

DIE ZUKUNFT AUF DEM TELLER

FOOD TRENDS 2015

Cornelia Schreder, BEd., MSc.

Ernährungswissenschaftlerin

AVOS – Elisabethstraße 2

5020 Salzburg

0662-887588-44, schreder@avos.at

ÜBERBLICK

- Einführung: Was steckt hinter dem Begriff Food Trends?
- Food Trends Rückblick
- Food Trends 2015

- Setting Schule: Food Trends für Schulen
 - Was gilt es zu beachten?
 - Zielgruppentauglichkeit

WAS IST EIN TREND?

- Trend = Verwendung als Synonym für eine kurzfristige Mode(-erscheinung) im Bereich des Marketings
- Hypes -> von Medien zeitweilig besonders „aufgebauscht“ = Megatrend
 - z. B. Smoothies, Cupcakes, Frozen Yoghurt



Quelle: www.cupcakemojo.com

WAS IST EIN FOOD TREND?

- längerfristige Veränderungsbewegungen und
- Wandlungsprozesse
- innerhalb bestimmter Esskulturen bzw.
Gesellschaften
 - soziokultureller Trend und/oder Konsumtrend
 - durchschnittliche Halbwertszeit von 10 Jahren

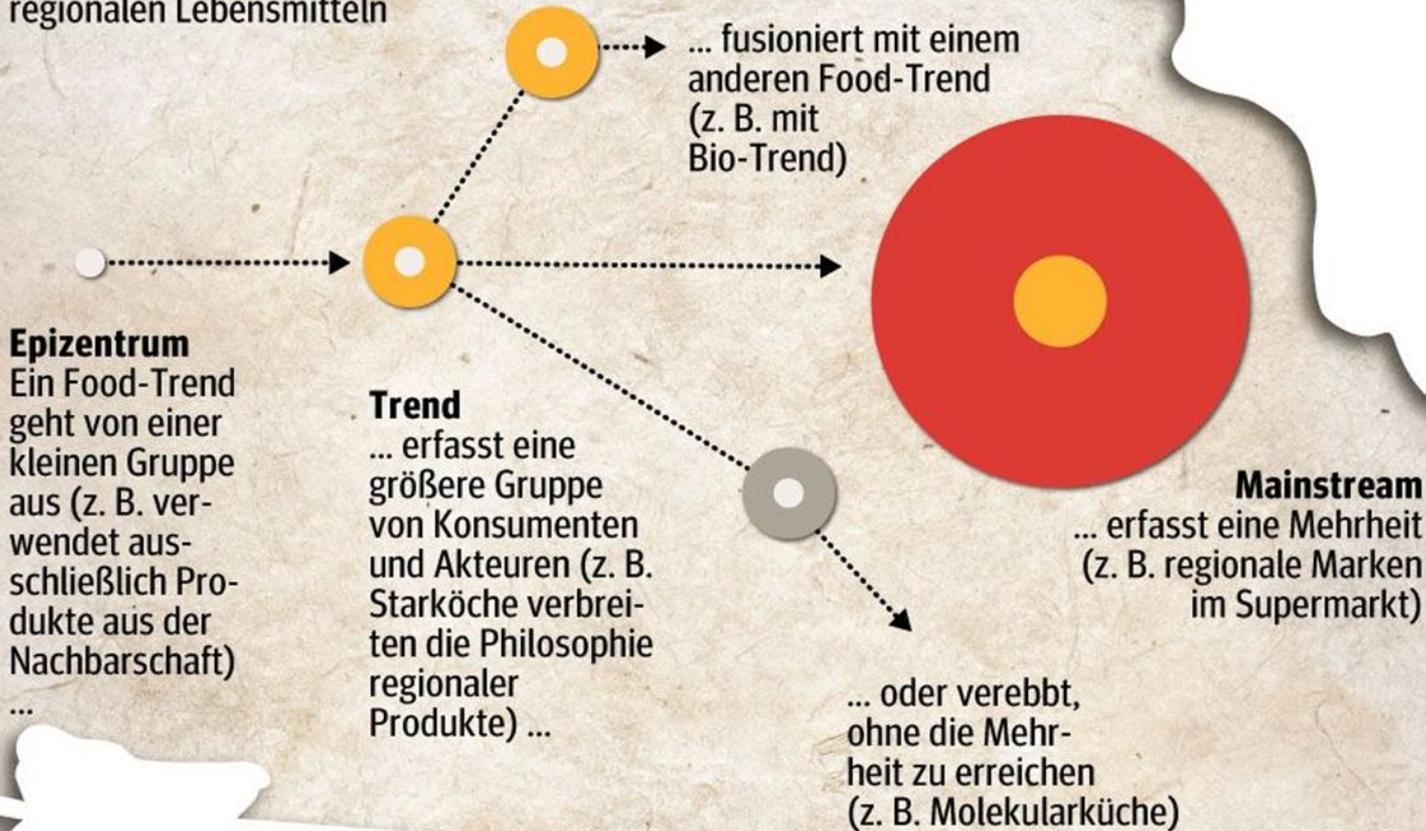
WAS IST EIN FOOD TREND?

- Drei mögliche Entwicklungsebenen:
 1. differenzieren sich weiter aus und münden in neue Trends
 2. gehen im Mainstream auf
 3. oder verebben

Der Speiseplan der Zukunft

Wie sich Food-Trends entwickeln

Am Beispiel des Trends zu regionalen Lebensmitteln



FOOD TRENDS RÜCKBLICK

- Sensual Food
- Convenience Food
- Fast Casual
- Hand Held Food
- Health Food
- Cheap Basics

- Ethic Food
- Slow Food
- DOC Food
- Nature Food
- Clean Food
- Mood Food
- Functional Food

FOOD TRENDS 2015

- Food Trends – Trend update
 - Soft Health
 - Food Pairing
 - Do it yourself Food
 - Hybrid Food
- Gastronomie
 - Gastroveggies
 - Cocina Novoandina
 - Die neue alpine Küche

FOOD TRENDS 2015

Grafik: Katrin A. Solomon, Quelle: Food Report 2015 **KURIER** Infografik

Die vier neuesten Food-Trends 2015

1.



Food Pairing

- Aromaforschung als neue Inspirationsquelle für ungewöhnliche Kombinationen: z. B. Hühnerhaut auf Mousse au chocolat

2.



Hybrid Food

- Mixen, mischen, kreuzen auf globaler Ebene: z. B. Kardamom und Koriander zum Tafelspitz

3.



Soft Health

- Statt Fokussierung auf einzelne, gesunde Lebensmittel zählen Ausgewogenheit und Vielfalt
- Gesundes Essen heißt nicht mehr verzichten

4.



DIY-Food

- Wird mit sexy Lifestyle assoziiert
- Frühere Notwendigkeit wird Luxus – sich Zeit zum Selberkochen, Garteln nehmen
- Hausgemacht: man weiß, was drin ist und zeigt sich als „Macher“

Weitere Trends:

Im Gastro-Bereich

- Neue alpine Küche (lokale Küche wird vertieft – alte Rezepte, alte Tier-Rassen ...)
- Andenküche: Die lateinamerikanische Küche ist im Kommen.

SOFT HEALTH

- kulinarisch ansprechend und zugleich gesunde Konzepte
 - Vorbilder: Thailand, Indien, Japan
 - vegetabile Lebensmittel
 - ohne Verzicht, Kontrolle und Zwang
- unverkrampfte Gesundheitsorientierung mit bewusstem Genuss statt diätetischem Kontrollverhalten
 - mittels ökologisch verantwortlichem „Handeln“

SOFT HEALTH

- globale Ernährungssicherheit mittels Reduktion des Fleischkonsums möglich
 - jährlich 37 Kilogramm pro Kopf -> müsste halbiert werden
 - Herausforderung für KonsumentInnen in Industriestaaten -> 100 kg Fleisch jährlich
- jedes dritte Getreidekorn für Tierfütterung bestimmt
 - Europa & Amerika
- neuer Esstyp: Flexitarier
 - primär vegetarische Ernährungsweise
 - auch Fleisch & Fisch

SOFT HEALTH

- o als Treiber definierter Trend „Free-from“-Produkte

- laktosefrei
- glutenfrei
- allergenarme Nahrungsmittel



DIY – DO IT YOURSELF

- **Auslöser:** Vertrauensverlust gegenüber der Nahrungsmittelindustrie
- jahrhundertelange Notwendigkeit
 - „hausgemacht“ sollte nicht nur „reine Inhaltsstoffe“ suggerieren
- mittlerweile Freude an der handwerklichen Tätigkeit
- Positionierung als MACHER

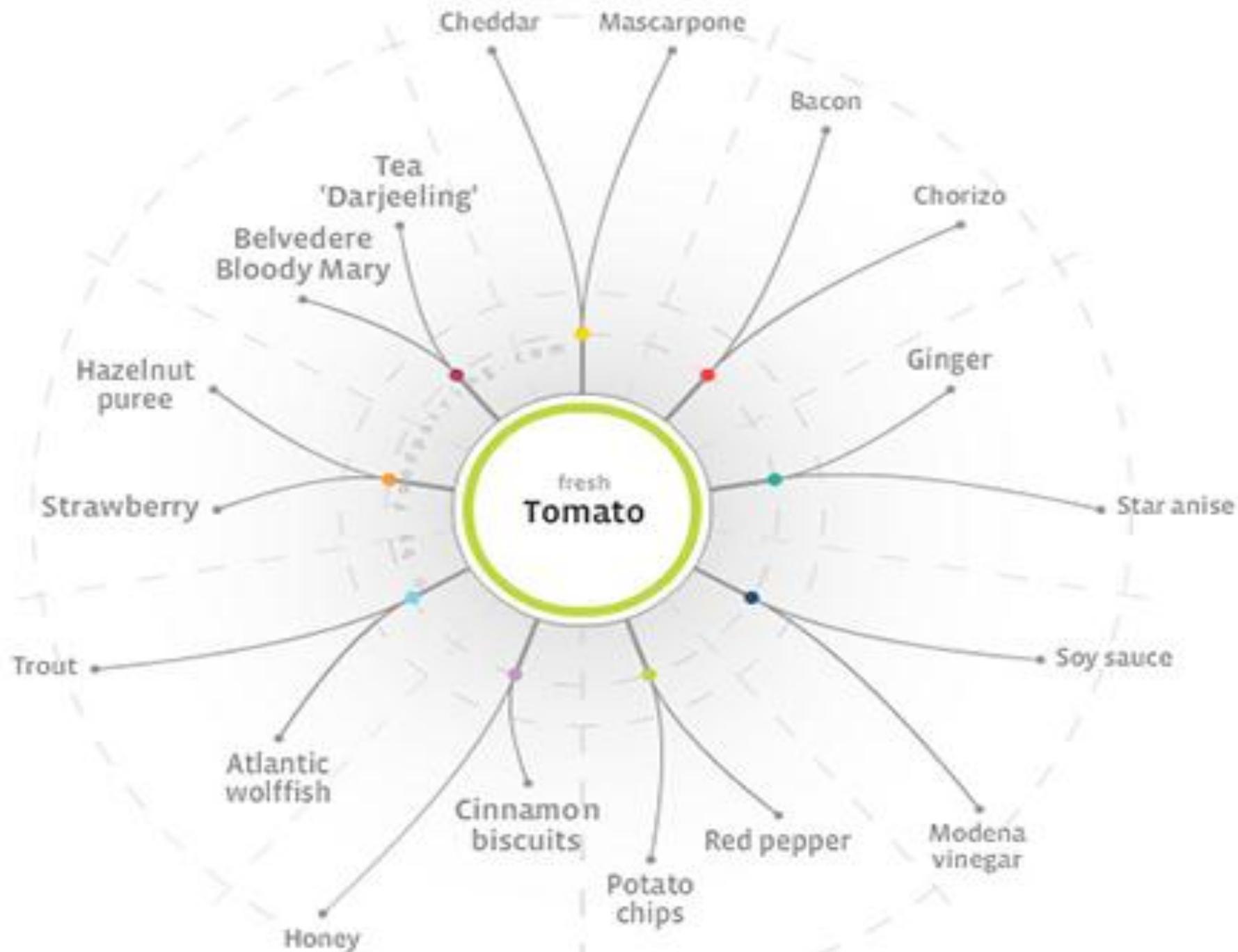
FOOD PAIRING

- Ziel: Geschmackshorizont erweitern



- optimale Kombination von ähnlichen Aromen
- je verwandter zwei Aromen sind, umso besser harmonisieren diese





HYBRID FOOD

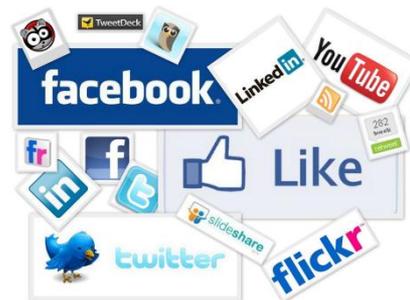
- das Fusion Food von 2014
- Ziel: Ausprobieren ohne Grenzen
- Beispiel: Jamie Oliver – Eröffnung Kochschule in London „Recipeas“



BEISPIEL: HYBRID FOOD

- am Anfang: Cronut = Croissant & Donut
- Bruffin: Brioche & Muffin
- Cragel: außen Bagel & innen Croissant
- Burger aus Nudeln = Ramen Burger
- Erfolg DANK sozialen Medien

- Twitter
- Instagram
- Facebook



BEISPIEL: HYBRID FOOD

CRONUT DURCHBRUCH: 2013



Carolyn Griffin for TIME

War unter den besten 25 Erfindungen 2014 der TIMES!

BEISPIEL: HYBRID FOOD

BRUFFIN DURCHBRUCH: 2014



- herzhaftes „Zwitterfood“
- beispielhaft gefüllt mit Parmesan, Salami und Pesto
- = vollwertige Mahlzeit

Quelle: www.eatsmarter.de

BEISPIEL: HYBRID FOOD

CRAGEL DURCHBRUCH: 2014



Foto: Pete Kahn

BEISPIEL: HYBRID FOOD

RAMEN BURGER DURCHBRUCH: 2014



Quellen: Facebook – Ramen Burger

DARÜBER HINAUS ...

- Turducken

- Pute mit Ente und Ente mit Hähnchen gefüllt



Quelle: <http://www.effilee.de/rezept/turducken-2-130556>

GASTRO-TRENDS

- Gastroveggies
 - vegetabile Vielfalt in der Küche
 - vegetarische und/oder vegane Gerichte
- Cocina Novoandina
 - neue lateinamerikanische Küche
- Die neue alpine Küche
 - neu erfunden – re-defining Local

POTENZIAL IM SETTING SCHULE

o Zuerst:

- Bestandsaufnahme
 - o Schulumfeld – Verhältnisprävention
 - o Fragebogen für SchülerInnen
 - o gemeinsames schnüren von Lösungspaketen



o Danach:

- Welche Trends sind schultauglich und haben einen verhältnispräventiven Charakter (gesündere Auswahl an Nahrungsmittel)?

o Unterstützung anfordern!

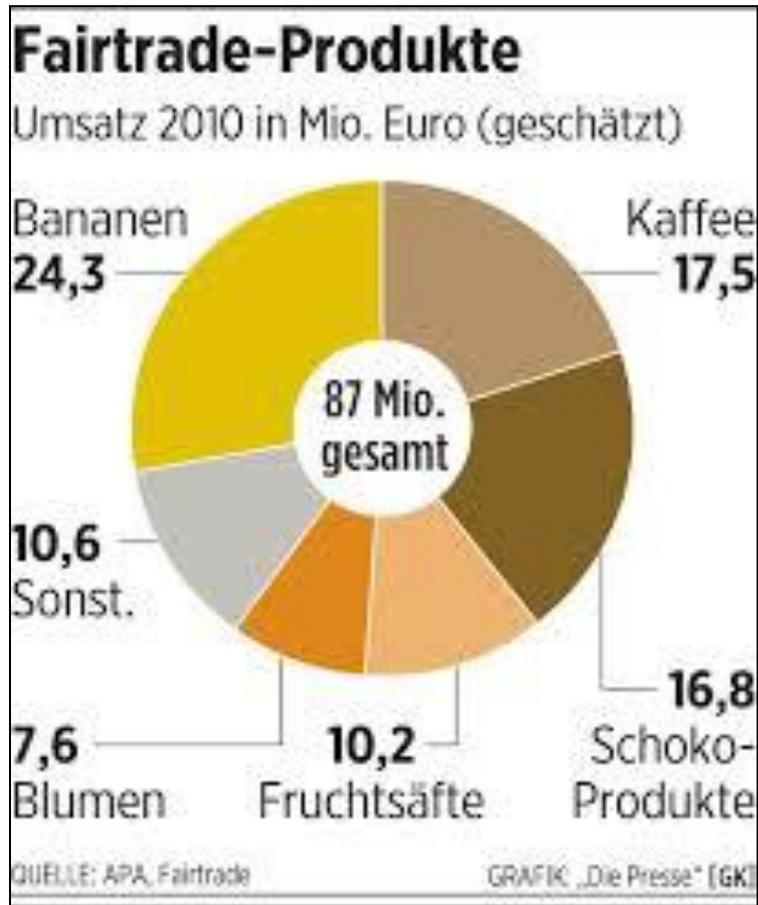
SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS

- Ethic Food – Essen mit gutem Gewissen
 - Beispiel Schokolade: 90 % der konsumierten Schokolade wird in den Industrieländern vernascht
 - Kakao und Zucker aus wirtschaftlich benachteiligten Ländern
 - > 50 % der Kakao-Weltproduktion aus Westafrika
 - Kakaomarkt instabilste Markt

SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS



SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS



Übersicht Fairtrade-Produkte 2010

Quelle: APA Fairtrade

SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS

- **Fast Casual – schnell & gesund ESSEN**
 - Fast Casual ≠ Junk Food
 - schnell, delikat, gesund & multikulturell
- **Beispiele für Restaurant:**
 - Vapiano (Deutschland)
 - Osteria (Österreich, Deutschland)
 - Noodles & Company (USA)

SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS

- Voraussetzungen für schulisches Setting
 - Buffet bzw. Kantine = Gemeinschaftsverpflegung
 - warme Speisen können zubereitet werden
 - Nudeln (Sugo, Pesto), Focaccia, Ciabatta, Tramezzini (Italien)
 - Salatbuffet
 - man kann selber wählen
 - Wraps (USA)
 - Sushi, Sojasprossen (Asien)

SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS

- Fast Casual Trends zeichnen sich aus durch:
 - jederzeit und schnell essbar
 - man sieht das Angebot, bevor man es erhält
 - KonsumentIn Möglichkeit, die Portionsgröße selbst zu bestimmen
 - großer Wert wird auf optische Präsentation gelegt
 - Gerichte häufig gesündere Alternativen
 - erhöhter Anteil an Gemüse, Obst, Fisch
 - meist frisch zubereitet
 - Speisen problemlos mitnehmen

SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS

- Hand Held Food – wenn es schnell gehen muss
 - Hand Held Snacks mit viel Brotkultur
 - Italien: Panino, Tramezzino
 - Frankreich: Sandwich, Baguette, Croissant
 - Österreich: Semmel, Sandwich
 - UK: Toast
 - Skandinavien: Knäckebröt
 - Türkei: Fladenbröt, Pita, Döner
 - USA: Bagel, Burger, Donut

SCHULTAUGLICHE FOOD TRENDS

- DIY Food – SchülerInnen für SchülerInnen
 - organisatorische Herausforderung
 - hygienische Aspekte beachten
 - hohe Motivation von Seiten der SchülerInnen & LehrerInnen

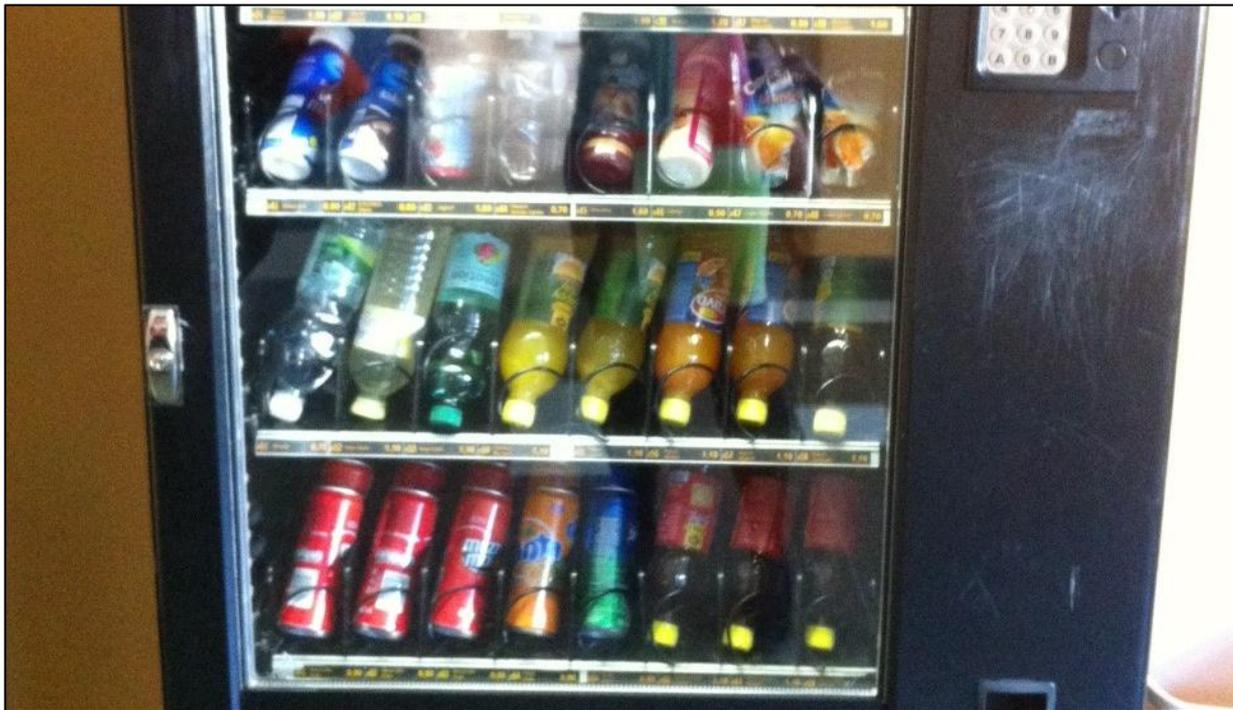
AKTUELLES BEISPIEL

- Beispiel für einen Snackautomaten an einer NMS in Salzburg



AKTUELLES BEISPIEL

- o Getränkeauswahl Automaten





Frage: Was tun?



AVOS um Unterstützung
bitten 😊

KERNAUSSAGEN FÜR ABSCHLUSS-PLENUM

WAS BLEIBT HÄNGEN?

DAUER: 10-20 MINUTEN

- Ziel der Übung:** Festigung Themenschwerpunkte
- Material:** Wäscheleine, Wäscheklammern, Stifte
- Vorbereitung:** Wäscheleine in der Pause befestigen, Karten bereitstellen

Beschreibung:

Abschließend an ein Seminar oder einen Vortrag wird die Frage an die TeilnehmerInnen gestellt, was besonders hängen geblieben ist oder was besonders überraschend/eindrucksvoll war. Jeder kann sich so viele Kärtchen wie er möchte nehmen und beschriften. Die beschrifteten Kärtchen werden mit Klammern an der Wäscheleine angebracht und können, wenn es einen weiteren gemeinsamen Tag gibt, als Einstieg dienen.

Bei Bedarf dürfen auch Wünsche für den nächsten Tag angebracht werden.

Quelle: Reiners A. Praktische Erlebnispädagogik 2. Neue Sammlung handlungsorientierter Übungen für Seminar und Training – Band 2. 2. überarbeitete Auflage, ZIEL GmbH, Augsburg (2007)

LITERATUREMPFEHLUNGEN

- Rützler, H. (2005). *Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft*. Wien: Springer-Verlag.
- Rützler, H. & Reiter, W. (2010). *Food Change. 7 Leitideen für eine neue Esskultur*. Wien: Hubert Krenn VerlagsgesmbH
- Müller, M. & Trautwein E. (2005). *Gesundheit und Ernährung – Public Health Nutrition*. Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer KG
- Koerber, K., Männle, T. & Leitzmann, C. (2012). *Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung*. Stuttgart: Karl F. Haug Verlag

UND, WAS HALTST DU
FÜR DIE WICHTIGSTE
ERFINDUNG DER WELT?

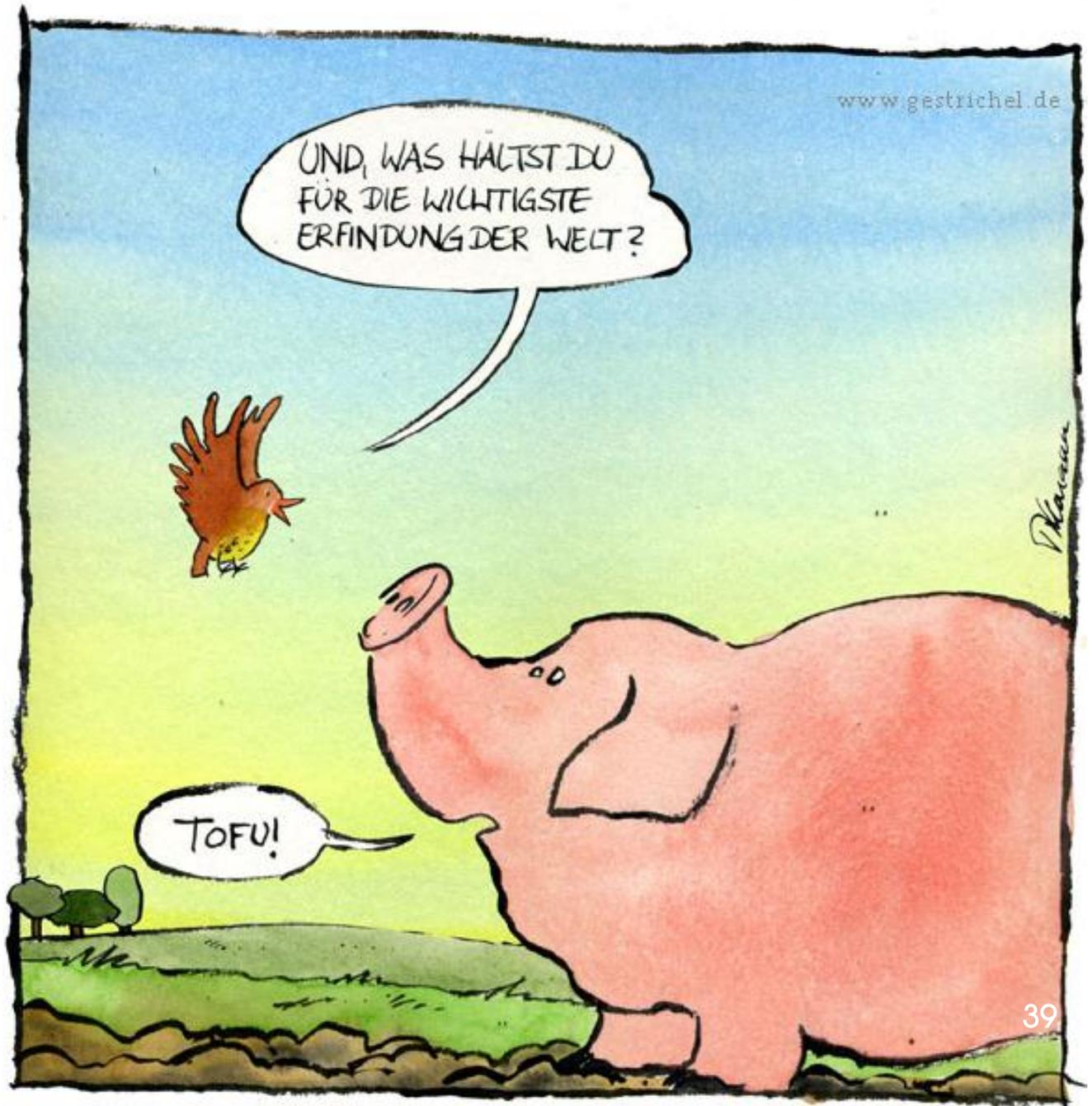


TOFU!

Markus

DIE ZUKUNFT AUF DEM TELLER!

DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!



QUELLEN BILDER

- Folie 1: <https://www.jugendhilfeportal.de/fokus/bildung-fuer-nachhaltige-entwicklung/artikel/eintrag/didacta-sonderschau-nachhaltigkeit-und-ernaehrung>
- Folie 12: <https://www.google.at/search?q=goog&rls=com.microsoft:de-AT:IE-Address&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ei=TbRYVJjYAoXLak2hgOgK&ved=0CAkQAUoAg&biw=1242&bih=564&dpr=1.1#rls=com.microsoft:de-AT:IE-Address&tbm=isch&q=eza+fair>
- Folie 26: <https://www.google.at/search?q=goog&rls=com.microsoft:de-AT:IE-Address&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ei=TbRYVJjYAoXLak2hgOgK&ved=0CAkQAUoAg&biw=1242&bih=564&dpr=1.1#rls=com.microsoft:de-AT:IE-Address&tbm=isch&q=fair+trade>
- Folie 39: www.gestrichel.de