Olaf Deininger, Hendrik Haase
Food Code

Wie wir in der digitalen Welt die Kontrolle über unser Essen behalten

265 Seiten
Euro 25,00 € (D)
sofort lieferbar
erschienen im Februar 2021
ISBN 978-3-95614-433-2

Digitalisierung und künstliche Intelligenz revolutionieren die Art, wie wir Lebensmittel erzeugen, verteilen, kaufen und genießen. Ein faszinierender Blick in eine neue Esskultur und die Zukunft auf unseren Tellern.

Die digitale Revolution ist auf unseren Tellern angekommen. Egal ob Lieferapps, selbstfahrende Erntemaschinen oder unser Abendessen auf Instagram, digitale Technologie bestimmt heute nicht nur, wie wir zu unserem Essen finden, sondern auch wie Lebensmittel angebaut, geliefert und gekocht werden. Arbeitet der Bauer in Zukunft noch auf dem Feld, kochen wir noch selbst, oder erledigen Roboter das für uns? Olaf Deininger und Hendrik Haase recherchieren in den Laboren der Industrie, den Thinktanks der Hochschulen und in den Garagen von Food-Startups, sie schauen durch die Hintertüren der Tech-Giganten und in die Geister-Küchen der neuen Lieferdienste. Sie kaufen im voll vernetzten Supermarkt der Zukunft ein und lassen mit der Landwirtin von morgen autonome Drohnen über dem Acker steigen. Sie zeigen, wie die digitale Technologie unsere Lebensmittelwelt verändern, und stellen die Chancen, aber auch die Gefahren dieser tiefgreifenden Veränderung dar.

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© Axel Griesch

Olaf Deininger

Olaf Deininger, geb. 1963, ist Wirtschaftsjournalist, Digitalexperte und schreibt für führende Tageszeitungen, Wirtschaftsmagazine sowie Fachmedien über Food, Medien, neue Technologien und Künstliche Intelligenz. Er lebt am Bodensee.

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© Anika Mester

Hendrik Haase

Hendrik Haase, geb. 1984, ist Publizist, Kommunikationsdesigner, Berater, Keynote-Speaker und leidenschaftlicher Genießer. Er gilt als einer der bekanntesten Foodaktivisten des Landes und lebt in Berlin.

Pressestimmen

"Haase setzt sich unermüdlich für gute Lebensmittel ein, plädiert für eine nachhaltige Küche (vom Acker bis auf den Teller) und sieht die Digitalisierung des Essens nicht als Utopie, sondern als Chance."
Der Feinschmecker

"Olaf Deininger verfügt über große Erfahrung und hohe Professionalität, gepaart mit journalistischer Neugier und der Fähigkeit, Entwicklungen zu antizipieren, die vielen noch verborgen sind."
Michael Geffken

"Dank Olaf Deininger und Hendrik Haase habe ich begriffen, wie stark die Zukunft unserer Ernährung mit digitaler Technologie verschränkt ist. ‚Food Code' erklärt das Thema so, dass ich es verstehen kann. Ich habe auf dieses Buch gewartet. Es ist wichtig, denn es betrifft uns alle."
Sarah Wiener, Köchin und Imkerin

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

"Die Digitalisierung stellt unseren Ernährungsalltag gerade völlig auf den Kopf, und das werden wir schneller merken, als wir uns jetzt vorstellen können. Zu dem Ergebnis kommen die Autoren Hendrik Haase und Olaf Deininger. (…) Ihr Buch ‚Food Code' kommt zu einem nüchternen Fazit: Wer künftig unbeschwert genießen will, sollte sich mit Datentechnologie beschäftigen."
Marten Rolff, SZ am Wochenende

"FOOD CODE zeigt, dass die Digitalisierung trotz der technologischen Gefahren zu einem starken Werkzeug für mehr Nachhaltigkeit, Fairness und Vielfalt auf dem Teller werden kann."
Renate Künast, MdB Bündnis 90/Die Grünen

"Rund um unser Essen fallen immer mehr Daten an. Schlaue Kühlschränke, digitale Lieferketten: Wir sind auf dem Weg in eine digitalisierte Esskultur. Das wirft viele Fragen auf, die in dem neuen Buch 'Food Code – Wie wir in der digitalen Welt die Kontrolle über unser Essen behalten' debattiert werden."
Deutschlandfunk Kultur, Studio 9

"Braucht es einen Datenschutz auf den guten Geschmack? Das Buch stößt eine überfällige Debatte an."
Effilee

"Der Käse-Umdreh-Roboter ist eines von vielen, vielen Beispielen in 'Food Code', das der Food-Aktivist Hendrik Haase und der Journalist Olaf Deininger kürzlich veröffentlicht haben. Damit wecken die beiden eine schon viel zu lange schlummernde Debatte."
Jan-Peter Wulf, dasfilter.com

"Drei Jahre recherchierten Hendrik Haase und Olaf Deininger, wie zahlreiche Food-Startups und innovative Unternehmen die Lebensmittelproduktion mit Technologie verbinden. 'Bio für alle ist möglich', so Hendrik Haase, aber nur unter den Bedingungen einer hinreichend digitalisierten Landwirtschaft."
WDR5 Neugier genügt

"Rezept-Apps, Lieferdienste, smarte Küchengeräte: Unsere Esskultur ist längst auch digital. Aber was passiert mit den großen Portionen an Daten, die wir jeden Tag produzieren? Olaf Deininger und Hendrik Haase haben das in ihrem Buch 'Food Code' untersucht."
Felix Denk, Tagesspiegel am Sonntag

"Ich hätte nie gedacht, welche Rolle Daten, Künstliche Intelligenz und andere neue Technologien schon jetzt in der Ernährungsindustrie spielen und auf wie viele verschiedene Weisen sie auch unseren Alltag als Verbraucher*innen prägen."

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

Eva Schulz, Deutschland3000

"'Food Code' ist ein hoch spannendes und breit recherchiertes Buch – bestechend vor allem deshalb, weil viele der aufgezeigten Entwicklungen bereits in vollem Gange sind."
Stevan Paul

"Olaf Deininger und Hendrik Haase haben in ihrem Buch 'Food Code' analysiert, wie die Digitalisierung unsere Nahrungs-Lieferkette verändert, vom Acker bis zum Supermarkt oder ins Pop-up-Restaurant."
Philipp Löpfe, watson.ch

"Das erste deutsche Standardwerk zu Food 4.0. Die Autoren dieses gründlich recherchierten Reports zur Digitalisierung unseres Essens haben ein weites Feld beackert. Sie fordern: Es ist höchste Zeit, die Diskussion darüber zu beginnen, wer das Essen der Zukunft kontrolliert."
Greenpeace Magazin

"Vom Acker bis zum Teller: Olaf Deininger und Hendrik Haase spüren Veränderungen der Lebensmittelwelt durch digitale Technologien nach – umfassend, gründlich und eingängig."
Walter Schübler, FAZ

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de