

Zum Nachdenken

Zum Bäcker oder zum Drucker?

Es gibt Dinge, die waren bis vor Kurzem noch unvorstellbar. Zum Beispiel, zu Hause im Eigenbau industrielle Produkte nachzubauen, die man nicht käuflich erwerben möchte. Genau genommen handelt es sich dabei aber nicht um einen Nachbau, sondern eher um einen Nachdruck, eine Art Raubkopie.

Denn was in der Industrie heute bereits gang und gäbe ist, die 3D-Drucker zum Erstellen von Prototypen, das ist jetzt für kleines Geld auch im Wohnzimmer möglich. In den USA gibt es bereits Starter Sets für einige hundert Dollar, die die wesentlich teureren Industriedrucker ersetzen können.

Damit kann jeder zu Hause sich irgendwann jedes Produkt oder Ersatzteil selbst herstellen - ein neues Betätigungsfeld für Anwälte aus dem Bereich Patent- und Urheberrecht.

Mittlerweile geht die Technik aber noch einen Schritt weiter, es gibt nun den Lebensmittel-Drucker. Ein 3D-Drucker, entwickelt im Cornell University`s Computational Synthesis Lab, der nicht nur menschliche Organe reproduziert, nein, er kann auch kochen und backen.

So wie in der Industrie Prototypen im Drucker aus Pulver dreidimensional gedruckt und "gebacken" werden, so druckt der Lebensmittel-Drucker aus fertigen Rezepten zum Beispiel Omas Geburtstagstorte, Mutters Apfelkuchen oder das aktuelle Menü eines TV Starkochs. Der Hit für alle, die es gerne modern haben: der 3D-Drucker in der Küche, der aus Rohkost-Tinte eine Mahlzeit zusammendruckt.

Die ersten Laborversuche mit Buchstaben-Kekschen und Putenfleisch Bällchen waren erfolgreich, die Technik funktioniert bereits zufrieden stellend. Es fehlt allerdings noch an den diversen "Backpulvern", den Rohkost-Tinten mit dem täuschend ähnlichen Geschmack des Originals.

Mit Hilfe verschiedener Regler kann der „Koch“ allerdings bereits jetzt schon Farbe, Form und den Geschmack individuell anpassen.

Die Lebensmittel Industrie arbeitet bereits an den entsprechenden „Gewürzmischungen“. Vom individuell geformten Brötchen über exotische Urlaubsrezepte – jeder ist dann seines Essens Schmied. (Nur bei Suppe versagt das System).

Dann bekommt der Begriff "Fast Food" eine neue Bedeutung: „Druck mal schnell `ne Pizza“. Keine Transportkosten mehr, eine Menü-Auswahl wie im Restaurant – und alles bequem zu Hause. Echt hausgemachte Gerichte. Anstelle von Geburtstagskarten werden dann Rezepte per Mail verschickt, die der Empfänger sofort verkosten kann.

Die Frage lautet dann nur noch: „Gehe ich zum Bäcker – oder zum Drucker?“



Jürgen W. Goldfuß
www.goldfuss.com