

# MÖBELMARKT daily

## Future Foodstyles: Was kochen wir morgen?

Donnerstag, 17.01.2019

Zum Bild künftiger Küchengestaltung gehört auch die Frage, auf welche Weise Ernährungstrends die Küche verändern werden. Wird zum Beispiel die private Küche von morgen zur „kalten Küche“, in der außer Smorging und Convenience kaum noch etwas auf den Theken-Tisch kommt, während man in der Gemeinschaftsküche Feste feiert? Oder übernimmt ein Roboter das Kochen komplett? Wird es einen Gegentrend mit Gasherd geben, in der Hühnerbrühe mit Gemüse aus der gepachteten Gartenparzelle köchelt? Oder werden wir in Zukunft sowieso nur noch Algen, Quallen und In-Vitro-Fleisch zubereiten? Beim Eventformat Future Foodstyles geht es um Lifestyles. Hier werden Lösungen für Self-Production, Urban Gardening, Indoor Farming oder Outdoor Kitchens diskutiert. In der 350 qm großen Projektinstallation in Halle 5.2 geht es um gesellschaftliche Entwicklungen wie Urbanisierung und Sharing-Konzepte, aber auch um Koch- und Ernährungstrends wie Bio, Veggie, In-Vitro und nachhaltige Ressourcenverwendung.

Die Lösungsvorschläge und Ideen sind vielfältig: Von der Algen-Limonade bis zu Quallenchips reicht die Nahrungspalette. Im „Hive“ können Schulklassen Mehlwürmer-Kolonien anlegen, zugleich taugt die kleine Farm aber auch für den Hausgebrauch und die Eigenproduktion der kleinen Protein-Lieferanten. Bei dem Konzept der „Schnittstelle“ verstecken sich viele kleine Herdplatten in einem schmalen Sideboard – ideal also für den städtischen Single, der in den eigenen (kleinen) vier Wänden nur noch abends etwas aufwärmt oder aufkocht.

Ebenfalls ein Trend: 3D-Drucker im Küchen-Einsatz. Schon heute lassen sich damit kleine und größere Highlights zaubern, vom Pfannkuchen in Eifelturm-Form bis zu kleinen Tiermodellen aus Zuckermasse. Das Produkt hängt hier nur noch von dem Rohstoff ab, mit dem der Drucker „gefüttert“ wird. Während hier also vielleicht schon die Zukunft zum Alltag wird, werden wir auf die Algen-Limo aus verrottbaren Flaschen wohl noch ein wenig warten müssen. Trotzdem sorgt das Format Future Foodstyles schon heute beim Besucher für etwas Grübeln, ob denn der eigene ökologische Fußabdruck wirklich so groß sein muss

...

## Future Foodstyles: Was kochen wir morgen?

### Links

- [imm cologne](#)
- [LivingKitchen](#)

