

TECHNIK-TREND FOODPRINTING: LECKERER AUS DEM DRUCKER

Veröffentlicht am 17. März 2014 von Rüdiger

Essen wird in Zukunft wahrscheinlich immer häufiger gedruckt statt gekocht. Denn eine wachsende Zahl an Unternehmen arbeitet an 3D-Druckern, die Lebensmittel ausdrucken. Das sogenannte Foodprinting ist ein neuer Technik-Trend. Was wie eine Spinnerei anmutet, beschäftigt auch Wissenschaftler von Top-Universitäten. Auf dem Weg zur backfertigen Pizza aus dem Drucker können sie schon einige Erfolge vorweisen.

Das **Drucken von essbaren Gerichten** ist in der Forschungswelt zurzeit schwer angesagt. In den Niederlanden, Italien oder den USA versuchen Forscher **aus Lebensmittelpaste-** oder **pulver** bekannte und neue Speisen zu drucken.

Der Niederländer Kjeld van Bommel von der Organisation TNO gehört zu den erfolgreichsten Pionieren auf dem Gebiet des **Foodprinting**. Er sagt eine Revolution der Lebensmittelherstellung durch die Essens-Drucker voraus. Sein Bestreben ist es, mit den Geräten Gerichte zu erfinden, die erst durch die neue Technik möglich werden. Ein weiteres ehrgeiziges Vorhaben des führenden Forschers ist die **Versorgung von Pflegeheimen** mit voll funktionsfähigen Foodprintern. Und das schon im Jahr 2015. Die Drucker sollen dann pro Minute ein Gericht formen, das die Heimbewohner problemlos essen können.

Eine besondere Stärke der 3D-Drucker ist die **persönliche Gestaltung von Lebensmitteln**. Sie können Essen produzieren, das genau auf die Bedürfnisse bestimmter Zielgruppen zugeschnitten ist. Abgesehen von den erwähnten Gerichten für ältere Menschen, soll es beispielsweise Druckernahrung für Säuglinge oder Leistungssportler geben.

Ein Cheeseburger für 250.000 Dollar

Die Lebensmittelindustrie interessiert sich bereits für die neue Technologie. Der italienische Konzern Barilla plant Pasta aus dem Drucker. Die Nudeln sollen im Minutentakt aus dem Gerät herauskommen. Eine Minute für eine Nudel klingt langsam. Und das ist es auch. Eine der größten **Schwächen** der Nahrungs-Drucker ist die **Langsamkeit**. Was noch gegen eine weite Verbreitung spricht, sind die **Druckkosten**. Laut dem Magazin Arte können Cheeseburger heute schon gedruckt werden, würden aber 250.000 Dollar kosten.

Die Firma Natural Machines entwickelt daher den 1000-Euro-Drucker **Foodini**. Der soll für gastronomische Betriebe und Privatpersonen geeignet und **bezahlbar** sein. Die können dann ein Rezept aus einer Online-Datenbank auswählen und über das Internet an den Drucker senden. Der „kocht“ dann das gewünschte Gericht.