

Ein Chefkoch will die Welt verändern: „Gesundes Fast Food ist die Zukunft.“

Josh Stinson beginnt die Ernährungsrevolution des Jahrhunderts. Sein Ziel ist es, die Einstellung der Menschen gegenüber gesunder Ernährung zu ändern.

Das Problem der ungesunden Ernährung ist in der heutigen Gesellschaft schon lange bekannt. Fast Food Geschäfte sind so beliebt wie noch nie, der Zugang zu gesunder Ernährung nimmt immer mehr ab. Josh Stinson, Exchef vom Palace Hotel in St. Moritz, möchte das Verlangen nach gesunder Verpflegung erhöhen. Er möchte einen „Fast Food“ eröffnen, dessen Angebot die Gesellschaft anspricht, jedoch der Gesundheit nicht schadet.

Gesunde Ernährung schnell und einfach entdecken

Ernährungsexperten warnen uns schon lange; unsere Essgewohnheiten werden jedes Jahr zu einem grösseren Problem. Stinson ist der Überzeugung, er könne diese Gewohnheiten mit seiner neuen Geschäftsidee beeinflussen. „Ernährung ist ein Resultat unserer Faulheit. Die meisten Leute haben einfach nicht die nötige Lust und Geduld, sich hinzusetzen um einen Salat zu Mittag essen“, meint der Chefkoch. Sein Ziel ist es, gesunde Ernährung so zu verkaufen, dass sie einfach zu transportieren ist, und man sie sofort geniessen kann. Somit denkt er, werden sich die Leute zukünftig für eine gesunde Verpflegung entscheiden, und den Burger wenn möglich meiden.

Es bleibt nur noch die Frage, wie viele Leute sich von dieser Strategie beeinflussen lassen. Werden mit dieser Taktik die unzähligen Fast Food Ketten einen Mangel an Kunden erleben? Oder werden diese einen Weg finden, noch mehr Kunden anzusprechen? Josh Stinson ist Zuversichtlich; sein Plan sei revolutionär.

Pizza, frittiertes Essen und Schokolade interessieren den modernen Menschen nicht mehr.

Josh Stinson ist sich sicher: „Der moderne Mensch ist bereit, seine Ernährung zu ändern. Er hat kein Interesse mehr an der ungesunden Nahrung, die wir von der amerikanischen Küche kennen. Leider aber ist der Mensch extrem abhängig von Fast Food. Der schnelle Zugang zu diesem Essen ist extrem praktisch, jedoch die Lust nach gesunder Ernährung geht verloren. Diese Einstellung hat eine sehr negative Auswirkung auf das Leben des Konsumenten. Wir leben auf einer Erde, die uns genügend Nährstoff bietet. Sie wird vom Menschen kultiviert, der allerdings nicht genügend davon profitiert. Der Mensch braucht Mahlzeiten, die mit viel Lust und Leidenschaft zubereitet werden, und die ihn mit positiver Energie versorgen.“



„Die Erde bietet uns genügend Nährstoffe. Wir sollten sie nutzen.“

Professor Pietro Antonio Migliaccio, Ernährungswissenschaftler des *Centro Dietologia* in Rom, ist gleicher Meinung: „Studien zeigen, dass die Ernährung einen grossen Einfluss auf die Stimmung des Menschen haben. Wegen dieser chemischen Zusammensetzung unseres Körpers, ist die Anfälligkeit auf Krankheiten bei ungesunder Ernährung extrem hoch.“

Vivien Apafi, Fabio Pola

Lo chef che vuole cambiare il mondo: “ fast food sano in futuro”

*Josh Stinson dà inizio alla rivoluzione alimentare del secolo:
i cibi salutari possono anche esser cucinati in fretta*

La cattiva alimentazione è un problema noto da tempo nella nostra società. I ristoranti fast food hanno raggiunto una popolarità senza precedenti e la possibilità di nutrirsi in modo sano diminuisce sempre più. Josh Stinson, ex chef del Palace Hotel di St. Moritz, vuole aprire una catena di ristoranti fast food in piena regola salutare.

Cibo sano a portata di mano

Molti nutrizionisti ci hanno da tempo avvertito che la qualità del cibo e il suo stato salutare peggiora di anno in anno. Stinson crede di poter influenzare le abitudini dei suoi clienti con questa nuova idea. “L'alimentazione di questi tempi è il risultato della nostra pigrizia. Molte persone non hanno più la pazienza di mettersi ai fornelli e di prepararsi qualcosa per se e per le proprie famiglie” spiega lo Chef. Il suo obiettivo è quello di vendere cibo sano, facile da trasportare e da gustare subito. Egli pensa così di poter cambiare i gusti della gente e di allontanarli dall'hamburger.

La domanda rimane una sola. Questa tattica riuscirà ad influenzare la massa? Josh Stinson si dice fiducioso, e vede il suo piano rivoluzionario come un cambiamento del futuro. Noi lo abbiamo intervistato e vi rilasciamo in seguito alcune sue dichiarazioni più significative.

Pizza, cibi fritti e cioccolato, non sono più le tentazioni dell'uomo del 2000

Josh Stinson ne è sicuro: “L'uomo del 2000 è pronto a cambiare il suo modo di nutrirsi”. Ma come: la cattiva alimentazione proposta dai ristoranti americani negli ultimi anni, gli chiediamo noi, non ha stancato il cliente? “Certo, l'ha stancato, - replica Stinson. - ma il cliente ricerca sempre più la velocità tipica dei fast food abbinata alla qualità del prodotto offerto”. L'amore e l'attenzione per un cibo di qualità deve essere recuperato perché può

avere importanti ripercussioni sulla vita e sull'umore del consumatore, ci spiega ancora Stinson. Non da ultimo, conclude il nostro interlocutore, “si dimentica che noi viviamo su un pianeta che ci offre quotidianamente tutto ciò che ci serve per vivere. La terra viene coltivata dall'uomo, e l'uomo ne trae benefici. Perché bisogna quindi rovinare questo scambio di favori? Il cibo, preparato con passione e accettato con piacere, ci carica genuinamente in modo positivo”. Questi saranno i principi base della neo catena di fast food, i quali piacciono anche ai settori scientifici e di ricerca in questo campo.



Il cibo preparato con passione ci carica di energia positiva.

Il nutrizionista e dietologo Prof. Pietro Antonio Migliaccio del Centro Dietologia di Roma appoggia pienamente le intenzioni di Josh Stinson. La ricerca in campo dietologico ha evidenziato negli ultimi anni che stati di disagio emozionale come ansia, preoccupazione, rabbia o gelosia siano collegati a un'alimentazione sbagliata, la quale influenza l'equilibrio chimico del nostro organismo, aumentando l'acidità e la vulnerabilità verso molte malattie, tra le quali patologie nervose e sclerosi multipla.

Vivien Apafi, Fabio Pola