



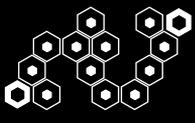
Kulinarium

Schweizer
Gastoführer

2040



Kasimir-
Pfyfferstrasse 2
6003 Luzern



swissfuture
Magazin für
Zukunftsmonitoring
04 | 14

QUELLEN

www.swissfuture.ch/sf414_quellen

AIR COURIER

Spiegel.de (07/2014): Luftpost: Amazon bittet um Testlizenz für Drohnenflüge. <http://www.spiegel.de/netzwelt/web/lieferung-per-drohne-amazon-beantragt-testlizenz-a-980556.html> (10/2014)

Spiegel.de (10/2014): Testflug mit Käse: Lieferservice bringt Pizza per Drohne. <http://www.spiegel.de/netzwelt/gadgets/pizza-drohne-lieferservice-zeigt-testflug-mit-octocopter-a-903987.html> (10/2014)

Faz.net (10/2014): Der Wettlauf der Boten-Drohnen hat begonnen. <http://www.faz.net/aktuell/finanzen/meine-finanzen/geld-ausgeben/nachrichten/google-amazon-und-co-der-wettlauf-der-boten-drohnen-hat-begonnen-13124918.html> (10/2014)

BUTTER UND SALZ

Zeit.de (05/2014): Der Gesundheitswahn und seine Moden. <http://www.zeit.de/gesellschaft/2014-05/ernaehrung-fisch-oel-greiner-fuenf-vor-acht> (10/2014)

Philipp Löpfe (04/2012) Nicht Fett, sondern Zucker muss besteuert werden, in: Bernerzeitung.ch: <http://www.bernerzeitung.ch/wirtschaft/geld/Nicht-Fett-sondern-Zucker-muss-besteuert-werden/story/24468150?track> (10/2014)

Max Küng (04/2012) Die sieben Todsünden – Erster Teil: Völlerei, in: Blog.dasmagazin.ch: <http://blog.dasmagazin.ch/2012/04/06/die-sieben-todsunden-erster-teil-vollerei> (10/2014)

CHEFS AID

Deavita.com (06/2014) Online kochen – neue Technologie für Essenszubereitung: <http://deavita.com/kuche/moderne-kuche/online-kochen-neue-technologie-essenszubereitung.html> (10/2014)

Spiegel.de (01/2013) Chinesisches Roboter-Restaurant: Mahlzeit vom Maschinenmann: <http://www.spiegel.de/fotostrecke/china-roboter-restaurant-in-harbin-fotostrecke-92101.html> (10/2014)

Chinadaily.com (05/2012): http://www.chinadaily.com.cn/biz-china/2012-05/31/content_15438545_5.htm (10/2014)

CHEZ L'EXCESS

Cookingchanneltv.com (kein Datum vermerkt) Weird food from Sci-Fi movies: <http://www.cookingchanneltv.com/how-to/weird-food-from-sci-fi-movies.html> (10/2014)

Starwars.wikia.com (kein Datum vermerkt) Drinks in Star Wars: <http://starwars.wikia.com/wiki/Special:Search?search=drinks+in+star+wars&fulltext=Search&ns0=1&ns14=1#> (10/2014)

Starwars.wikia.com (kein Datum vermerkt) Lando Calrissian: http://starwars.wikia.com/wiki/Lando_Calrissian (10/2014)

wikipedia.de (09/2014) Jahr 2022, die überleben wollen: http://de.wikipedia.org/wiki/%E2%80%A6Jahr_2022%E2%80%A6_die_%C3%BCberleben_wollen#Rezeption (10/2014)

ERNTEDANK

Future.arte.tv (04/2014) Vitro-Fleisch: <http://future.arte.tv/de/thema/vitro-fleisch> (10/2014)

KÖRPERNATUR

Find.de (kein Datum vermerkt) Essen vor dem Sport: <https://fin.de/magazin/ernaehrung/artikel/essen-vor-dem-sport/> (10/2014)

Mark Maslow (kein Datum vermerkt) Eiweissquellen: 55 intelligente Proteinquellen & neue Tipps für Veganer, in: Marathonfitness.de: <http://www.marathonfitness.de/eiweissquellen-proteinquellen-veganer/> (10/2014)

Spektrum.de (2001) Lexikon der Ernährung: <http://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/lebensmittelanreicherung/5181> (10/2014)

Wikipedia.de (03/2013) Nährstoffanreicherung (Lebensmittel): [http://de.wikipedia.org/wiki/Nährstoffanreicherung_\(Lebensmittel\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Nährstoffanreicherung_(Lebensmittel)) (10/2014)

MADO

Youtube.com (07/2011) World's first chocolate printer. <https://www.youtube.com/watch?v=BlFi8but3Ww> (10/2014)

Youtube.com (01/2013) Leaders of the 3D-Printing revolution. <https://www.youtube.com/watch?v=IS4Xw8f9LCc> (10/2014)

Youtube.com (11/2012) 3D-Printing: now printing food too. <https://www.youtube.com/watch?v=x6WzyUgbT5A> (10/2014)

3dprintingindustry.com (10/2014) Edible Growth Puts the Fun in 3D Printed Fungus Foo. <http://3dprintingindustry.com/2014/10/11/edible-growth-puts-fun-3d-printed-fungus-food/> (10/2014)

Liebe Leserinnen und Leser

Bereits zum achten Mal gestalten Studierende des Bachelorstudiengangs Style & Design die «Weihnachtsnummer» des swissfuture-Bulletins, diesmal zum Thema «Zukunft der Gastronomie». Ausgegangen sind sie dabei von einem Szenario, welches in einer Schweiz des Jahres 2040 spielt, in welcher ein paar zentrale Punkte Auswirkungen auf unser Verständnis von Gastronomie, von Genuss, von Alltag und Ausseralltäglichem haben. So gehen sie etwa davon aus, dass Produktion, Distribution und Konsum von In-Vitro-Fleisch unseren heutigen Fleischkonsum wohl ablösen wird – angesichts des momentanen Trends von veganer Küche und Lebensweise eine bemerkenswerte Aussage. Oder sie gehen davon aus, dass unser heutiges Internet sich noch weiter in Richtung Social Network entwickeln wird (auf der kulturell-inhaltlichen Seite), und dass der Trend in Richtung Ubiquitous und Pervasive Computing (auf der technologischen Seite) zahlreiche Innovationen zeit-

EDI

gen wird. Diese führen dazu, dass wir die Allgegenwart der Maschine gar nicht mehr wahrnehmen und dass ihre Schnittstellen zu uns Menschen zunehmend in unseren Körper hineinverlegt werden. Ein Teil dieses Metanets wird dazu dienen, dass wir uns selbst und unsere medizinischen Vertrauenspersonen auf freiwilliger Basis permanent mit Daten über

unsere Gesundheit und insbesondere auch über unsere Ernährung versorgen – auf freiwilliger Basis natürlich. Diese Form der Biopolitik dient der Gesundheits- und Nachhaltigkeitsförderung ebenso wie einer rigiden internalisierten und externalisierten Kontrolle über individuelle Verhaltensnormen im Hinblick auf Ernährung, Umgang mit dem Körper, Fitness etc. Dies ist natürlich ambivalent und verlangt

TOR

nach Ausbruchs- und Kompensationsmöglichkeiten, welche im Gastro-Szenario auch ihren Platz haben. Die Studierenden haben «ihre» Nummer in diesem Jahr als Guide gestaltet, als Führer durch eine zukünftige Welt von Restaurants im engeren und weiteren Sinn. Entstanden sind 13 Portraits von neuen Restaurants, welche – wie heute, nur anders – unsere Sinne, unsere Lüste und unseren Hunger und Durst ebenso stillen, wie sie auch 13 Bilder von Zukünften einer Schweiz im Jahr 2040 darzustellen versuchen. Guten Appetit

Basil Rogger

IAL

BEG

Metanet

Das Metanet ist ein unabhängiges Netzwerk, in welchem Freunde, Partner, Familie, Geschäfte, staatliche Einrichtungen sowie Dinge miteinander in Kontakt treten können. Es ist die Weiterführung des Internets, nur beruht es gesamtheitlich auf dem Prinzip der sozialen Netzwerke. Das persönliche Profil bzw. der Avatar spielt dabei eine zentrale Rolle. Er ist Schaltzentrale und persönlicher Assistent in einem. Hier laufen alle Informationen, die man im Metanet sammelt, zusammen. Mit ihm kann man Applikationen verwalten, den Inhalt des Kühlschranks abrufen oder die verschiedenen Interaktions-Punkte im Metanet ansteuern (Freunde, Familie, Geschäfte etc.) usw. Als Zugang zum Metanet dienen biometrische Scanner, welche an öffentlichen wie auch privaten Gegenständen angebracht sind.

RIFF

MediCare

Die Erfassung von Körperwerten und Biodaten gehört im Jahr 2040 zum Alltag. MediCare ist Teil des

persönlichen Avatars im Metanet. Gleichzeitig hat der Datenschutz im Lauf der Jahre eine enorme Bedeutung bekommen – die MediCare-Werte sind ausschliesslich für den Inhaber der Daten einsehbar. Die Sammlung der Daten geschieht anhand intelligenter Kleidung, verschiedensten Applikationen, biometrischen Scannern und Ärzten oder Krankenhäusern. Natürlich wäre es eine Schande, wenn man diese Daten nicht für individualisierte Produkte einsetzen würde. Um ein Bindeglied zwischen Organisationen und Kunden zu schaffen, hat die World Health Organisation im Jahr 2035 die Nutri-App lanciert. Die Applikation erlaubt es dem Kunden, anonymisierte Daten an Geschäfte weiterzugeben; diese Daten werden wiederum dazu verwendet, individualisierte Produkte für den Nutzer zu schaffen. Eine Win-Win-Situation, wenn man so möchte.

LICH

Oculus

Smartphones sind im Jahr 2040 zum überflüssigen Relikt geworden. Alles und jedes ist mit dem Metanet verbunden, ob Kühlschrank, Auto oder Kleidung. Die Technologie, die uns im Alltag assistiert, ist fast unsichtbar geworden und agiert hauptsächlich im Hintergrund. Klobige Gerätschaften mit riesigen Bildschirmen werden von Linsen, Brillen oder intelligenten Produkten ersetzt. Oculus ist im Jahr 2040 das, was das iPhone im Jahr 2014 war: die weltweit führende Kommunikationszentrale. Das Gerät

besteht aus einem fast unsichtbaren Sensor-Chip, der an der Hirnschläfe platziert wird und einer Linse bzw. Brille mit integriertem Bildschirm. Oculus ermöglicht es, verschiedene Informationen aus der direkten Umwelt oder dem Metanet direkt ins Blickfeld zu projizieren.

KEI

V-Rooms

V-Rooms steht für speziell eingerichtete Räume, die es einem ermöglichen, mit Oculus oder vergleichbaren Produkten in beliebige virtuelle Szenarien einzutauchen. Die Wurzeln dieser Technologie liegen in der Gaming-Szene; findige Unternehmer haben dank fortgeschrittener Technik auch andere Verwendungszwecke für diese Technik gefunden. 2040 gehört es besonders für Dienstleistungsunternehmen zum guten Ton, einen V-Room zu besitzen.

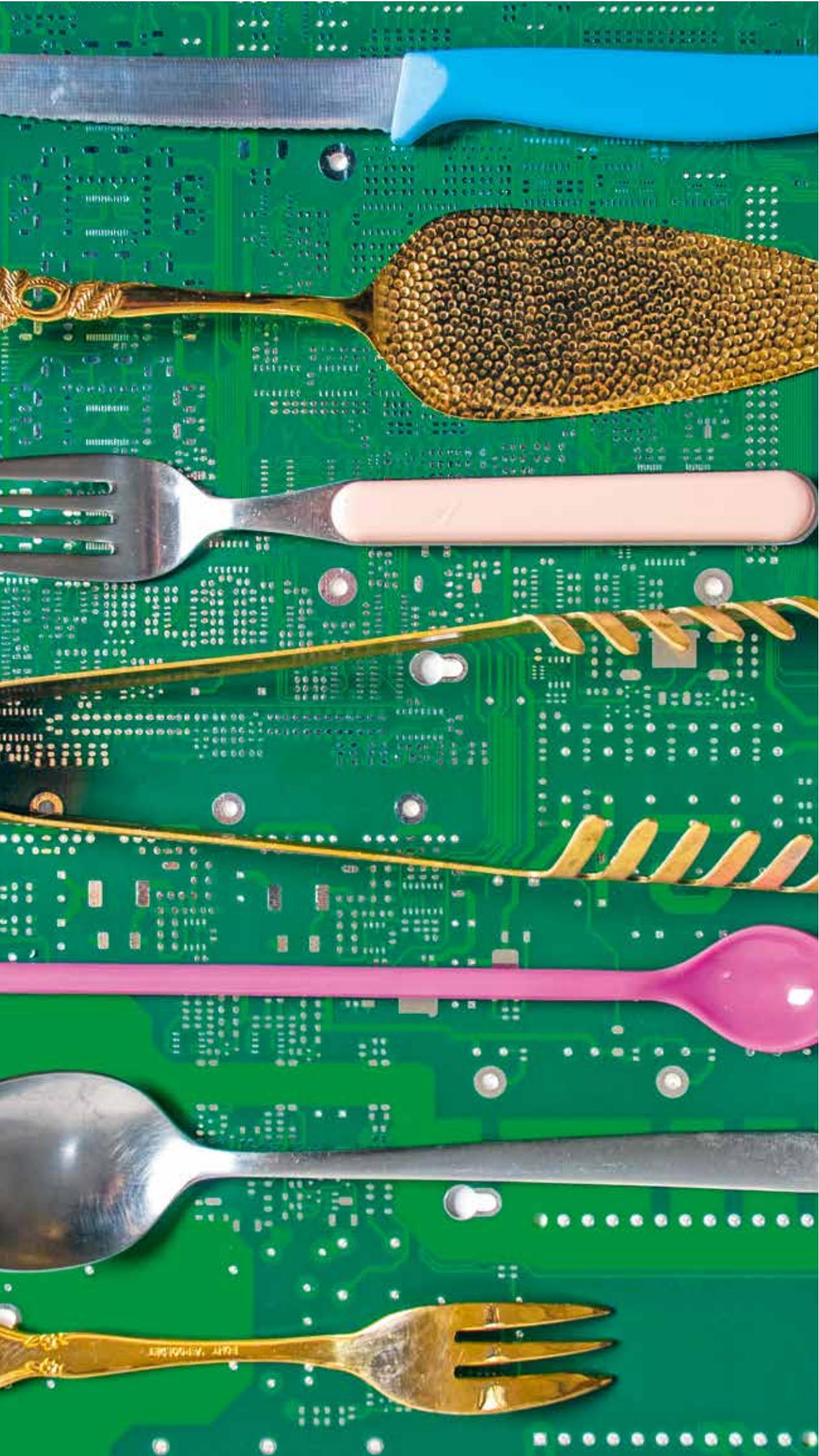
Vertical Farms

Was anfangs der 10er-Jahre als modern und trendig galt, hat sich mittlerweile zu einer weltweiten Nahrungsquelle entwickelt: Das Urban Gardening ist im Jahr 2040 durch die technische Entwicklung in den Bereichen Architektur, Hydrokulturen und Makrobiologie soweit, dass riesige «vertikale Farmen» äußerst effektiv und ressourcenschonend den Bedarf an lokalem Gemüse, Fisch und verschiedensten Früchten decken können. Die Vertical Farms finden sich meist in den Städten oder in Ballungsgebieten.

In-Vitro-Fleisch Kultivierung

Als man mit der Erforschung und Entwicklung von kultiviertem Fleisch begonnen hat, war die Mehrheit der Menschen noch sehr skeptisch gegenüber dem Fleisch aus dem Labor. Im Jahr 2040 hat das In-Vitro-Fleisch das natürliche Tierfleisch komplett ersetzt. Dank der technologischen Fortschritte in der Zellforschung konnte im Jahr 2025 erstmals der weltweite Fleischbedarf mit In-Vitro-Fleisch gedeckt werden. Dies ermöglichte es Tier- und Naturschutz-Organisationen, eine weltweit strenge Regulierung von Tierschlachtungen durchzusetzen.

TEN



KULINARI

CHEGE01

Seite 10



chez l'excès

«Extravaganz pur» | Stephanie Amstutz

AIRXX02

Seite 12



Air Courier

«Delivery from above» | Ivan Aeschbacher

KÖRZH03

Seite 14



Körpurnatur

«Gewohnt anders» | Alexandra Koch

ERNGL04

Seite 16



Erntedankfest

«Endlich wieder Echtfleisch» | André Rivas

THEZH05

Seite 18



The Lunch Box

«Dining together – virtually» | Johanna Scheurer

ZURGB06

Seite 20



Zurück in die Zukunft

«Vintage-Science-Fiction» | Stephanie Amstutz

GASZH07

Seite 22



Gasthaus Rössli

«Traditionell anders» | Andrea Scherrer

SOUBS08

Seite 24



SOUPSTANCE

«Tripping a dinner» | Derya Cukadar

BUTBE09

Seite 26



Butter & Salz

«Gute Vorsätze
Zuhause
lassen»

Anna
Ernst

CHEVD10

Seite 28



Chefs'Aid

«Program-
mierte
Kochkunst»

Johanna
Scheurer

STAZH11

Seite 30



Stadtstall

«Mittagstisch
im Grünen»

Iluska
Grass

MADZH12

Seite 32



MADO

«Print-Imbiss»

André
Rivas

CHUXX13

Seite 34



Chuchicharä

«Power
Imbiss»

Jeannine
Ryter

QUELLEN

Seite U2 / U3



[www.swissfuture.ch/
sf414_quellen](http://www.swissfuture.ch/sf414_quellen)

«Quellen
online»

3. Semester
VSD 2014

LEGENDE		
 META-Code	 Medicare Zugang	 Künstliche Nahrung
BUTGE09	Nr.	 Natürliche Nahrung
	Kanton	 Virtual Reality
Name Unternehmen	 Kinderfreundlich	 Automatisierter Service/Zubereitung

UM 2040

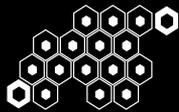
chez l'excès

«Extravaganz
pur»

\$\$\$\$\$



Rue Micheli-
du-Crest 6,
1205 Genève



MO–MI	00–24
DO–FR	00–24
SA	00–24
SO	00–24

Eintauchen in die Welt des zügellosen Fressens, teilnehmen an einer wilden Ess-Orgie? Im Restaurant «chez l'excès» wird das real. Hier bekommt man die unmöglich scheinende Synthese aus einem unvergesslich-enthemmten Erlebnis und zweckmässiger Ernährung. Beim Betreten des Restaurants wird man geblendet von der strahlend weissen Einrichtung. Der helle Hochglanz-Raum wirkt steril und erinnert ein bisschen an ein Krankenhaus von anfangs der Nullerjahre. Empfangen wird man freundlich von ebenso in weiss gekleidetem Personal. Bevor die Fress-Orgie startet, werden die Gäste gebeten, ihre MediCare-Daten via Nutri-App der Küche freizugeben. Anhand dieser Daten werden in der Küche individuell angepasste Nährstoffwürfel kreiert, welche alles enthalten, was der Körper in dem Moment braucht: Der Würfel wirkt positiv auf das Sättigungsgefühl, regt die Magensäfte an und beliefert den Körper mit allem Notwendigen. Während man diese «Vorspeise» genießt, hat man Zeit, sich das

Angebot anzuschauen. Die Auswahl ist gross, es hat für jeden Geschmack etwas dabei.

Möchten Sie etwa an der «Siegesfeier der olympischen Spiele von Asterix und Obelix» teilnehmen und sich vom berühmten belgischen Koch Calorofix verwöhnen lassen? Die Aufgabe ist, ein von ihm eigen kreiertes Menü bis auf den letzten Krümel aufzessen. Ein Dutzend Wildschweine mit Pommes, eine Herde Gänse, ein Omelett aus 96 Eiern, ein Ochse, ein Kalb, eine Kuh, ein halbes Dutzend Schafe und zu guter Letzt einen von Hannibals Elefanten, gefüllt mit Oliven, stehen für Sie auf der Karte.

Oder verspüren Sie eher das Bedürfnis auf eine Orgie in Gesellschaft? Hierfür empfehle ich «La Grande Bouffe». Dort werden Sie in die «Gruppe der vier Freunde» aufgenommen, welche sich an einem Wochenende trifft und durch übermässiges Essen feierlich kollektiven Suizid begeht. Nebst dem pietätlosen Essen ist ein ständiger Hauch von Erotik Teil des Programms. (Diese Szenarios sind gekennzeichnet und für Kinder unter 18 Jahren nicht zugänglich.) So auch beim «kaiserlichen Festmahl mit Nero und Messalina», zum Beispiel. Hier gehört Musik, Sex und hemmungsloses Essen zum Programm. Sie werden von einem Harem halbnackter Menschen mit Trauben und exotischen Leckereien gefüttert. Ideal für diejenigen, die sich beim Essen gerne verwöhnen lassen.

CHE

GE

Für Anfänger empfiehlt sich ein Besuch in der «Märchenwelt von Hänsel und Gretel», wo Sie sich mit einem Lebkuchenhaus in Echtgrösse vollstopfen können und in den Genuss kommen, die böse Hexe zu braten. Ebenso für Szene-Neulinge eignet sich ein Besuch im «Schlaraffenland» oder auf Fellini's «Schiff der Träume». Dort geniessen Sie ein Gala-Dinner, bei welchem eine Möwe für Furore sorgt. Für Hartgesottene gibt es Spezialangebote. So kann man live dabei sein, wenn sich der überdimensionale Mann in Monty Pythons «Life of Brian» an einem Minzblättchen übergibt oder man kann in die «dunkle Welt der Vampire» eintauchen und erfahren, wie es sich anfühlt, sich an Menschenblut zu laben. Bei «chez l'excès» findet jeder das passende Szenario.

Hat man einmal seine Wahl getroffen, beginnt endlich das eigentliche Spektakel. Dank dem neuen Oculus-5-D-Ganzkörperanzug kann man mit allen

Sinnen in das gewählte Szenario eintauchen. Einmal angezogen, wird man in Sekundenschnelle Teil der gewählten Orgie. Der Anzug ist aus neuestem Morph-Gewebe und kann somit an jede Körpergrösse angepasst werden. Ist die Orgie einmal vorbei, lohnt es sich, im Chillout-Room ein wenig zu verweilen, um in aller Ruhe wieder in der Realität anzukommen. Ein Care-Team ist jederzeit einsatzbereit.

Man munkelt, dass im Keller immer wieder reale Ess-Orgien abgehalten werden, bestätigt hat sich dieses Gerücht aber bis heute nicht.

01



AIR

Gestresst? Im Stau stecken geblieben? Überarbeitet und unterzuckert? Einkauf vergessen und Gäste vor der Tür? In solchen Situationen hilft «Air-C». Zusammengesetzt aus den Begriffen «Air» und «Courier». Dieser Lieferservice bringt das Essen aus deinen Lieblings-Restaurants zu dir. Egal wo du bist. Naja, fast. Je nachdem, wo man sich gerade befindet, zeigt die Air-C-App an, von welchen Restaurants in der Umgebung man bestellen kann. Immer mit Infos zu Entfernung, Lieferzeit und Lieferkosten. Das Air Courier-Konzept fügt der Gastronomie eine neue Dimension hinzu und ist ein interessanter Gegenpol zum klassischen Restaurantbesuch. Bin ich unterwegs und befinde mich beispielsweise in einer berühmt-berüchtigten «Ich-habe-Hunger-und-bin-unter-Zeitdruck»-Situation, so suche ich mir die nächste Ausfahrt, parkiere an einem Aussichtspunkt und rufe bei «Air Courier» an. «Air-C-Delivery, was kann ich für Sie tun?» «Verbinden Sie mich bitte mit dem Restaurant Gnocchi in Altdorf, Uri». Die Verbindung klappt und ich bestelle Lasagne della Nonna, extra large. Die Wartezeit kann ich mit Arbeiten überbrücken. Bald schon erscheint auf meinem Sichtfeld, mitten in der Beantwortung einer Metamail, die Meldung «Zwei Minuten bis zur Landung.» Ich blende meinen Arbeitsschirm aus, steige aus dem Auto, setze mich auf eine Bank und schaue nach oben. Da ist die Air-

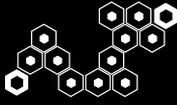
C-Drohne auch schon. Lautlos und schnell schwebt mein Essen auf mich zu. Der Octocopter landet punktgenau neben mir. Ich bezahle per Meta Pay. Erst dann lässt sich die Luke öffnen, und ich kann meine Bestellung entgegennehmen. Bei grösseren Bestellungen fliegen mehrere Drohnen gleichzeitig los. Die Air-C-Logistik koordiniert alles und macht auf eventuelle Wartezeiten aufmerksam. Trotzdem: Bei Bestellungen für mehr als vier Personen lohnt sich der Drohnen-Service aufgrund der aufwändigen Hin- und Herfliegerei nicht. Bei genug Zeit oder auch bei mehreren Gängen sieht die Sache jedoch wieder anders aus.

Air Courier

«Delivery from above» | \$\$\$\$\$

  (mobil)

MO-MI	00-24
DO-FR	00-24
SA	00-24
SO	00-24



02

Hinter dem Namen «Air-C» steckt nicht nur eine App, sondern auch das gleichnamige Unternehmen, welches die Elektro-Drohnen herstellt, an alle Gastronomie-Betriebe weltweit ausliefert und sie dann durch Computer, Roboter und teilweise auch menschliches Personal steuert. Ausserdem stellt «Air-C» die Plattform für Anbieter sowie auch für Kunden bereit. Registrieren und anmelden kann man sich als Unternehmen oder als Kunde auf der Website oder direkt beim Bestellen. Einmal angemeldet, hat man als Kunde Zugriff auf die Angebote aller Restaurants, welche ebenfalls bei «Air-C» angemeldet sind und sich in Flugdistanz zum aktuellen Aufenthaltsort des Kunden befinden, der per Metanet bestellen kann. Der Lieferservice ist sehr preiswert, und ab einem gewissen Betrag sind die Lieferkosten sogar inbegriffen. Grundsätzlich eignet sich «Air-C» für alle, die schnell, bequem, aber trotzdem aus der Küche des Restaurants ihres Vertrauens essen möchten. Trotz aufwändiger Technik und Logistik funktioniert «Air-C» bestechend simpel und präzise. Schon beim ersten Mal war ich von der Einfachheit und Geschwindigkeit begeistert. Seither nutze ich «Air-C» regelmässig und empfehle allen, egal ob in stressigen Situationen, zum Spass oder als Erlebnis mit Freunden, diesen «Service von oben» einmal auszuprobieren.

XX

KÖR

Muskelaufbau, Ausdauertraining oder Fettabbau? Eklige Präparate und Shakes sind passé. Die Speisen und Getränke des «Körpurnatur», das sich direkt neben dem grossen Sportcenter in Winterthur befindet, sind speziell auf individuelle Ziele konzipiert und schmecken auch noch lecker. Mit Hilfe der Nutri-App werden Fitness- und Vitaminwerte gemessen und das Programm des Restaurants ermittelt anhand dieser Daten eine individuelle Zusammenstellung von Menüs, welche auf die jeweiligen sportlichen oder gesundheitlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Das Beste daran: Alles natürlich. Wirklich? Die Nahrungsmittelzusätze stammen aus der Natur, ihre Wirkung wird durch eine erhöhte Dosierung verstärkt. Bei der Züchtung der Pflanzen werden bestimmte Zellen vermehrt, um so die In-

haltsstoffe zu konzentrieren. Es klingt paradox: Künstlich erzeugte Natur. Man munkelt, dass die Lebensmittel knapp an den neuen Grenzwerten des Doping-Gesetzes vorbeischrappen.

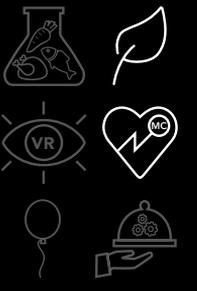
Der Blick auf die Speisekarte verrät, dass die Mahlzeiten hier nicht auf herkömmliche Weise zubereitet werden. Im Angebot finden sich unter anderem die «Turbo Pizza» (mit Teig aus «guten» Kohlenhydraten für ein erfolgreiches Ausdauertraining), «Proteinmuffins» (mit fettarmen und eiweissreichen Zutaten wie Kichererbsen Mehl, entöltem Kakao und Avocado für den Muskelaufbau, vor allem nach dem Training) und der «Fatburn Salad» (gute Fette und Stoffe wie Cashew-Nüsse, Fisch, Baobab-Samen und Spitzkabis als ultimativer Kick für die Fettverbrennung). Und dies sind nur einige der Leckereien, die hier zubereitet werden.

ZH

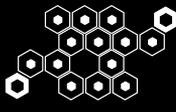


Körpurnatur

«Ernährungs-
Workout» | \$\$\$\$



Marktgasse
40, 8400
Winterthur



MO–MI	08–22
DO–FR	08–01
SA	08–01
SO	08–22

ren die Wände. Der Innenhof lädt bei schönem Wetter zwischen Topfpflanzen und Kräuterbeeten zum Verweilen ein. Glas, Stahl und Holz – fast ein wenig nostalgisch. Die Stimmung soll gemütlich sein. «Das Essen soll bewusst zelebriert werden», sagt Itsines, «hier darf man abschalten oder sich auf das Training vorbereiten.» Mittlerweile haben sich die revolutionäre Küche und insbesondere ihre Wirkung herumgesprochen, sodass von überall Besucher kommen, um die Gerichte auszuprobieren und davon zu profitieren. «Was natürlich schwierig ist, falls ein Gast gar kein spezielles Fitnessziel anpeilt», seufzt die Küchenchefin Lea Daley. Sie war australische Spitzenläuferin und spezialisierte sich vor zehn Jahren auf angereicherte Küche. «Aber auch hier gibt es eine Alternative: gewisse Speisen sind für die allgemeine Befindlichkeit, für die gute Laune, oder die Konzentration», meint Daley und zeigt ihr Zahnpastälächeln. «Mood and Mind Booster», werden sie genannt. Und es soll weitergehen. Denn Tom Itsines ruht sich nicht einfach auf seinen (präparierten?) Lorbeeren aus. «Wir planen eine Erweiterung unseres Sortiments für Schwangere, mit den optimalen Nährstoffen für Kind und Mutter. Ausserdem wollen wir eine Beauty-Line lancieren.» Säfte gegen Akne, Müsli für dickeres Haar? «So in etwa!», lacht der vife Geschäftsmann und eilt davon, um die nächste Gästeschar zu begrüßen.

03

Jedes Lebensmittel auf dem Teller erfüllt eine bestimmte Funktion. Auch die Getränke haben es in sich: «Vitaminauffüller», «Konzentrationsverstärker» und «Stoffwechselankurbler» werden hier eifrig geschlürft. Auf Vorbestellung und in Absprache mit dem Küchen-Team können auch auf spezielle Bedürfnisse konzipierte Menüs serviert werden. «Natürlich bieten wir nicht nur für Profisportler und Fitnessgänger, sondern auch für Bewegungsanfänger diverse Gerichte an», so der Inhaber Tom Itsines. Das Innenleben des Lokals ist hell und freundlich gestaltet; grosse Fenster erlauben es, die Räume mit Licht zu fluten. Atemberaubende Landschaften, die zum Wandern und Schwimmen verführen, zie-

Seit der Einführung der neuen Tierschutzgesetze im Jahr 2025 ist es für Fleischliebhaber schwierig, wenn nicht unmöglich geworden, an echtes Fleisch ranzukommen. Immer wieder stösst man im Metanet auf zwielichtige Echtfleisch-Angebote zu völlig übersteuerten Preisen, doch davon sollte man lieber die Finger lassen; zu gross sind die gesundheitlichen Risiken, könnte es sich doch um unsachgemäss geschlachtete Ware handeln. Einmal im Jahr bekommen jedoch einige Dutzend Auserwählte die Möglichkeit, an einem sagenumwobenen Erntedankfest im Kanton Glarus teilzunehmen. An diesem absoluten Insider-Festival wird jedes Jahr im Herbst während drei Tagen der bedingungslosen Fleischlust gehuldigt. Den Höhepunkt dieser Festlichkeiten bildet die in Vergessenheit geratene traditionelle «Metzgete».

Wie bitte? Ein Fest, an dem echte Tiere geschlachtet und verzehrt werden? Im Jahr 2040? Ja! Bis vor fünfzehn Jahren war der Konsum von Echtfleisch legal. Zahlreiche Familien und Bauernbetriebe feierten jeden Herbst die sogenannten «Metzgeten», an welchen jeweils eines oder mehrere Tiere, meistens Schweine, getötet und sogleich verarbeitet wurden. Alles, was nicht konservierbar war, musste innerhalb der ersten drei Tage nach der Schlachtung verzehrt werden: die Innereien, das Blut und sogar das Hirn. Der Sinn des Festes war also nicht nur archaisch und blutrünstig, sondern durchaus auch ökologisch und nachhaltig. Als jedoch 2025 die Tierschutzrevolution entbrannte, drohten diese Traditionen verloren zu gehen. In den urschweizerischen Hinterländern regte sich rasch Widerstand gegen die von den «Städtern» verordneten neuen Gesetze. Heutzutage erzählt man sich über Tal-

Erntedankfest

«Endlich wieder Echtfleisch» | \$\$\$\$\$\$

Vorenegg, 8750 Glarus



jeweils 3 Tage im Herbst

schaften, in denen die «Metzgeten» nie aufgegeben wurden. Wahre Blut-Orgien würden dort gefeiert, liest man in den dunklen Ecken des Metanets. Bestätigt oder dementiert hat dies aber noch keiner.

Nach den anfänglich illegalen Durchführungen hat die Bundesregierung vor drei Jahren erstmals offiziell erlaubt, Erntedankfeste in einen gemässigten Rahmen durchzuführen – im Interesse der Traditionspflege und der Erhaltung nationaler Brauchtümer. In einem geordneten und transparenten Verfahren werden die Höfe ermittelt, auf welchen eine «Metzgete» durchgeführt werden darf. Unter allen Höfen, die eine Bewilligung erhalten, gibt es einen,

ERN



GL

der die «Metzgete» zu einem wahren Festakt verwandelt. Trotz begrenzter Platzanzahl und einer Eintrittsgebühr von 1000 Franken (Essen und Getränke exkl.), reisst sich so mancher Schweizer darum, an diesem dreitägigen Erntedankfest teilnehmen zu können. Das Geschmackserlebnis von frisch geschlachtetem Echtfleisch ist von einer be-

rauschenden Intensität. Wirklich einmalig macht das Fest jedoch das ganze Rundherum: die Urtümlichkeit der Szenerien, die Geschmackswolken aus den brodelnden Töpfen in den Bauernküchen, etliche Ess- und Marktstände, riesige Tafeln gespickt mit währschaften Mahlzeiten, Bottiche voll Sauerkraut, Rüben und Blutwürsten. Gastgeber, denen man glaubt, dass sie ihre Tiere lieben und mit ihnen leben, auch wenn sie diese gelegentlich töten müssen. Wer das Glück hat, an eines der Tickets zu kommen und bereit ist, sich für drei Tage komplett vom Metanet abzukapseln, bekommt für das zwar viele Geld ein wahrlich einmaliges Spektakel für sämtliche Sinnesorgane geliefert.

04



Wer kennt diese Situation nicht: Es ist Zeit fürs Mittagessen, aber leider hat es im Voraus nicht gereicht, um eine Verabredung mit einem Freund oder einer Kollegin zu organisieren. Ich stehe also alleine da und durchsuche die Bistros und Kantinen nach bekannten Gesichtern – oder ich setze mich in den Park und esse alleine.

THE

In «The Lunch Box» kommt das nicht vor. Die weltweite Restaurant-Kette hat gerade eben ihr erstes Lokal in der Schweiz eröffnet. Meine Freundin aus Kapstadt wusste Bescheid und hat mir eine Einladung zu einem gemeinsamen Essen gesendet: «Geh einfach dort hin, 12.00 Uhr mittags, am Eingang erhältst du Kontaktlinsen oder eine Brille...»

Kontaktlinsen?! Damit wurde ich noch nie begrüsst in einem Restaurant. Nun, ich entschied mich für die Brille, und bald darauf zeigte sich auch die Wirkung in meinem Sichtfeld.

Im ganzen Restaurant verteilt standen Kojen, die meisten für Einzelpersonen. Die grösseren Kojen seien für Geschäftsmeetings, wurde mir gesagt. Die Wände der Kojen bestanden aus dunklem, blickdichtem Glas. Mein Platz war ausgestattet mit einem sehr komfortablen Sessel und einem ausgesprochen schmalen Esstisch.

Ich setzte mich also in den Sessel und blickte geradeaus auf die direkt an meinen Tisch anschliessende schwarze Glaswand. Bevor meine Betreuerin die Koje verliess, fragte sie mich nach meiner Verabredungsnummer. «Jetzt bitte die Brille aufsetzen, Sie werden in Kürze verbunden.» Und weg

ZH

war sie. Doch nur wenige Sekunden später sah ich vor mir, am selben Tisch sitzend, meine gute alte Freundin Kayra aus Kapstadt! Die Eindrücke waren verblüffend – der schmale Tisch wirkte plötzlich quadratisch, die halbe Schale Brot auf einmal rund und das Beste kommt noch: die Kojе wurde durch ein von Kayra ausgesuchtes Programm bespielt. Wir sassen also zusammen in der Savanne, um uns herum eine atemberaubende Landschaft.

Das Angebot von «The Lunch Box» besteht aus traditionellen Gerichten verschiedenster Länder. Bei jeder Filialeröffnung an einem neuen Standort wird das kulinarische Angebot an allen anderen Standorten ergänzt mit einem traditionellen Gericht der jeweiligen Nation. Das gemeinsame Studium der internationalen Menükarte ist ausgesprochen unterhaltsam und die optische Wirkung der «ganzen» Töpfe während des virtuellen Zusammensitzens an einem Tisch funktioniert bestens, auch die zeitgleiche Lieferung der Bestellungen ist präzise koordiniert.

Total begeistert von «The Lunch Box» wählte ich beim nächsten Besuch die Option Zwei. Und zwar hatte ich dieses mal keine Verabredung, sondern konnte im Metanet herausfinden, wer ebenfalls gerade in einer «Box» sass und meine Freunde direkt anfragen, ob sie Lust auf ein gemeinsames Essen hätten. Nebst Freunden konnte ich auch Personen

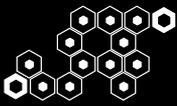
mit ähnlichen Interessen anfragen und so neue Bekanntschaften schliessen.

Zum Schluss noch eines: Als mir die Brille beim Aufden-Teller-Blicken einige Millimeter die Nase runter rutschte, wurde ich dabei ziemlich aus dem Konzept gebracht. Es empfiehlt sich also, die Kontaktlinsen zu wählen.

05

The Lunch Box

«Dining together – virtually» | \$\$\$\$

MO–MI 00–24
DO–FR 00–24
SA 00–24
SO 00–24

Zurück in die Zukunft

«Vintage-
Science-Fiction» | \$\$\$\$

Ringstrasse
118, 7000
Chur

MO–MI	11–14/18–02
DO–FR	11–14/18–02
SA	geschlossen
SO	geschlossen

Betritt man das kleine, gemütliche «Zurück in die Zukunft», befindet man sich sofort in einer anderen Welt, in einem Strandgut aus den Tiefen des Film-Universums, denn das Lokal widmet sich ausschliesslich den Science-Fiction-Filmen des 20. Jahrhunderts und löst nostalgische Träume aus. Die Eingangstür erinnert an die Pforte des Raumschiff Enterprise. Ein Sensor erkennt die Gäste und öffnet die Türe automatisch. Ein Touch Vintage-Science-Fiction gibt dem Inneren der Bar die nötige Portion Charme.

Der grosse Tresen, das Herzstück der Bar, ist eine exakte Replika des «Bistro Illegal» aus dem Sector RT 74 Lazgar Beta aus «Hitchhiker's Guide to the Galaxy». Dieses Lokal, der Treffpunkt von Ford Per-

fect und Hotblack Desiato, war einer der besten Orte, um einen «Pan Galactic Gargle Blaster» nach dem Originalrezept von Zaphod Beeblebrox zu bekommen. Das «Zurück in die Zukunft» ist weit herum bekannt für seinen «Pan Galactic Gargle Blaster». Seine Wirkung wird wie folgt beschrieben: «Es ist, als würde dein Hirn zertrümmert von einer Scheibe Zitrone, umwickelt von einem grossen Goldbarren. Er ist wie ein Überfall: teuer und schlecht für den Kopf. Aber die Leute lieben ihn.»

Selbstverständlich funktioniert die Bar ohne menschliches Zutun. Am Eingang kann man sich wie in alten Zeiten eine Kreditkarte aufladen mit dem gewünschten Betrag und mit dieser an Automaten seine Getränke und Snacks selbst beziehen. Auch die Automaten sind Replikas der Nutrimatic Getränkespender aus «Hitchhiker's Guide to the Galaxy». Neben der automatischen Verpflegung durch den Automaten und dem «Pan Galactic Gargle Blaster» ist eine reiche Auswahl an Getränken und Snacks aus den Science-Fiction-Filmen des letzten Jahrhunderts im Angebot: «Aitha» beispielsweise ist ein Proteindrink, der in Star Wars vor allem von Athleten und Spacers getrunken wurde, so etwa von Lando Calrissian, dem späteren Assistenten von Luke Skywalker. Gewöhnlich wird er heiss serviert, schmeckt jedoch auch auf Eis vorzüglich..

ZUR

Ebenso beliebt ist die blaue Milch, auch bekannt als «Bantha Milk» oder «Tatooine Milk». Sie stammt aus der Brustdrüse des weiblichen Banthas, ist süß, reich an Nährstoffen und wirkt sehr erfrischend. Sie wird auch zur Herstellung von Käse, Joghurt und Eiscreme verwendet. «Klingon Bloodwine» ist dasjenige klingonische Lebensmittel, welches bis heute am meisten Abscheu auslöst. Jonathan Archer vom Raumschiff Enterprise war der erste Mensch, der es zu probieren wagte. Im «Zurück in die Zukunft» wird es in Form von fermentiertem Blut mit viel Zucker serviert. Nebst den Getränken können auch kleine Snacks am Automaten bezogen werden. Gewöhnungsbedürftig, aber ein Feuerwerk der Geschmäcker, ist das «Gagh». Serviert werden die klingonischen Schlangwürmer in einem adretten Schälchen mit viel Limonensaft und reichlich schwarzem Pfeffer.

Mögen Sie Rätsel, dann probieren Sie «Soylent Green». Dieses Konzentrat in Form von Grünen quadratischen Bonbons sollte im Zukunftsszenario aus dem Jahr 1973 die Bevölkerung New Yorks im Jahre 2020 vor dem sicheren Hungertod bewahren. Das Unternehmen Soylent – eine Kombination aus Soy (Soja) und Lentil (Linse) – kontrolliert die Lebensmittelversorgung mit den Nahrungsmitteln Soylent Rot und Gelb. Das neue Produkt Soylent Green ist an-

06

geblich mit Plankton versetzt. Doch um die grünen Wunderwürfel entstand ein brandheisser Kriminalfall, den der Kriminalpolizist Robert Thorn schliesslich unter Einsatz seines Lebens lösen konnte: «Soylent Grün ist Menschenfleisch!»

GB





GAS

Schon von weitem sticht das stattliche, viergeschossige Steinhaus aus dem 17. Jahrhundert mit dem markanten Dach ins Auge. Ein Anblick, der sich einem sonst nur noch in Tourismus-Parks bietet und der bei so manchen älteren Semestern ein wohliges Vergangenheitsgefühl heraufbeschwört. Das mag

damit zusammenhängen, dass das Gasthaus bereits im Jahr 1635 erbaut wurde und vor fünf Jahren sein 400-Jahr-Jubiläum feiern konnte. Den älteren unter unseren Lesern ist die jüngere Vergangenheit des «Rössli» wohl noch bekannt, ist es doch eine der ältesten Kultur- und Genossenschaftsbeizen der Schweiz und damit auch ein Zeuge der 68er-Bewegung des 20. Jahrhunderts.

Erst vor 20 Jahren wurde aus der einstigen Genossenschaftsbeiz eine «Rentnerbeiz». Als die letzten Genossenschafts-Betreiber keine ähnlich gesinnten Nachfolger mehr fanden, beschlossen sie, das «Rössli» von nun an von besonders traditionsbe-

ZH

07

wussten und rüstigen Personen jenseits des Pensionsalters betreiben zu lassen. Das «Rössli» wird neu also komplett von Rentnern geführt, sei es in der Küche, im Service oder sogar bei der Ernte von Gemüse und Früchten im nahegelegenen Hofgarten. Es ist das wohl etablierteste der wenigen Senior Restaurants, die aus dem Trend der Senior Cafés während der Nullerjahre entstanden sind.

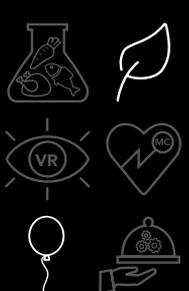
Aufgetischt wird zweimal täglich einerseits ein fast vergessenes vegetarisches Gericht wie z.B. die legendären Kürbisravioli, Äplermagronen mit Zwiebelschwitze, Basler Mehlsuppe oder Öpfelrösti. Für Fleischhungrige wechselt das zweite Angebot zwischen Urner Eintopf, Ghackets mit Hörnli, Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti und vielen weiteren Schweizer Gerichten ab. An besonderen Tagen kann man auch mal eine Blutwurst oder ein Säuschwänzli probieren. Überraschend gut schmeckt dabei das für die Traditionsküche untypisch verwendete In-Vitro-Fleisch – Erfahrung macht also doch den Meister. Zum Frühstück gibt's meist hausgemachtes Bauernbrot mit Konfitüre, Käse, ein hartgesottnes Ei mit Mayonnaise und Aromat, zudem optional eine Fleischplatte mit Aufschnitt. Doch nicht nur wegen den traditionellen Speisen lohnt es sich, ins Gasthaus «Rössli» zu gehen. Die gesprächigeren unter den aufgestellten alten Herrschaften gönnen sich gerne eine Pause, setzen sich zu anderen Gästen an den Tisch und erzählen bereitwillig Geschichten aus einer Zeit, als sich die Gesellschaft durch das Ausprobieren von neuen Arbeits- und Lebensformen verändern wollte, eine Zeit vor der Vor-

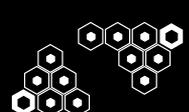
herrschaft der Technologien. Ein Erlebnis, das besonders jüngere Generationen anzieht und sie zum ungläubigen Staunen bringt. Da verzeiht man auch gerne das ab und zu etwas versalzene Essen oder den für heutige Standards recht langsamen Service. Ausserdem gibt es mehrmals im Monat Spezial-Events wie Jass- und Uno-Turniere, Wunschkonzerte oder Screenings von «Fascht e Familie», «Lüthi & Blanc» oder «Kottan ermittelt» auf alten Röhren-TV-Geräten.

Mein Favorit: Sonntagsbrunch mit den haarsträubenden Fällen des «Philip Maloney» und ab 16.00 Uhr wird gemeinsam Rock'n'Roll getanzt. Das gesamte Monatsprogramm findet man auf der «Rössli»-Metanetseite.

Gasthaus Rössli

«Traditionell anders» | \$\$\$\$

 Bahnhofstr. 1,
8712 Stäfa



MO–MI	07–20
DO–FR	07–22
SA	07–22
SO	08–17

SOU

Der Basler Chemiker Lukas Gysin und der Genfer Starkoch Jean-Jaques de Fleur von «Soupstance» sind ein Paradebeispiel dafür, dass es für Fusionen keine Grenzen zu geben scheint. Auf einem ehemaligen Industriegelände in der Nähe von Basel kreieren die beiden Studienkollegen wortwörtlich «neue Welten»: Dass auf höchstem Niveau gekocht wird, bewegt sich ja noch auf der Ebene des Nachvollziehbaren, aber was sie für unsere Geschmacks-, Geruchs- und überhaupt alle Sinneserlebnisse tun, grenzt an Zauberei. Und dass «auf Drogen geschlemmt werde», wie verschiedentlich in Boulevard-Medien zu lesen war, vermag der Komplexität und Qualität des Gebotenen schlicht nicht gerecht zu werden.

Die Fakten: Im Rahmen eines Forschungsprojektes an der Fachhochschule Nordwestschweiz hat Lukas Bürgin eher zufällig eine neue Substanz entdeckt, welche, ähnlich wie LSD, eine Wahrnehmungsintensivierung bewirkt, im Unterschied zu LSD jedoch auf alle fünf menschlichen Sinne fokussiert. Eher zufällig entdeckten die beiden ehemaligen WG-Kollegen bei einem gemeinsamen Dinner die Auswirkungen der Substanz auf die eigene Esserfahrung. Von diesem einmaligen Erlebnis angetan, beschlossen

sie kurzerhand, daraus ein Konzept zu machen und ein Restaurant zu eröffnen, in dem sie ihre Erfahrungen an Essbegeisterte weitergegeben können. Da in den bisherigen klinischen Tests keine unerwünschten Nebenwirkungen festgestellt werden konnten, haben die beiden Pioniere für ihr Restaurant von höchster Stelle eine vorläufige Betriebs-erlaubnis erhalten. Die kaum nachvollziehbaren Esserlebnisse im «Soupstance» stiessen innert kürzester Zeit auf ein enormes Echo, sodass heute durchaus Wartezeiten von bis zu fünf Monaten an der Tagesordnung sind.

Die Möglichkeit, im «Soupstance» zu dinieren, verdanke ich meinem Amt als Gastkritikerin im vorliegenden Gastroführer, und ich gestehe, dass ich an diesem Freitagabend im Spätsommer mit einer ziemlich ambivalenten Mischung aus Angst und Neugier ins «Soupstance» ging. Mit 19 weiteren Gästen treffe ich um 18.00 Uhr auf dem Areal ein. Begrüsst werden wir von Lukas Gysin höchstpersönlich, er klärt uns über den Ablauf des Abends auf

BS



08

und beantwortet alle Fragen. Wir stossen alle mit einem geschmacksneutralen Cocktail auf den Abend an und werden anschliessend in den riesigen Speiseraum begleitet. Der Saal ist sehr kahl, jedoch sorgen die warme Lichtinstallation und die angenehme Temperatur für ein wohliges Ambiente. Der erste von acht Gängen wird mit einem Gong angekündigt und Jean-Jaques Stimme erklingt aus für uns nicht sichtbaren Boxen. Das Menü wird genauestens umschrieben, anschliessend öffnet sich eine riesige Flügeltür und 20 Service-Boys und -Girls betreten den Saal und platzieren synchron die angerichteten Teller vor dem jeweiligen Gast, ebenso synchron heben sie die Clochen und verschwinden lautlos.

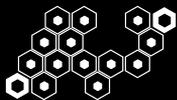
Ich kann mich kaum satt sehen, die Teller sind wundervoll angerichtet und die Farben so intensiv – kaum zu glauben, dass nur mit natürlichen Ressourcen gekocht wird. Den ersten Bissen werde ich so schnell nicht vergessen – meine geschärften Sinne nehmen jede Würznote, alle Feinheiten der Texturen und jede Duftnuance intensiver denn je war. Selbst das profane Herunterschlucken ist irgendwie magisch. Nie zuvor habe ich ein derartig köstliches In-Vitro-Kalbskotelett mit Topinambur, Senf, Saat und Bohne von Gunnar Huhn geniessen dürfen, und das war nur einer der acht Teller. Von Gang zu Gang erbebt mein ganzer Körper; was auf meiner Zunge, in meiner Nase, in meinem Bauch und überhaupt in meinem Körper geschieht, das kann man mit Worten nicht umschreiben, das muss man erlebt haben. Für eine undefinierbare Zeit gab es kein

SOUPSTANCE

«Tripping a dinner»\$\$\$\$\$



Rheinhatten
Uferstrasse
34F, 4858 Basel



MO – MI	geschlossen
DO – FR	02 – 18
SA	02 – 18
SO	02 – 18

Aussen – nur Genuss und Verschmelzen mit Sinneserfahrungen. Der letzte Gang holte uns durch seinen enormen Vitamin C-Gehalt wieder in die reale Welt zurück und die Sinne pendelten sich auf einem normalen, mir etwas wattiert erscheinendem Niveau wieder ein. Dieser Moment war nicht enttäuschend, sondern auf eine spezielle Art erlösend. Jeder einzelne Schritt in diesem Konzept war von A bis Z durchdacht und lässt keine Wünsche offen. Rund um ein offenes Feuer im Freien konnten wir unsere Erfahrung mit den anderen Gästen und den Erfindern austauschen und uns langsam mit dem Bewusstsein eines überirdischen Erlebnisses und einem wohligen Gefühl im Bauch auf die Heimreise begeben.

Nachdem ich bereits zweimal am Eingang vorbei spaziert bin, steige ich nun mit einem etwas mulmigen Schamgefühl im Magen die Treppen im Hinterhof hinunter.

Gelächter hallt durch die dicken Steinmauern. Die nette Empfangsdame nimmt mir meinen Mantel ab und fährt mit einem mir unbekanntem Gerät über alles Elektronische, was ich so mit mir herumtrage. Ein bisschen so wie früher am Flughafen. Nun sollten auch schon alle Zugriffe auf personalisierte Angaben für einige Stunden lahmgelegt sein, damit ich ohne Bedenken richtig reinhauen kann, ohne dass die Krankenkasse davon Wind bekommt. Meine guten Vorsätze lasse ich also für einmal Zuhause.

Da ich alleine gekommen bin, wird mir ein Platz an einem grossen Gemeinschaftstisch zugewiesen. Die Stimmung hier ist etwa so, als ob man sich bei König Ludwigs Hochzeit befindet – grandios. Die erste Scham verfliegt daher schnell.

BUT

Bestellen kann man eigentlich nicht, da es lediglich ein Menü gibt. Dieses lässt aber wirklich keine Wünsche offen. Es enthält alles, was Freude auf den Gaumen zaubert – ohne Rücksicht auf Cholesterin- oder ähnliche Werte, ohne Anreicherungen mit Vitaminen oder anderen Zusatzstoffen, einfach Genuss pur. Sofort kommt ein erster Gruss aus der Küche: Pouletflügeli, die mich gleich ins «Streumi»-

BE

Zeitalter zurück katapultieren. Dazu belegte Brötchen mit Thunfisch und ein Glas Chardonnay. Dann Kalbsroulade mit Bratensauce, Butternudeln und einer Extra-Portion Pommes. Dazu wird ein Grüner Veltliner gereicht. Einfach wunderbar! Es folgen in



Butter geschwenkte Kartoffeln mit in Bierteig frittierten Eglifilets, dazu Spargeln und ein Schluck Colombar.

Ich gönne mir eine kleine Pause, um meine Geschmacksnerven etwas zu beruhigen, und zünde mir eine Zigarette an. Sogar Rauchen ist erlaubt in diesem Restaurant; ich meinte, das sei längst illegal. Danach geht es weiter mit Spanferkel, dann Blätterteig-Pastetli mit einer Milkenfüllung an Rahmsauce,

ein bisschen Merlot dazu, anschliessend ein Fleischkäse-Burger auf einer Spinat-Kartoffelwiese mit Spiegelei, begleitet von einem gut gefüllten Glas Pinot Noir. Ich fühle mich wie eine Gans, welche sich auf bestem Wege befindet, ihre Leber bald verkaufen zu dürfen. Langsam komme ich an so etwas wie ein inneres Ende. Herr Stalder, der überaus aufmerksame Kellner, allerdings noch lange nicht – munter bringt er das Dessert.

Zuerst Quarkknödel mit Vanillesauce und etwas Fruchtgarnitur, ein Glas Nachtgold Dessertwein, dann Kaiserschmarrn mit viel Puderzucker, ein Gläschen Williams, in Süsssteig frittierte Buttersticks, Schwarzwäldertorte, Crème Brulée.

Zum Schluss bekomme ich noch ein Glas Grappa und ein Pfefferminzblättchen. Eine Wohltat für meinen vollen Bauch und obwohl ich fast schon befürchte, meine Augen könnten mir demnächst aus dem Kopf kullern, fühle ich mich rundum fantastisch

Butter & Salz

«Gute Vorsätze Zuhause lassen»

\$\$\$\$\$

Münstergasse
15, 3011 Bern

MO–DO
FR
SA
SO

geschlossen
19–24
19–24
19–24

09

und sehr zufrieden. Die Gerichte sind einfach eine Wohltat und die Unbekannten am Tisch werden hier schnell zu guten Freunden. Natürlich auch mit Hilfe des Weins.

Besonders hervorzuheben ist hier der Service und das Preis-Leistungs-Verhältnis – für 300 Franken kann ich soviel essen wie ich will. Perfekt, um meinen geheimen Lüsten mal wieder freien Lauf zu lassen.

Wer gestern noch von den vermeintlich unerreichbaren Kochkünsten der zurückgezogen im argentinischen Hinterland lebenden Louise Recca geträumt hat, wird im neuen «Chefs' Aid» Freudensprünge machen. Denn im Genfer Lokal steht einer der neuesten autonomen Küchenroboter, der aus der Ferne programmiert und gesteuert werden kann. Seit der Eröffnung kocht hier jeden Abend ein ausgesuchter Spitzenkoch von irgendwo auf dem Globus für die Gäste des «Chefs' Aid». Die Küche ist daher sehr international und abwechslungsreich und die Qualität der ausgewählten Menüs ist konstant hoch, was bei den Namen der unter Vertrag stehenden Zugpferde der aktuellen Spitzengastronomie aber nicht allzu überraschend sein sollte. Es lohnt sich jedoch, im Voraus einen Blick auf das Monatsprogramm zu werfen, da der digital eingeflogene Gastgeber täglich wechselt – oft auch der Kontinent, der Kochstil, die Generation. Es sollen sogar Bestrebungen für ein Abendprogramm des unlängst verstorbenen Küchengottes Daniel Humm im Gange

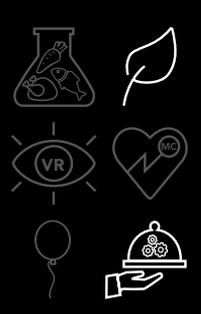
CHE

sein, so hört man. Man darf gespannt sein, ob es dem «Chefs' Aid» gelingt, die vollständigen Rechte einzuholen. Mir hat der Besuch im «Chefs' Aid» hervorragend gegen mein Fernweh geholfen – der pakistanische Starkoch Labu Mir beglückte uns bei meinem letzten Besuch mit vier verschiedenen Gängen, wobei ich noch eine Nacht später vom köstlichen Palak Panir, einem traditionellen Spinat-Käse Gericht, träumte und mich gleich wieder in die schöne Berglandschaft Pakistans versetzt fühlte. Nebst der ausgesprochen sorgfältigen Zubereitung durch den Küchenroboter, dem wir durch eine Glas-scheibe zusehen konnten, ist auch im Speisesaal für das richtige Ambiente gesorgt, der über digital be-spielte Wände und eine angenehme Akustik dem kulinarischen Abendprogramm angepasst wird. Sehr angenehm empfand ich auch die Bedienung, welche aus nur drei Personen besteht und für die Be-treuung des Küchenroboters, den Empfang, das Servieren sowie für alle weiteren individuellen Wün-sche der Gäste die Verantwortung trägt. Ganz allgemein kann man sagen, dass bei der Kon-struktion des Küchenroboters erstklassige Arbeit geleistet wurde. Nur einmal sei es bis jetzt zu einem Zwischenfall gekommen, als die Maschine mit zu wenig Zutaten ausgerüstet wurde und deshalb eine Sauce ungeniessbar produzierte. Doch schon vor dem Servieren leuchtete deshalb ein Warnsignal auf, wodurch die Gäste zwar etwas länger warten mussten, es aber gar nicht dazu kam, dass man ein fehlerhaftes Menü serviert bekam. Durch die ma-

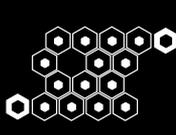
Chefs' Aid

«Programmierte
Kochkunst»

\$\$\$\$\$



Avenue du
Mont-d'Or 43,
1007 Lausanne



MO	geschlossen
DI – FR	19–24
SA	19–24
SO	geschlossen



schinelle Zubereitung kann das Restaurant einiges an Personalkosten sparen, was einen Besuch im «Chefs' Aid» auch für Gäste bezahlbar macht, die sich ein derartiges Vergnügen sonst eher selten leisten können, ganz abgesehen von den Reisekosten, die mit einem Besuch bei den internationalen Cracks verbunden wären.

Den experimentierfreudigeren unter unseren Leserinnen und Lesern sei abschliessend ein besonderer Leckerbissen ans Herz gelegt: Ab November ko-

10

chen jeweils am Mittwoch Abend zwei verschiedene Köche gemeinsam. Besondere Herausforderung dabei wird sein, dass die Programmierung sauber abgestimmt wird, ansonsten heisst es am Ende doch noch «zu viele Köche verderben den Brei».

VD

Im Stadtstall haben Kinder im Alter von vier bis vierzehn Jahren die Möglichkeit, mittags oder abends essen zu gehen. Der Stadtstall beschränkt sich jedoch nicht nur auf Verpflegung, sondern vermittelt den Kindern und Jugendlichen auch auf spielerische Weise ein Verständnis von regionaler Nahrungsmittelproduktion, ökologischen Kreisläufen und natürlicher Ernährung.

Es ist 11.00 Uhr. An der Hohlstrasse 496 in Altstetten treffen die ersten Kinder ein und rennen ganz aufgeregt das Treppenhaus hoch auf die Dachterrasse, um dort ihre Pflegehühner zu begrüßen. Die Pflegehühner sind Teil des «Stadtstall»-Konzepts. Jedes Kind erhält zu Beginn ein Adoptiv-Huhn, welches durch die App «tamogo» versorgt und via Live-Stream beobachtet werden kann. So wird die Wasser- und Nahrungszufuhr durch die Kindern gesteuert, sie lernen das Umsorgen ihres Tiers und freuen sich riesig über ihre Verantwortung.

Die Leiterin, Anne, führt mich auf die 500 Quadratmeter grosse Dachterrasse: Kinder kreischen, Hühner gackern und das saftige Grün mitten auf den Stadtdächern wirkt beruhigend. Als erstes muss je-

STA

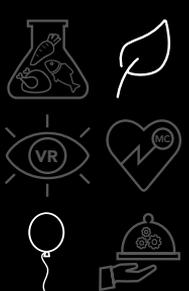
des Kind die Eier von seinem Huhn aus dem Stall holen und sie behutsam in die grosse Box legen. Danach geht es mit der ganzen Gruppe von 36 Kindern den kleinen Kiesweg entlang zum Karottenfeld, wo alle gemeinsam die Karotten aus der Erde

ziehen. Die älteren Kinder dürfen diese runter in die Küche nehmen, waschen und schälen. Die jüngeren Kinder und ich giessen die Pflanzen und entfernen das Unkraut aus der Erde. Sie sind bereits ein eingespieltes Team, kennen ihre Aufgaben ganz genau und erklären mir diese auch besonders gerne und besonders ausführlich. Anne pflückt Cherry-Tomaten und frische Kräuter, zwei Mädchen streiten sich um ein Schneckenhaus. Wir werden in die Küche gerufen und die Gruppe wird aufgeteilt. Die einen besprechen, welche Blumen als nächstes gepflanzt werden sollten und die anderen decken den Tisch. Da heute so schönes Wetter ist, wird draussen gegessen. Der «Stadtstall» befindet sich auf den zwei obersten Stockwerken und der Dachterrasse eines

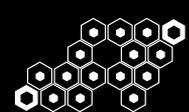
Stadtstall

«Mittagstisch
im Grünen»

\$\$\$\$\$



Hohlstrasse
496, 8048
Zürich



MO – MI	11–14/16-20
DO – FR	11–14/16-20
SA	geschlossen
SO	geschlossen

ZH

riesigen Bürogebäudes. Im achten Stock befindet sich der Schulungs-, Schlaf- und Spielraum. Im neunten Stock ist die Küche und der Speisesaal. Alles ist kindergerecht und in Grüntönen eingerichtet, die Wände sind mit grossen Malereien des Ökosystems geschmückt und es gibt ein kleines Labor, wo das Verhalten von Ameisen, Würmern und anderen Insekten beobachtet werden kann.

Zurück in der Küche wimmelt es, ähnlich wie im Ameisennest des Labors – Kinder überall. Sie schlagen die frischen Eier zu einer Masse und geben die Tomaten und Kräuter bei. Die beiden Köche helfen, das Omelett fertig zu machen, sie dienen jedoch eher als Aufsicht, denn das Essen wird ausschliesslich von den Kindern gemacht. Gemeinsam essen wir das Omelett in der Mittagssonne unter den grossen Traubenblättern. Nach dem Essen darf jeder noch Beeren seiner Wahl zum Nachtisch pflücken und danach geht es zum gemeinsamen Abwasch. Die kleinen Kinder machen einen Mittagsschlaf und die grösseren dürfen spielen, den Hühnerstall aus-

misten oder lesen. Um 13.30 Uhr sind alle Kinder gegangen. Die Oase mitten in der Stadt ist plötzlich leer und ruhig, Anne und die anderen Mitarbeiter gönnen sich einen Kaffee und besprechen den heutigen Mittag und den Ablauf des bevorstehenden Abends. Dank der grossen Nachfrage ist bereits der zweite «Stadtstall» im Bau; er eröffnet im August 2040. Eine frühe Anmeldung lohnt sich! Es war wunderschön zu beobachten, wie die Kinder Freude an der Verantwortung haben und ihr Wissen teilen möchten. Sie lernen nicht nur das Ernten, Kochen und Pflegen, sondern auch den Umgang mit Mensch und Natur. Ein Stück Bauernhof mitten in Zürich.

11



MAD



Das kürzlich eröffnete Mado ist Print-Imbiss, Zen-Garten und kulturelles Experiment zugleich. Mitten im alten Rotlichtbezirk Zürichs wirkt das Lokal im ersten Moment eher unscheinbar. Das Interieur des Ladens ist eine Mischung aus schweizerischer Funktionalität und japanischer Schlichtheit. Der mit Fichtenholz, japanischen Raumteilern und weissen Bambusstoffen ausgekleidete Raum bildet eine in sich geschlossene Form. Weder Ecken noch Kanten sind hier zu erkennen.

Das Lokal besitzt sechs abtrennbare «Ess-Kojen» mit jeweils vier Sitzplätzen und persönlichem Food-Printer. Die Kojen können leider nicht reserviert werden. Das Herz des Lokals bildet aber eigentlich die grosszügig gestaltete Take-Away-Theke. Zwölf vollautomatisierte Hochleistungs-Food-Printer sorgen hier für das Wohl der Gäste. Verarbeitet werden

ZH

hier nur frische und gesunde Zutaten. Die Take-Away-Mahlzeiten werden in praktischen Bento-Boxen (aus Brotfaser hergestellt und ess- oder kompostierbar) ausgegeben.

Anders als herkömmliche Print-Imbisse konzentriert sich «Mado» auf eine ausgewogene, nahrhafte, lokale und persönlich zugeschnittene Print-Nahrung. Über achtzig frische Zutaten von lokalen Farmen oder Bauern werden wöchentlich zu Druckfilamenten verarbeitet. Das kultivierte Fleisch wird ausschliesslich von lokalen und zertifizierten In-Vitro-

MADO

«Print-Imbiss» | \$\$\$\$

Lagerstrasse
88, 8004
Zürich

MO–MI	00–24
DO–FR	00–24
SA	00–24
SO	00–24

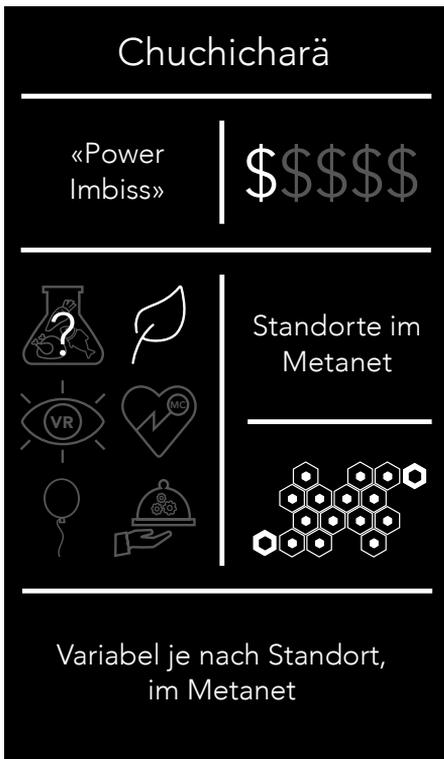
12

genüber dieser Kombination aus japanischem Curry und helvetischer Rösti mit einer hausgemachten Zwiebelcurry-Sauce wurde ich schnell eines Besseren belehrt. Wer hier die 0815-Pampe aus dem Food-Printer erwartet, wird auf Positivste überrascht. Die Print-Nahrung schmeckte überaus frisch, aber auch die Konsistenz und der Geschmack lagen erstaunlich nahe bei den Originalen.

Das kulturelle Experiment beschränkt sich aber nicht nur auf das Speiseangebot. «Mado» bedeutet «Fenster» auf Japanisch. Ein solches wollte das japanisch-schweizerische Betreiberduo mit ihrem Lokal kreieren, und zwar eines nach Japan. Versteckt, beinahe unsichtbar befindet sich links neben der Theke ein Türkopf. Betätigt man diesen, gelangt man in einen malerischen Zen-Garten im Innenhof. Dieser wurde zusätzlich VR-ready gemacht. Oculus-User können so für eine kurze Zeit in das japanische Äquivalent nach Osaka flüchten und mit den dortigen Gästen in Echtzeit interagieren.

«Mado» hebt sich insgesamt stark von bestehenden Print-Imbissen ab. Das Ambiente ist puristisch, aber doch gemütlich, das Essen frisch und wohlschmeckend und der Zen-Garten eine wahre Oase mitten im hektischen Zürich. Das Lokal eignet sich besonders für junge Menschen, die wenig Zeit haben, jedoch ein starkes Bewusstsein für Ernährung mitbringen. Dank Vollautomatisierung ist das Lokal an sieben Tagen die Woche 24 Stunden lang geöffnet.

Züchtern bezogen. Besonders gesundheitsbewusste Kunden können dank der Nutri-App ihre Menüs individuell ihrem Nahrungsplan anpassen. Das Angebot besteht aus jeweils zehn saisonal wechselnden Menüs. Dazu kommen dutzende kleine Leckereien wie Eiscrème, Biskuits, verschiedenste Onigiris und feinste Schokolade-Pralinen. Bei meinem Besuch entschied ich mich für die Karē-Suisu-Box für 10 Franken. Nach anfänglicher Skepsis ge-



nicht nur die grössten und zugleich unschlagbar günstigsten der Stadt, sie bestechen auch durch ihre inneren Werte. Und damit ist nicht nur der Geschmack gemeint. Man munkelt, die knackigen Würstchen seien mit allen möglichen Medikamenten gespickt. Da kriegt der zunächst harmlose Slogan gleich eine andere Bedeutung. Glaubt man den Gerüchten, sollen den «schlauen Würstchen» konzentrationsfördernde Medikamente wie Ritalin oder das Schmerzmittel Paracetamol beigemischt sein. So stillt die Mittagsverpflegung nicht nur den Hunger, sie mindert auch gleich die Stresssymptome. Nach der Prüfung kommen da die süssen «Rettungsringli», mit warmer Vanillesauce übergossene Apfelinge, genau richtig. Auch sie sollen es in sich haben: Der Vanillesauce soll angeblich Beruhigungsmittel beigemischt sein, um sich nach getaner Arbeit bei einer süssen Stärkung wieder entspannen zu können.

Kann es sein, dass ein Gastronomie-Unternehmen seinen Kunden mit Medikamenten gedopte Gerichte anbietet, ohne diese zu deklarieren? Obwohl sich diese Art des Lebensmittelverkaufs nahe an der Grenze zur Illegalität befindet, bestätigt wurde der Verdacht noch von keiner offiziellen Prüf stelle. In Konflikt mit dem Gesetz kam der «Chuchicharä» bisweilen nur wegen den nicht vorhandenen Standplatz-Genehmigungen. Diesem Problem weichen

CHU

Keiner weiss genau, wann und wohin er kommt, doch wenn es nach knackigen Würstchen duftet und polierter Chromstahl in der Sonne glänzt, kann es sich nur um den Food Truck «Chuchicharä» handeln. Der Imbiss auf Rädern, der an wechselnden Standorten frisch zubereitete Köstlichkeiten nach dem Motto «schneller, besser, grösser» unter die Leute bringt, hat sich zu einem Geheimtipp entwickelt. Denn hier ist der Name nicht nur Slogan, sondern auch Programm.

Besonders hungrige und vom Prüfungsstress geplagte Studenten wissen, weshalb es sich lohnt, in der langen Schlange anzustehen. Wer hier einen Hot Dog, oder wie es im «Chuchicharä» heisst, sein «schlaues Würstchen» bestellt, wird nicht enttäuscht. Diese Würstchen der besonderen Art sind

XX

die Betreiber Tony Blumer und Paul Gantenbein mittlerweile geschickt aus: sie umfahren es ganz einfach. Wenn nötig, ist der gesamte Truck innert fünf Minuten fahrbereit und verschwindet so plötzlich wie er aufgetaucht ist.

Dies ist auch der Grund, weshalb man den aktuellen Aufenthaltsort des «Chuchicharä» nur vom Hörensagen erfährt, oder man begegnet dem Truck rein zufällig unterwegs. Es lohnt sich auf jeden Fall, stets die Augen offen zu halten, besonders in der Nähe von Universitäten oder Business-Bezirken. Nicht zuletzt ist es genau dieser Touch von Illegalität, der das besondere Flair des Food Trucks aus- und ihn bei seinen Kunden so beliebt macht. «Nebst unseren traditionell schweizerischen Gerichten, macht uns besonders unsere Flexibilität aus», so der Inhaber Tony Dürrer, und weiter: «Schliesslich händ mir für jedes Hüngeerli s'richtige Mitteli und tauchen Dank unserer mobilen Ausrüstung dort auf, wo man

uns gerade am meisten braucht». Der Erfolg scheint ihm Recht zu geben – als einer der letzten Food Trucks, der tatsächlich täglich seinen Standort wechselt, behauptet sich der «Chuchicharä» nun schon seit zwei Jahren.

13





IMPRESSUM

SWISSFUTURE NR. 04/2014

Offizielles Organ der swissfuture – Schweizerische Vereinigung für Zukunftsforschung, Organe Officiel de la Société Suisse pour la Recherche prospective

41. Jahrgang

Herausgeber

swissfuture – Schweizerische Vereinigung für Zukunftsforschung
c/o Büro für Kongressorganisationen GmbH / Claudia Willi
Kasimir-Pfyffer-Strasse 2, CH-6003 Luzern
T: +41 (0)41 240 63 33 | M: +41 (0)79 399 45 99
E: future@swissfuture.ch | www.swissfuture.ch

Präsidium

Co-Präsident: Cla Semadeni, Dr. Andreas M. Walker

Erscheinungsweise

4x jährlich

Mitgliedschaft Swissfuture (Inkl. Bulletin)

Einzelperson CHF 100.– / Studenten CHF 30.–
Firmen CHF 280.– / Einzelexemplar CHF 30.–

Zielsetzung der Zeitschrift

Das Bulletin behandelt die transdisziplinäre Zukunftsforschung, die Früherkennung sowie die prospektiven Sozialwissenschaften und macht deren neue Erkenntnisse der Fachwelt, Entscheidungsträgern aus Politik, Verwaltung und Wirtschaft und einer interessierten Öffentlichkeit zugänglich.

Die Nr. 4/2014 des swissfuture-Magazins entstand in Zusammenarbeit mit dem Studiengang Style&Design der Zürcher Hochschule der Künste.

Autoren

Ivan Aeschbacher, Stephanie Amstutz, Derya Cukadar, Anna Ernst, Iluska Grass, Alexandra Koch, André Rivas, Jeannine Ryter, Andrea Scherrer, Johanna Scheurer

Redaktion

Derya Cukadar, Iluska Grass, André Rivas, Johanna Scheurer

Layout/Grafik

Ivan Aeschbacher, Silvia Gonçalves, Jeannine Ryter, Andrea Scherrer

Bildredaktion

Stephanie Amstutz, Anna Ernst, Alexandra Koch
Icons: www.flaticon.com

Grafik-Coaching

Mihaly Varga

Schlussredaktion

Basil Rogger, Andrea Mettler

Druck

UD Print AG, Luzern

SAGW

Unterstützt durch die Schweizerische Akademie der Geistes- und Sozialwissenschaften (SAGW), Bern; www.sagw.ch

ISSN 1661-3082

SOUPSTANCE

Saferparty.ch (kein Datum vermerkt) LSD. <http://www.saferparty.ch/lsd.html> (10/2014)

Florian Rötzer (03/2010) Künstlicher Alkohol ohne Nebenwirkungen, in: Heise.de: <http://heise.de/tp/news/Kuenstlicher-Alkohol-ohne-Nebenwirkungen-1987499.html?from-classic=1> (10/2014)
Reddit.com (09/2014) Eating on LSD: http://www.reddit.com/r/LSD/comments/2fr47j/eating_on_lsd/ (10/2014)

STADTSTALL

Sabine Stahl (05/2014) Hühner und Bienen erobern die Dächer der Welt, in: Epochtimes.de: <http://www.epochtimes.de/Huehner-und-Bienen-erobern-die-Daecher-der-Welt-a899870.html> (10/2014)

Gartenratgeber.net (kein Datum vermerkt) Karotten, Möhren oder Mohrrüben: <http://www.gartenratgeber.net/pflanzen/karotten-moehren-mohrrueben.html> (10/2014)

Niels Anner (01/2012) Gemüse aus sehr lokalem Anbau, in: Nzz.de: <http://www.nzz.ch/aktuell/panorama/gemuese-aussehr-lokalembau-1.14190078> (10/2014)

THE LUNCHBOX

Marin Majica (11/2013) Wenn blicke Shoppen könnten, in: Zeit.de: <http://www.zeit.de/digital/internet/2013-11/google-glass-fancy> (10/2014)

Stefan Schmid (08/2014) So leben wir in fünf Jahren, in: Zeit.de <http://www.zeit.de/2014/36/augmented-reality-computer-information/> (10/2014)

Zeit.de (01/2014) Mit Kontaktlinsen in die Augmented Reality: <http://www.zeit.de/digital/mobil/2014-01/augmented-reality-kontaktlinsen-ces> (09.01.2014)

GEMEINSAME NENNER

Future.arte.tv (23.04.2014) Die Zukunft des Internets: <http://future.arte.tv/de/thema/die-zukunft-des-internets> (10/2014)

Jonathan Strickland (kein Datum vermerkt) What is the future of the Internet?, in Computer.howstuffworks.com: <http://computer.howstuffworks.com/future-of-the-internet.htm> (10/2014)

Sven Böckler (kein Datum vermerkt) Kleine Programme, großer Nutzen, in medizin-und-technik.de: <http://www.medizin-und-technik.de/home/-/article/27544623/30679145> (10/2014)

Ted.com (04/2014) Medicine's future? There's an app for that. http://www.ted.com/talks/daniel_kraft_medicine_s_future

Thiemo Hegg (03/2014) Ein Abgesang auf das Smartphone, in faz.net: <http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/netzwirtschaft/zukunftsfor-schung-ein-abgesang-auf-das-smartphone-12828539.html> (10/2014)

Oculus.com (10/2014) Immersive virtual reality technology that's wearable and affordable, <http://www.oculus.com> (10/2014)
Robot Genius (2012) Sight. <http://vimeo.com/46304267> (10/2014)

Dailymail.com (06/2014) Is this the future of the micro-home? Virtual projections for windowless rooms aim to help dwellers 'cope with confinement. <http://www.dailymail.co.uk/femail/article-2646405/Is-future-micro-home-Virtual-projections-windowless-rooms-aim-help-dwellers-cope-confinement.html> (10/2014)

Caitlin Dewey (10/2014) The future of travel is sitting in your living room with a virtual reality headset, in: Washingtonpost.com: <http://www.washingtonpost.com/news/the-intersect/wp/2014/10/02/the-future-of-travel-is-sitting-in-your-living-room-with-a-virtual-reality-headset/> (10/2014)

Nicola Davis (06/2014) Vertical farming explained: how cities could be food producers of the future, in: theguardian.com: <http://www.theguardian.com/science/2014/feb/06/vertical-farming-explained-erik-murchie> (10/2014)

Srf.ch (01/2014) Vertical Farming: Hi-Tech-Reisfelder im Hochhaus. <http://www.srf.ch/player/tv/einstein/video/vertical-farming-hi-tech-reisfelder-im-hochhaus?id=c41e57da-a6a5-4b2f-9df5-5c1221ecd4be> (10/2014)

Matthias Daum (09/2009) Tomaten aus dem Wolkenkratzer, in: Nzz.ch: <http://www.nzz.ch/aktuell/startseite/tomaten-aus-dem-wolkenkratzer-1.3722394> (10/2014)

Futurefood.org (02/2014) Kultiviertes Fleisch: http://www.futurefood.org/in-vitro-meat/index_de.php (10/2014)

Peta.de (10/2013) Laborfleisch das Nahrungsmittel der Zukunft#. <http://www.peta.de/NahrungsmittelderZukunft#VD5v4eebM3l> (10/2014)

ICONS

Flaticon.com (10/2014) Piktogramme: Medicaer, Virtual Reality, natürliche Nahrung, künstliche Nahrung, kinderfreundlich, automatisierter Service/Zubereitung. <http://www.flaticon.com>

QUELLEN

www.swissfuture.ch/sf414_quellen



Mitglied der Schweizerischen Akademie
der Geistes- und Sozialwissenschaften
www.sagw.ch

swissfuture

Schweizerische Vereinigung für Zukunftsforschung
Société Suisse pour des études prospectives
Swiss Society for Futures Studies