

IMPULSGEBER

Kochlegende Johann Lafer
im Restaurant Bootshaus, Mainz

*„Kitchen wieder possible –
jetzt geht es richtig los!“*

„Die Corona-Krise verbunden mit den wiederholten Shutdowns hat jeden Gastronomen (und andere Branchen) dazu gezwungen, sein Geschäftsmodell zu überdenken und neue zu erarbeiten. Mehr denn je waren wir gezwungen, kreativ zu sein und Durchhaltevermögen zu zeigen. Das Engagement führte von Take-away über Foodboxen, Online-Kochkursen, Genusspodcasts, Koch-Apps bis zu sozialen Engagements, wie z.B. Kochen für Pflegekräfte. Dabei wurde manch ein Spitzenkoch, wie z.B. mein Freund Tim Mälzer, zum Fürsprecher einer ganzen Branche.“

„Durch die Corona-Krise ist das Know-how der Kochprofis mehr denn je gefragt – zu Hause in jeder Küche. So entstanden ganz neue Angebote auf allen digitalen Kanälen. Und auch Print, ob Kochbücher oder Foodmagazine, erleben einen Hype.“

„Ich stelle eine neue Werteorientierung fest. Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Die Sehnsucht zur Natur und deren Erhaltung ist allgegenwärtig. Damit einher geht auch das Bewusstsein der Menschen für gutes Essen – die Wertschätzung der Lebensmittel und deren Zubereitung ist gewachsen. Das gilt vor allem für gute, regionale, saisonale Bio-Produkte.“

„Gesundheit und Prävention haben im Kontext der Pandemie ebenfalls einen ganz anderen Stellenwert bekommen. Die Stärkung des Immunsystems durch gesunde Ernährung gerät mehr denn je in den Focus (Medical Cuisine). Achtsamkeit, Vorsicht und Hygieneregeln prägen einen neuen Umgang miteinander. Bezogen auf Ernährung werden neue Prioritäten gesetzt: Natürlich, frisch, Bio, klimaneutral und gesund!“

„Wie sieht die gastronomische Zukunft aus? Das gastronomische Angebot wird von den Gästen wertgeschätzt, wie nie zuvor. Kulinarisch rücken Qualität, Bio und naturbelassene Produkte in den Vordergrund. Raffinierte Geschmacksrichtungen durch Kräuter und Gewürze, moderne Interpretationen der alten Klassiker sowie vegetarisch/vegane Gerichte liegen dabei voll im Trend. In der Gastronomie wird der Fokus auf die Schaffung einer natürlichen, ungezwungenen Atmosphäre liegen.“

Kochlegende Johann Lafer
im Restaurant Bootshaus, Mainz

„Nachhaltigkeit im ökologischen, ethischen und sozialen Sinne avanciert zum neuen Qualitätskriterium beim Kauf von Produkten und der Wahl des Essens, postuliert Hanni Rützler als die europaweite Instanz für Foodtrends im aktuellen Food Report. Denn die Maßgabe vieler Verbraucher lautet jetzt: Das Essen muss nicht nur mir guttun, sondern auch dem Planeten munden.“

„Im künftigen New Normal wird sich das etablieren, was sich als besser und passender zu den veränderten Bedürfnissen der Menschen herausstellt. Dahinter steckt die schlichte Formel: Weniger tierisches, mehr pflanzliches essen! Was diese Entwicklungen für die Food-Branche bedeuten? Haltung zeigen – und Position beziehen zu ökologischen, ethischen und sozialen Themen. Rützler formuliert ein neues Werte-Paradigma, das Gastronomen, Hersteller und Händler künftig beherzigen sollten, wollen sie erfolgreich bleiben.“