

Nürnberg, Germany 14.-17.2.2023

BIOFACH2023

into organic



BIOFACH: Kolumne Hanni Rützer

Seit über 25 Jahren analysiert die österreichische Trendforscherin, Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin Hanni Rützer anhand von Food-Trends den Wandel der Esskultur. Unter Food-Trends versteht sie nicht bloß „kurzfristige Moden oder saisonale Hypes, sprich von Marketingabteilungen gepushte und von Medien aufgebauchte Produktrends“, sondern längerfristige Veränderungsbewegungen und Wandlungsprozesse, in denen sich immer auch Lösungen für aktuelle Probleme und Sehnsüchte ankündigen. Das macht Food-Trends zu einem Basis-Tool, die Akteure in der Land- und Lebensmittelwirtschaft gerade in Zeiten des Umbruchs zur Orientierung dienen, um sich zukunftsfit aufzustellen.

In ihrer monatlichen Kolumne für die BIOFACH beleuchtet Hanni Rützer daher aktuelle Food-Trends und übersetzt ihr jeweiliges Potential für die Bio-Branche.

Local Exotics - Die Lösung eines kulinarischen Paradoxons

Die Corona-Krise und der Krieg in der Ukraine haben einerseits die Bedeutung lokaler Lebensmittelproduktion verstärkt, zugleich aber haben die Reisebeschränkungen in der Pandemie und die zeitweise Schließung vieler Restaurants auch den Appetit auf Gerichte aus fernen Küchen sowie die Sehnsucht nach neuen kulinarischen Entdeckungen geweckt. Diese Sehnsucht und der Wunsch vieler Konsumenten und Konsumentinnen nach nachhaltig, regional und idealerweise biologisch produzierten Lebensmitteln scheinen sich auf den ersten Blick zu widersprechen.

Der Trend zu „Local Exotics“ zeigt jedoch Wege auf, dieses kulinarische Paradoxon aufzulösen. Immer mehr Landwirte, Fischzüchter und Gemüsebauerinnen wagen den Anbau und die Zucht von Pflanzen und Tieren, die noch vor Kurzem nur über weite Transportwege zu uns gelangt sind: von Quinoa bis Kurkuma, von Reis bis Erdnüssen, von Oliven bis Wasabi, von Garnelen bis zum Wolfsbarsch.

**Veranstalter
Organizer**
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 911 8606-0
F +49 911 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Marcus König
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the City of Nuremberg

**Geschäftsführer
CEOs**
Prof. Dr. Roland Fleck
Peter Ottmann

**Registriergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr
International patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National supporting organization**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. - 17.2.2023

BIOFACH2023

into organic



Nicht zuletzt der Klimawandel trägt dazu bei, dass vor allem Bio-Betriebe darüber nachdenken, welche Obst- und Gemüsesorten in Zukunft besser auf ihren Feldern gedeihen und welche Tierrassen den sich wandelnden Bedingungen in artgerechter Haltung leichter anpassen. Heute ist die Zahl der Betriebe, die sich auf „exotische“ Lebensmittel spezialisieren, zwar noch überschaubar, doch die Pioniere finden immer mehr Nachahmer. Geschmacklich und mit Bio-Zertifikaten punkten die „heimischen Exoten“ vor allem bei gesundheitsbewussten Esserinnen und ambitionierten Gastronomen.

Längst haben Ingwer, Wasabi, Kurkuma, Zitronengras, Koriander & Co im Zuge der Popularisierung asiatischer Küchen auch in die Küchen der deutschsprachigen Regionen Einzug gehalten. Geschmacklich ist etwa der junge Ingwer aus heimischer Produktion seiner weitgereisten Konkurrenz aus China, Nigeria oder anderen Herkunftsländern weit überlegen: je jünger und frischer die Wurzel, desto ausgewogener das Verhältnis von Aroma und Schärfe.

Fasst man den Begriff der „Exoten“ nicht nur geografisch und klimatisch, dann lassen sich heute auch ehemals übliche und häufig konsumierte Lebensmittel unter diesem Begriff subsumieren. Etwa die Ackerbohne, die nun auf heimischen Feldern eine neue Karriere startet. Sie senkt den Düngerbedarf für nachfolgende Feldfrüchte, ist durch ihre lange Blühzeit zudem höchst insektenfreundlich und lässt am Teller auch die Herzen von Gourmets höherschlagen.

Nürnberg, Germany 14. - 17.2.2023

BIOFACH2023

into organic



FOOD TREND MAP

Hanni Rützlers Food-Trend-Map bündelt die vielen Trends nach thematischen Clustern. So sollen auch die komplexen Zusammenhänge, Parallelen und wechselseitigen Beeinflussungen besser ersichtlich werden. Die Map schafft damit mehr Überblick und erleichtert Lebensmittelproduzenten, Handel und Gastronomie die Entscheidung, mit welchen Food-Trends sie sich – passend zur jeweiligen Ausrichtung ihres Unternehmens – in Zukunft verstärkt auseinandersetzen sollten.