

Food Trends: Was kommt als Nächstes?

Cincinnati / OH. (05.01. / ce) «Bereits Ende 2005 hatten wir beobachten können, dass der Sauerkraut-Konsum steigt und der Vernunft-Schalter von Low-Carb-Diäten umgelegt wurde in Richtung gesunder Vollkornernährung», schreibt der Cincinnati Enquirer aus dem US-Bundesstaat Ohio: Doch was sonst ist am Horizont des gerade aufgegangenen Jahres 2006 zu entdecken?

Was passiert mit den Amerikanern, die gewohnt sind, gut zu kochen und zu essen? Genau weiß es der Enquirer natürlich auch nicht -- wagt aber einen Blick in die Kristallkugel der Lebensmittel- und Ernährungstrends.

Gesundheit

- **Frühstück für Champions:** Aufgeputscht von elterlichen Sorgen, was Kindheits-Korpulenz angeht und die eindeutigen Daten bezüglich besserer Schulleistungen von Frühstücks-Essern gegenüber Frühstücks-Verweigerern, suchen Kids nach mehr Cerealien und Frühstückgetränken, wie zum Beispiel trinkbarem Joghurt. Auch das «normale» Frühstück wird aufgefrischt durch das Hinzufügen hochwertiger Produkte wie etwa handwerklich erzeugten Frühstücksspecks, Joghurts, Vollkorngetreide.
- **Realistische Portionierung:** Restaurants und Snack-Bars nehmen spanische Tapas als Stichwort auf und fördern «kleinere Teller». Damit regen sie zum Kosten verschiedener Gerichte an und lenken die Sozialisierung des Essverhaltens in eine gesündere Richtung. Beim Verzehr von abgepackten Snacks wird öfter als in der Vergangenheit üblich auf die angegebenen Kalorien geschaut.
- **Vollkorn macht stark:** Die neue Nahrungsmittel-Pyramide der USDA empfiehlt drei Unzen Vollkorn pro Tag (85 Gramm); die Hälfte des täglichen Getreideverzehrs. Wo die Menschen das alles herbekommen? Der Cincinnati

Enquirer wettet auf Quinoa, Farro, schnell kochenden braunen Reis und Vollkorn-Weißmehl-Backwaren. Anmerkung des Enquirer-Redakteurs: Das gewohnt kissenweiche, kreideweiße Wonderbread und Co. hat viel zum Niedergang des Brotkonsums in den USA beigetragen. Nicht viel anders verhält es sich mit Hamburger Buns. Können die großen Industriebäckereien ihre Backwaren jetzt endlich verbessern?

- **Überall Salat:** Es ist zu erwarten, dass Restaurants und Snack-Bars eine größere Vielfalt an Salaten bieten -- auch als Hauptgerichte. Anmerkung des Enquirer-Redakteurs: Dem widersprechend hat die Fast-Food-Kette Wendy's gerade einen Fruchtsalat aus Mangel an Interesse aus dem Angebot genommen.

Luxus

- **Handwerklich erzeugte Fleischprodukte:** Verbraucher werden weiterhin nach authentischen Nahrungsmitteln suchen. Sie sind nicht mehr bereit, die hohen Preise zu zahlen. Es sei denn sie können wirklich wahrnehmen, dass das vorgeschnittene Schweinefleisch wirklich besser und sein Salzgehalt wirklich geringer ist als dies bei Massenware der Fall ist.
- **Das Ergrünen der Ketten:** Erfolg und Expansion vollständiger (authentischer) Nahrungsmittel setzen die Tendenz zu mehr «grünen» Produkten in den großen Supermarktketten fort.
- **Demokratisierung von Luxus-Nahrungsmitteln:** Erschwingliche wie ordentlich brühende Kaffeemaschinen, Wein per Post geliefert, schmackhafte Wurst, Vier-Sterne-Welt-Küche (nicht länger nur «nach französischer Art») und hochwertige Schokolade ziehen weiterhin die hart verdienten Konsumenten-Dollar an.
- **Geschmäcker der Welt:** Komfort-Nahrungsmittel aus allen Teilen der Welt sind längst in den USA verbreitet. Kulinarischer Komfort ist aber nicht nur gleichbedeutend mit Hühnersuppe und Stampfkartoffeln. Komfortnahrung

spiegelt die Internationalisierung der amerikanischen Küche wider oder sollte es zumindest. Empfehlung an die Verbraucher: «Trauen Sie sich! Kombinieren Sie wenigstens mal ein Nudel-Fix mit irgendeiner thailändischen Beilage oder einen Grillkäse über Quesadillas zwischen knusprigen Tortillas».

Convenience

- Das zunehmende Verwischen der Grenzen zwischen Mahlzeiten und Snacks: Die Zeiten, in denen feste Mahlzeiten zu festen Uhrzeiten eingenommen wurden, lassen sich mit den meisten unserer Tagesabläufe kaum noch vereinbaren. Mahlzeiten werden zunehmend durch Snacks ersetzt -- teilweise auch einer Reihe von Snacks. Konsumenten werden zunehmend nach einer gesünderen, frischeren Imbiss-Auswahl Ausschau halten.
- Mahlzeit-Versammlungs-Küchen: Gemeinsam eine Mahlzeit zubereiten, ist eine große Geste der Kontaktpflege. Nicht umsonst heißt es, dass das (gegenseitige) Bekochen eine der höchsten Formen der Zuwendung darstellt. Auf den Alltag bezogen: Hausköche bereiten künftig gemeinsam Mahlzeiten für die Woche zu -- ein großer Ansporn für viel beschäftigte Leute. Ein anderes Beispiel: «Food and Entertainment are rubbing Shoulders» (... was sinngemäß wohl so viel bedeuten soll, dass sich beide in der richtigen Kombination sehr gut ergänzen / a.d.R.).
- Schnelle Vorbereitung für den Hauskoch: Ob von der Supermarkt-Salatbar, von Mahlzeit-Versammlungs-Küchen oder anderen Food-Clubs -- es gibt immer mehr Menschen, die vollständige Abläufe zur Vorbereitung von Mahlzeiten nicht mehr beherrschen, aber irgendwie an ein vernünftiges Essen gelangen müssen. Anmerkung des Enquirer-Redakteurs: Was wird als Nächstes kommen? Etwa Cafeterias, die von der Regierung betrieben werden?
- Single-Kochen: Da die Zahl der Single-Haushalte weiterhin zunimmt und sich die Nahrungsmittelhersteller längst darauf eingestellt haben, sind noch mehr Angebote an tief gefrorenen, gekühlten und anderen verpackten Single-Portionen zu erwarten -- in noch größerer Vielfalt.
- Nahrungsmittel on Line einkaufen: Noch immer nicht recht ins Rollen gekommen, wird der Kauf von Nahrungsmitteln über das Internet gerade in

urbanen Regionen zunehmen. Hat es sich doch herumgesprochen, dass sich dadurch viel Zeit sparen und mancher Impulskauf vermeiden lässt. Ausgaben lassen sich also besser steuern, was (in den USA) besonders Männer anzusprechen scheint.

Was gerade «in» ist

- Zitrusfruchtaromen: Besonders Pampelmuse und Pomelo. Anmerkung des Enquirer-Redakteurs: Das beste Sorbet macht man immer noch von Pampelmusen, obwohl es sich nicht so anhört, als ließe sich daraus ein Lieblings-Sorbet zubereiten.
- Sauerkraut: Ohne Zweifel treiben Gerüchte, nach denen Kraut gegen Vogelgrippe vorbeugen könnte, den Sauerkraut-Konsum in die Höhe. Doch das Kraut war ja auch schon mal als Vorsichtsmaßnahme gegen Krebs im Gespräch und gilt in manchen Kreisen bis heute als Libido-Verstärker. Zudem hat es berühmte Fürsprecher wie etwa Heidi Klum oder Bruce Willis. Der Cincinnati Enquirer ist sicher: «Sie brauchen nicht danach zu suchen. Das Kraut wird Sie finden».
- Ziege: Kalifornische Viehzüchter reagieren zunehmend auf das Wachstum der lateinamerikanischen und karibischen Bevölkerungsgruppen in den Vereinigten Staaten, in dem sie für Barbecue und Co. immer mehr Ziegen züchten.
- Tortillas: Lateinamerikanische Nahrungseinflüsse bestimmen zunehmend den Mainstream in dem Maß, wie Tortillas den Regalraum von Weißbrot in den Supermärkten weiter zurückdrängen.
- Sliders: Der Nation liebstes Sandwich nimmt eine kleinere Form an. Vermutlich weil Portionen, bei denen man sich nicht gleich das Gebiss verrenkt, weniger Schuldbewusstsein verursachen.
- Ungewöhnliche Nahrungsmittel-Verbindungen: Ob keltisches Chutney, Kaviar-Seelen-Nahrung, mexikanisch-chinesische Kombinationen oder gar jüdisch-lateinamerikanische Snackideen -- die Suche nach neuen, inspirierenden Kreationen quer durch die globale Küche ist eröffnet.