



Dr. Birgit Jähmig
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

was genau ist Future Food? Was stellen Sie sich darunter vor? Einen Aspekt greifen wir diesmal auf und informieren Sie über den Stand des Wissens zu – Kunstfleisch. Es klingt genauso wie es vermutlich aussieht und schmeckt und hat mit echtem Fleisch bislang wenig gemeinsam. Trotzdem könnte es zukünftig dazu beitragen, die weltweit wachsende Nachfrage nach Fleisch zu decken.

Einen anderen Ansatz wählt „Skyfarming“, das trotz sinkender Agrarflächen in manchen Teilen der Erde Möglichkeiten im Reis- und Gemüseanbau eröffnet. Lesen Sie dazu unsere ergänzenden Beiträge auf www.ernaehrung-im-fokus.de → Online-Extras.

Nanomaterialien haben das Potenzial, Lebensmittel zu bereichern und auf diese Weise Future Food zu generieren – wenn es gelingt, Risiken und Nebenwirkungen genauer abzuschätzen und die Gesundheit der Verbraucher nicht zu gefährden. Forschung und Entwicklung stehen erst am Anfang, die Möglichkeiten dieser Technologie sind riesig. Neben Kleidung, Verpackungsmaterialien, Küchengeräten und Lebensmitteln sind auch Nahrungsergänzungsmittel und Medikamente als Einsatzorte von Nanomaterialien denkbar und teilweise schon Realität. Milchshakes, die je nach Schüttelintensität nach Erdbeeren, Vanille oder Schokolade schmecken, gehören ins Reich der Phantasie. Ganz real forschen Wissenschaftler jedoch an einer „After-Party-Pille“, die Alkohol wesentlich rascher abbauen und den unliebsamen Kater verhindern können soll.

Weitere Informationen dazu sowie unser Spezial „Essen zwischen gestern und morgen – Ein Kaleidoskop“ finden Sie online. Besuchen Sie uns!

Viel Spaß beim Stöbern, Lesen und Staunen wünscht Ihnen

Ihre

Birgit Jähmig

Ernährung

03-04 | 13

Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte

IM FOKUS

TITELTHEMEN

Dr. Kathleen Oehlke - Dr. Ralf Greiner

Nanomaterialien in Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen

74

Dr. Christina Rempe

Fleisch aus der Retorte – Utopie oder reale Zukunft?

80

EXTRA

Dr. Annette Rexroth

Entwicklungen im Lebensmittelrecht 2012

86

HINTERGRUND & WISSEN

Lebensmittelrecht

98

Wissenschaft & Praxis

100

Neues aus der Forschung

104

GLOSSE

106

SCHULE

Methodik & Didaktik

107

Wie aus Zielen neue Gewohnheiten werden

Forum

110

Mehr als Kochen – SchmExperten in der Lernküche

BERATUNG

Esskultur

114

Estland, Lettland, Litauen: Verwandt und doch individuell

Trendscout Lebensmittel

118

Feinkost: Genuss im Trend

Diätetik: Theorie & Praxis

122

Die chronisch obstruktive Lungenerkrankung COPD

BÜCHER & MEDIEN

134

AKTUELL

136