Was werden wir **essen**?

Food-Trends 2017

von Stina Spiegelberg

Wir suchen ständig nach Möglichkeiten uns neu zu erfinden, die Freude am Leben weiter zu entfachen und Neues zu entdecken. Für mich gehört Essen schon lange zu meinen Lieblingsbeschäftigungen, und auch für viele andere bildet sich hier ein Trend ab. „Essen wird eine Frage der Weltanschauung und des Sozialprestiges", so das Marktforschungsinstitut TNS Infratest.

Wir entdecken gerade unsere Freude am Essen. Niemals zuvor haben sich Menschen so sehr mit ihrem Essen identifiziert, Mahlzeiten zelebriert und geteilt. „Du bist, was du isst" nimmt ganz neue Formen an, in denen man sich mit seinem Teller und allem darauf, darunter oder daneben identifiziert. Die spannendsten Food-Trends für 2017 und worauf ihr euch freuen könnt, habe ich hier für euch zusammengefasst.

Im Wasser liegt die Zukunft

Seafoods sind im Kommen, die Meere schon jetzt überfischt, die bestehenden Ressourcen endlich. Doch das Meer wird gerade neu erfunden: Innovative Produktionsformen verlagern nun Aquaponik-Systeme an Land und in unsere Städte. Mit einem Wasserkreislauf werden Ressourcen schonend behandelt und verschiedene Organismen in Symbiose gezüchtet. Hierbei zeichnet sich ein deutlicher Aufschwung für den Verzehr von Algen ab. Ihre Eigenschaften sind mit über 10.000 verschiedenen Arten sehr vielseitig und bleiben wohl lange noch in der Forschung. Neben präventiven und kurativen Eigenschaften in der Ernährung, finden Algen Anwendung in der Kosmetik und werden als vielversprechende Kerosin-Alternative betrachtet.

Auf die Farbe kommt es an

Das Auge isst mit und Farbe macht munter. Im Herzen sind wir doch alle kleine Kinder, die ihre Brote in Tierform und die Pancakes mit Grinsegesicht darauf verspeisen wollen. Und so setzt sich der Spaß im Erwachsenenalter fort. Neue Kreuzungen und Entdeckungen bringen uns 2017 lila Blumenkohl und mit Kohle gefärbtes Eis, Waffeln oder Kuchen. Die Rainbow-Foods sind schon lange ein Hingucker, bei dem der Betrachter beim Erblicken seines Tellers meint, einen ganzen Regenbogen an kulinarischer Vielfalt vor sich zu entdecken. Die Umsetzung ist dabei so einfach wie gesund, denn mit buntem Obst und Gemüse und ein klein wenig Geduld verwandelt sich jedes Zuhause in eine Villa Kunterbunt.

Brutal lokal

Umfragen zufolge legen die Deutschen weit mehr Wert auf regionale Herkunft als auf Bioqualität. Heimische Lebensmittel und damit einhergehende Zubereitungsarten schaffen ein Heimatgefühl, Sicherheit, Natürlichkeit und Authentizität. Der Trend beginnt beim eigenen Anbau und der solidarischen Landwirtschaft. Wer kocht, möchte wieder wissen, wo die Zutaten herkommen – am liebsten gleich mit Permakultur im eigenen Garten. Dabei werden alte Arten neu entdeckt und so wird in den heimischen Wiesen gepflückt, was ess- und genießbar ist. Urgetreide, alte Rübenarten und Kräuter bekommen endlich wieder ihren Platz auf unserem Teller. Welche aufregenden Rezepte aus rein heimischen Zutaten entstehen können, findet ihr in meinem Buch „Vegional" (erscheint April 2017).

Tisch-Bowling

Mit den Superfoods kam die so genannte Buddha- →

Fotos: Stina Spiegelberg | Manuela Rüther | Vecteezy.com | Thinkstock.de