und erfahrene Foodforscher eingeladen. Darum freue ich mich auf das gemeinsame Nach- und Vordenken mit Frau Rützler ebenso wie mit dem (Aldi-Österreich) Hofer-Geschäftsführer Herrn Friedhelm Dold und dem Ernährungswissenschaftlicher bzw. Lebensmitteltechnologe Herrn Otmar Höglinger von der Fachhochschule Wels.

Blicken wir in die offene Weite der Zukunft, die direkt vor uns liegt, stehen wir an dem kulinarischen Scheideweg zwischen gutem Brot für die Welt oder dem Konsum von wasserlöslichem Energiepulver in Bioqualität (beides wird nach der Podiumsrunde serviert), das uns freundlicherweise die jungen Food-Entrepreneure von **Bertrand** zur Verfügung gestellt hat. Bei beiden eventartigen Optionen – perfektes Brot für die Welt versus pulverisiertes Astronautenfutter – handelt es sich um **optimierte Datenträger**, die Sie, liebe Gäste, in Kürze so oder so ergreifen werden.

Zur Nachspeise endet das gastrosophische Gastmahl im Sinnieren über die weltbewegende Tatsache, dass der digitale Beat und **Code aus Einsen und Nullen**

**nie zur Ruhe kommt.** Um zur Einsicht in diese kosmische Wahrheit zu gelangen, können Sie sowohl bewährte Mittel des kollektiven Hirndopings als auch innovative Mikroprozessoren des Neuroenhancement einsetzen. Mit anderen Worten: Sellerbecks **Code Cakes mit Mikro-Chips** sind des Teufels Küche, sie sind der Hammer, mit dem sich 1a gastrosophieren lässt, um noch einmal eine stimmige Formel des gastrosophischen Vordenkers Friedrich Nietzsche zu hacken.

Am Ende dieses Abends, aber noch vor dem Beginn unserer ewig morigen Weiterreise in das unendliche All eines tagtäglich zu lebenden Hierseins, entstehen mit dem Gastrosophicum zwei weitreichende Möglichkeiten.

Jeder kann im **Innenhof** unter behaglicher Freiluft-Atmosphäre in die Fackback Cloud des Miteinanderredens und Interkonnektierens eintauchen. Darüber hinaus oder genauer hinab in den erfrischend temperierten **Mostkeller** tun sich für Neugierige unbekannte Welten des Genießens auf. Der Gastrosophie-Absolvent Rüdiger Niemz nimmt Sie mit in einen Futurismus, der von handwerklichen Traditionen in der Whisky-Herstellung lebt. Das Herausriechen und Erschnüffen der unzähligen Aromanuancen dieser hochwertigen Spirituose veranschaulicht nicht nur die Tatsache, dass die Zukunft auch in der Perfektionieren von Fähigkeiten aus der Vergangenheit bestehen kann. Das Herausriechen und Erschnüffen von subtilen Aromen beweist vor allem, warum wir Menschen für den kulinarischen Genuss unsere ganze Intelligenz einsetzen müssen und größtmögliche Geistesgegenwart brauchen. Umso angenehmer zu wissen, dass solche kognitiven Hochleistungen mit einem wohldosierten Rausch verbunden sein können.

Heute allerdings den Gateway unserer Zeitreise in die Vergangenheit und die Zukunft des Essens *schon für Morgen vorauszusagen*, ohne dass wir bereits in das Internet und das Hier-und-Jetzt des Gastrosophicums wirklich eingestiegen wären, würde meine frisch servierten fooduristischen Ahnungen in einen bloßen (ungastrosophischen) Futurismus verkehrt. – An eine Fortsetzung in der Sache ist frühestens morgen früh zu denken. Essen wir also erst ein Mahl heute weiter, denn es ist längst höchste Zeit für den APPetizer von bewusstseinsweiternden Hybrid-

© Harald Lemke, Eröffnungsrede zum Gastrosopicum 2016 (2.9. und 3.9.)

Kapeln und zugleich für eine frischen Download aus der Food-Trendforschung. Frau Rützler, ich übergeben Ihnen das Wort.

Einen schönen guten Morgen. Ich hoffe, Sie haben alle eine die **Frühstücksemail aus dem ConSenso Küchenprozessor** erhalten. Wie diese guten Nachrichten entweder lokal aus Eferding oder global aus der ganzen Welt veranschaulichen und probieren lassen, setzt sich ein ordentliches Frühstück aus vielen verschiedenen Stückchen zusammen – ähnlich wie ein Byte aus acht Bits. Cordula Hanisch ist nicht nur ausgebildete Gastrosophin, sondern auch eine junge Food-Entrepreneurin, die diese passenden Räumlichkeiten nutzt, um die Ernährungswende voranzubringen.

Heute vormittag stellen verschiedene Workshops und Workshows eine programmatische Verbindung zum Internet des Essens her. Eine Ausstellung zur **Dokumentation des Gastrosopicum 2015** zeigt Entwürfe von Studierenden des Fachbereichs Kommunikationdesign der Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Mehr als alles andere ist die Ernährungswende eine Angelegenheit der kommunikativen Vermittlung in geeigneten Massenmedien. Das IFG ist darum auf der Suche nach einem wirkungsvollen Kommunikationsdesign. Die vorgestellten Entwürfe und Kostproben machen Appetit auf mehr.

Das marktgängigste Vermittlungsmedium fürs Kulinarische sind Kochbücher. Weniger Aufmerksamkeit genießt die Speisekarte. Der Buchbinder **Christian Fuchs** aus Saalfelden lädt Sie in seinem Workshop dazu ein, **Speisekarten** zu designen. Auch die traditionelle Buchdrucktechnik erfährt durch die Digitalisierung wie kaum eine andere Branche fundamentale Veränderungen. Dreidimensionale Drucker werden von Vielen als die größte Innovation in der Produktionstechnik gefeiert. Schon bald wird das computergesteuerte Ausploten nicht nur in den Fertigungshallen der Autoindustrie oder im Stadtteil-Fablab zur Normalität gehören.

Entsprechend steht uns die Zukunft des **3D-Food-Printing** unmittelbar bevor. Wie inzwischen beinahe jeder Haushalt ein Mikrowellengerät hat, so kann es gut sein, dass schon bald hochkomplexe Druckerzeugnisse aus dem 3D-Foodini unsere Alltagsküche zum Produktionsstätte eines ebenso kreativen wie vollautomatisierten Speisedesigns werden lässt. Zum jetzigen Zeitpunkt freilich ist diese Technik noch reine Zukunftsphantasie.

Und vielleicht kommt alles auch ganz anders. Darum werden wir in unserem 3D Food-Printing Workshop auf die bewährte und eventuell neu zu belebende **Kartoffel-Drucktechnik** zurückgreifen. Der gute alte Kartoffel-Druck verbindet futuristische Do-it-yourself-Kultur mit der gastrosophischen Gewissheit, dass Speisedesign keine maschinelle High-Tech-Angelegenheit sein muss, sondern weit besser das menschengemachte Resultat eines handwerklichen Könnens und eines aus viel praktischer Übung gewonnenen Erfahrungs- und Gestaltungswissens sein kann.

In unserem dritten Workshop präsentiert das junge Startup-Unternehmen **Wesual** aus Graz sein kompaktes **Speisefotostudio**. Könnte es nicht sein, dass die Box, die heute dazu dienen soll, Essen in höchster Qualität zu digitalisieren und die gedruckte Speisekarte (siehe oben) durch Computerdisplays ersetzt, schon morgen zu einem echten Replikator weiterentwickelt wird? Zu einem Replikator, der aus Nichts und im Nu ein fertiges Essen materialisiert, wie wir dies vom kultigen Raumschiff ENTERPRISE des Star Trek Science-Fiction kennen: Von einem solchen Replikator träumt die Menschheit seit langen. Sie auch?

Im Anschluss an diese Workshops und Workshows wird der Ernährungswissenschaftler **Otmar Höglinger** über die Zukunft der Lebensmitteltechnologie berichten und uns hoffentlich verraten, warum schlichtes Bio-Gemüse und Bio-Obst wahre Superfoods sind. Außerdem werden wir von einer seiner Studentinnen erfahren, warum sich gleichwohl viele der jüngeren Generation nicht allzu viel von den foodtechnologischen Verheißungen versprechen und durchaus zu Aktivisten der Gastrosophischen Revolution werden könnten.

Dass die Zukunft des Essens weder zu einer globalen Ernährungswende der lokalen Convivien noch zu der schönen neuen Welt einer total durchdigitalisierten Küche führen muss, wird uns das abschließende **Waste Cooking** vor Augen führen. Thomas Mohrs vom IFG bringt das erforderliche Know-how ein und serviert etwas (auch Reste vom Gastrosophicum), mit dem wir weit über den üblichen Tellerrand schauen können. Es spricht vieles dafür, dass man aus verschwendeten und unnötig weggeworfenen Lebensmitteln äußerst delikate Speise zubereiten kann.

Mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit werden nicht 3D-Food-Drucker und auch nicht Amazons-Fertigpizza-Drohnen über das planetare Schicksal der Menschheit entscheiden, sondern mobile und kreative Low-Budget-Küchen aller Art, wie die, die wir hier einsetzen. Im besten Fall werden es solarbetriebene Community-Cooker sein, die – mit smarten Apps und Social Media Guerilla verlinkt – dafür sorgen, dass sich statt Hungerelend überall Gutes Essen unter uns Menschen verbreitet.

Ginge die Zukunft nach der anthropoethischen Utopie der Gastrosophie, wäre keine Flucht an keiner Stelle notwendig. Weder die verzweifelte Flucht Einzelner aus ihrer Heimat, um woanders satt zu werden. Noch die vergebliche Flucht der Menschheit von der Erde zu anderen Planeten, wo es kein Gutes Essen für sie geben wird. Doch die Zukunft unseres Essen ist offen. Weil das so ist, findet dieses Gastrosophicum statt. Weil die Zukunft offen ist, essen wir auch heute wieder für morgen.