Gemeinsam im Trend

Erfolg hat, wer Trends früh erkennt und sie für seine gastronomische Vision nutzt. Aber wie erkennt man, was der Mainstream will?

Für Trends gilt: Gemeinsam statt einsam. Sie alleine werden keinen neuen Trend erschaffen und wenn Sie Dinge tun, die sich gegen den Trend wenden, haben Sie normalerweise keinen Erfolg. Auch Nischenkonzepte sind mit Vorsicht zu genießen. Die peruanische Andenküche und die Kulinarik Nordafrikas sind zwar angesagt, um damit erfolgreich zu sein, braucht es aber ein entsprechend großes Publikum. Und das gibt es nur in wenigen Millionenstädten.

Analysieren Sie lieber die großen Trends in der Freizeitkultur, damit Sie den Zug erwischen. Im Foodbereich sind drei Mainstream-Trends die Favoriten der nächsten Jahre: traditionell, mediterran und asiatisch. Analog zum Retrotrend in Mode und Design feiert die traditionelle Küche ein Comeback. Schnitzel, Rouladen, Tafelspitz und Co. sind wieder in. Die Klassiker der österreichischen Küche werden aber anders als zu Omas Zeiten zubereitet. Gerade junge Gastronomen sind damit in den letzten Jahren sehr erfolgreich. Ein weiterer Dauertrend ist die mediterrane Küche. In diesem bunten Korb sämtlicher Küchenstile rund ums Mittelmeer finden alle Alters- und Zielgruppen etwas nach ihrem Geschmack. Das dritte große Thema heißt Asien. Durch die Vielfalt der verschiedenen Länderküchen versiegen die Ideen rund um die asiatische Küche nie. Jeder Gastronom kann dabei seinen eigenen Mix anbieten, inspiriert von den wichtigsten kulinarischen Einflüssen dieser Weltregion. Derzeit sind es vor allem Vietnam, China, Thailand, Japan und Malaysia. Außerdem kommt die frische Zubereitung im Wok und ein hoher Gemüseanteil der Hinwendung zu leichtem Genuss sehr entgegen. Eines sollten Gastronomen bei all ihren Überlegungen aber immer im Hinterkopf behalten: Der Gast will es heute vor allem unkompliziert. F

PIERRE NIERHAUS ist Berater, Konzeptentwickler, Trendexperte und Spezialist für das Finden und Implementieren von weltweiten Innovationen in der Foodservice- und Hospitality-Industrie.
www.nierhaus.com

VOSSKO

UR ERHITZEN?
MPLETT GEGART
GEKÜHLT

igel-, Fleisch- und Sojaprodukte, die
arisch überzeugen, **fast ohne** Brat-
st schnell regeneriert sind und
n label" bei fast allen Artikeln bieten.

ko GmbH & Co. KG
049 (0)2532. 96 02 - 0
049 (0)2532. 96 02 - 911
ce@vossko.de
.vossko.de

Schweine-Minihaxe
High Convenience für Fertiggerichte & Snacks