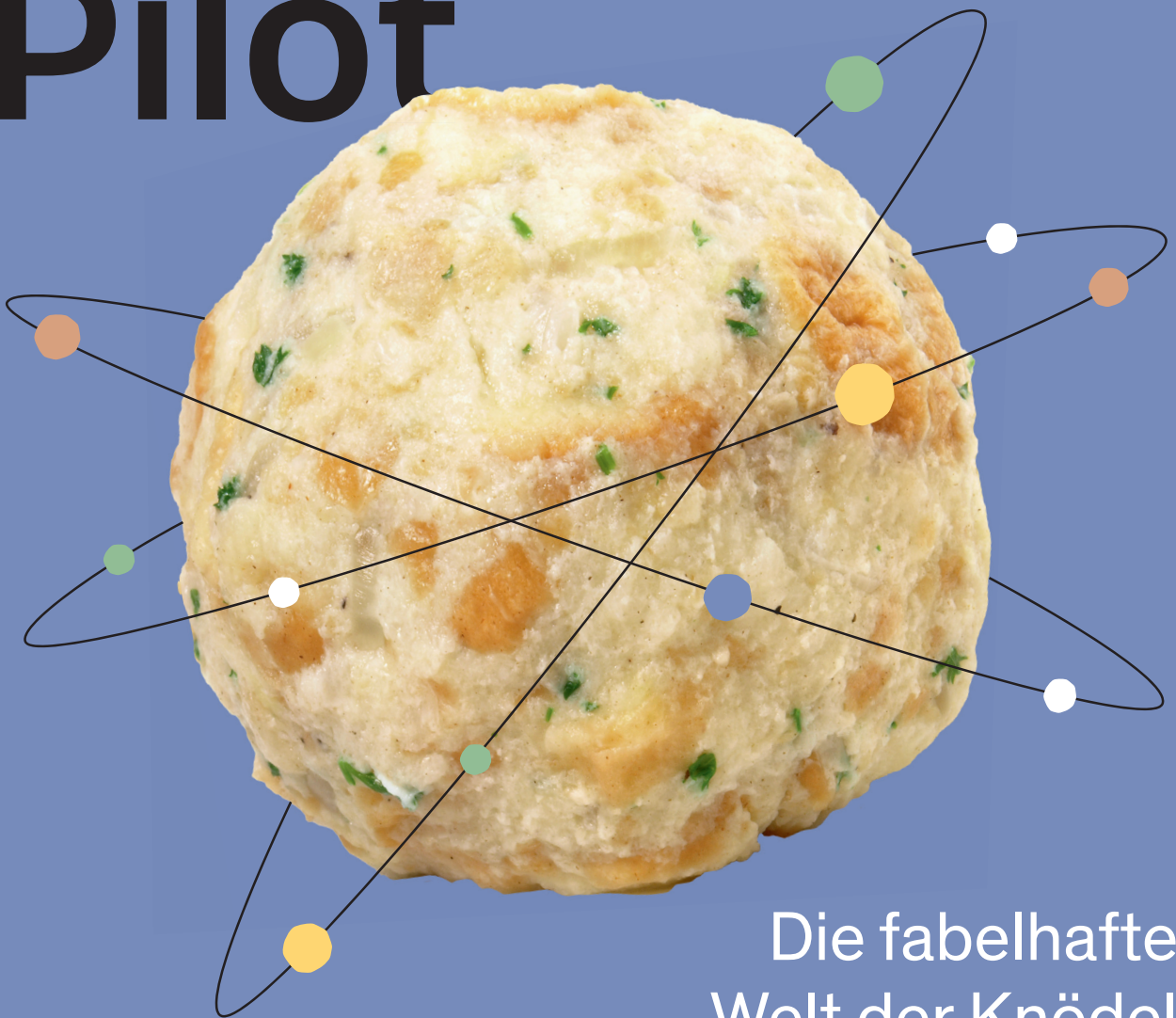


HANNI RÜTZLER

# Food

DIE ZUKUNFT  
TREFFEN

# Context Pilot



Die fabelhafte  
Welt der Knödel

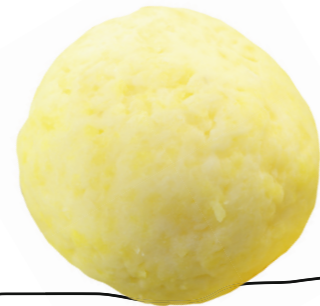
# Inhalts-



## Der Knödel als Netzwerkaktivist

Zerlegt man den Knödel fachgerecht, führen uns seine Ausgangsprodukte überraschende Zusammenhänge, Netzwerkknoten und Sollbruchstellen vor Augen. Der Weizen im Knödelbrot etwa führt uns zum ukrainischen Schwarzboden, zum russischen Angriffskrieg, zu Preissteigerungen und Hungerrevolten im globalen Süden. Sowohl der Einsatz synthetischer Düngemitteln und die von „Mini-Vieh“ produzierten Alternativen als auch die vielfältigen Potenziale der Getreide-Nebenströme in Industrie und Bauwirtschaft zeugen vom dichten Netzwerk, das Knödel und ihr wichtigstes Ausgangsprodukt weit über die Food-Branche hinaus spannen.

S. 14



## Der Knödel als Fortschrittsnomade

Knödel formen Zukunftsbilder, da sie nicht von einer Optimierung der Gegenwart träumen, sondern das Neue einfach fassbar, sprich essbar machen. Für das Knödelbrot aus Semmeln brauchte es im 19. Jahrhundert nichts weniger als neue Mühlen, neue Hefen und neue Backöfen. Diese Innovationen führten zur ersten Wiener Kaisersemmel und machten in der Folge kulinarische Errungenschaften wie das französische Baguette und das Croissant möglich. Die neue Liebe fürs Weißbrot führte zu Billigweizenimporten aus Übersee, welche wiederum die Umstrukturierung der ehemals ganzheitlich betriebenen Landwirtschaft in Richtung Vieh-Gras-Wirtschaft im gesamten Alpenraum, das heißt die Spezialisierung auf Tierzucht und den Anstieg des Fleischkonsums zur Folge hatten.

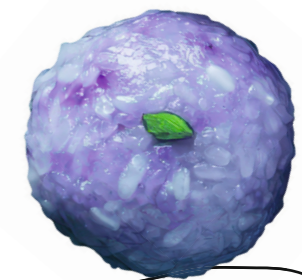
S. 42



## Der Knödel als kulinarische Ikone

Knödel markieren nicht nur Feiertage (Neujahr in China) oder Wochentage (den Montag in Österreich), sie werden besungen, beschrieben in zig Kochbüchern, in Kunst und Kultur dargestellt und belacht. Warum? Weil sie uns seit jeher begleiten; als Signature Dish der Subsistenzwirtschaft und als wertvolle, vielfältige und gesunde Nährstoffquelle, die sich in einer schier unglaublichen kulinarischen Vielfalt weltweit widerspiegelt.

S. 72



## Der Knödel als Innovationstreiber

Die runde Form des Knödels erlaubt Sprünge, und so darf es nicht verwundern, wenn der Knödel als Change Maker auch mal in Richtung Zukunft in ein völlig neues Food-System rollt. Pikant mit kultiviertem Fleisch oder süß mit Schokolade aus fermentierten Sonnenblumenkernen hüllt sich der Zukunftsknödel in einen alternativen Quarkteig aus Hülsenfrüchten und Eiern, die nicht von Hühnern gelegt, sondern aus Ackerbohnen und Erbsenprotein neu erfunden werden. Vor dem Servieren in Nußbröseln (gemahlen mit der Schale) wälzen und servieren!

S. 96

# verzeichnis

# Hanni Rützler

... eröffnet Ihnen überraschende Einsichten, von denen Sie nicht wussten, dass Sie sie brauchen.



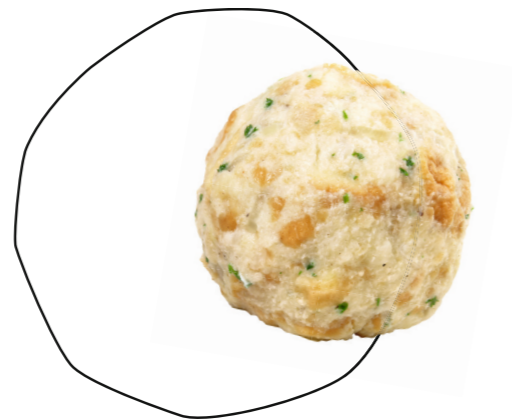
Der Name Hanni Rützler steht für fundierte wissenschaftliche Neugier, kulturanalytische Tiefe und einen unnachahmlichen sensorischen Scharfsinn. Mit dieser Kombination gelingt es ihr seit vielen Jahren, Entwicklungen im Ernährungssystem nicht nur präzise zu analysieren, sondern sie auch in größere Kontexte einzubetten – Kontexte, die weit über Markttrends und Moden hinausweisen.

Als Gründerin und Leiterin des futurefoodstudios hat sich Hanni Rützler einen einzigartigen Zugang zu einer komplexen Welt erarbeitet: Sie denkt Food nicht nur entlang von Kategorien wie Gesundheit, Genuss oder Nachhaltigkeit – sie liest das gesamte Ernährungssystem als kulturelles Netzwerk, als Spiegel gesellschaftlicher, technologischer und ökologischer Entwicklungen.

Hanni Rützler erkennt und benennt Food-Trends frühzeitig wie keine andere, sie weiß darüber hinaus aber auch die komplexen Wechselwirkungen zwischen globalen Megatrends und regionalen Besonderheiten, zwischen gesellschaftlichen Sehnsüchten und ökonomischer Realität aufzuzeigen. Sie bringt all das zusammen – in Bildern, Assoziationen und pointierten Begriffen, die wirken. Mit ihrer methodischen Offenheit, ihrer interdisziplinären Ausbildung (Ernährungswissenschaft, Psychologie, Soziologie, Philosophie) und ihrem ständigen Austausch mit Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette wird sie zur systemischen Übersetzerin zwischen Praxis, Wissenschaft und Vision. Hanni Rützler kennt die innovativsten Köpfe, neue Konzepte und Produktionsmethoden, fremde Geschmäcker und Esskulturen, die Helden der Branche – und die Geschichten hinter ihnen.

Ihre kulinarischen Abenteuer, Marktbesuche und Gespräche mit inspirierenden Food-Playern auf der ganzen Welt liefern den Stoff für gedankliche Ausflüge, die sich oft beim gemeinsamen Essen oder einem guten Glas Wein ergeben. Solche Momente sind mit ihr nie Small Talk, sondern Deep Dives. Sie werden – ausgehend von dem, was auf dem Tisch steht – zu ganzheitlichen Erkenntnisreisen.

Mit diesem Food Context Pilot lädt Hanni Rützler dazu ein, einen solchen Moment zu erleben. Sie zieht mit ihrem Publikum los durch kulinarische Landschaften, gesellschaftliche Umbrüche und Innovationsfelder – stets neugierig, immer kontextstark und mit einer tiefen Überzeugung: Die Zukunft beginnt dort, wo wir bereit sind, sie im Alltag zu entdecken. Am besten beim Essen.



# Knödel?

## Aufbruch in neue Welten mit Hanni Rützler

Knödel – echt jetzt?!

Sind die nicht durch und durch unspektakulär, fragte mich ein Bekannter leicht amüsiert, als ich ihm von meinem Entschluss erzählte, gesellschaftliche und kulinarische Veränderungsdynamiken nicht mehr nur anhand von Food-Trends, sondern anhand des Knödels sichtbar zu machen.

Nein, widerspreche ich entschieden, der Knödel ist dafür geradezu perfekt! Perfekt, weil er so unspektakulär ist, zugleich aber hochgradig vernetzt, überraschend wandelbar und weltweit erfolgreich. Am Knödel kann man den komplexen Netzwerken des von Abhängigkeiten geprägten Food-Systems beim Arbeiten zuschauen. Hier führt das Beobachten von Veränderungstendenzen zu starken Einsichten in die Wandlungsdynamik von Berufsgruppen, von Branchen, von Technologien, von Geschmacksvorlieben und Esskulturen. Hier werden unterschiedliche Entwicklungen, Bedürfnisse, Interessen, Erkenntnisse und Suchbewegungen spürbar, da der Knödel den Kontext herstellt und uns – ganz seiner runden Natur entsprechend – spielerisch durch das komplexe, sich ständig wandelnde Ernährungssystem navigiert.

Diese Komplexität – so meine Erkenntnis nach 13 Jahren als Food-Report-Autorin – lässt sich anhand von Food-Trends nur mehr bedingt abbilden, denn ihr Problem ist: Sie werden oft nur als lineare Entwicklungstendenzen rezipiert, aus denen sich einfache Handlungsanweisungen ableiten lassen sollten. Vielfach einfach kontextlos.

Daher möchte ich auf die reale Komplexität, die zum Synonym für Unberechenbarkeit und Unsicherheit geworden ist, – diesmal anhand des Knödels – mit freieren, kontextuellen Assoziationen antworten, die keine Gebrauchsanleitung enthalten, aber die unternehmerische Fantasie von Landwirten, Lebensmittelproduzentinnen, Gastronomen und Köchinnen beflügeln mögen.

Ich lade Sie, liebe Leserinnen und Leser, ein, sich mit mir auf die Reise zu ganz unterschiedlichen Food-Kontexten zu machen – ins Hier und Jetzt, in die Vergangenheit und natürlich auch in die Zukunft; wohin auch immer der Knödel aus der Flugreise-Perspektive gerade rollt.

Als Take-away erwartet Sie:

- ein geschärfter systemischer Blick auf unsere Esskultur und unser Ernährungssystem,
- eine geballte Ladung Inspiration und
- überraschende Einsichten, von denen Sie nicht wussten, dass Sie sie brauchen.

# Warum

