

Food-Trends aus Sicht der Gäste



Eine aktuelle Umfrage von Bookatable by Michelin unter 750 Teilnehmer aus dem deutschsprachigen Raum zeigt, dass Gerichte wie Bowls und Ramen bei Restaurantbesuchern zwar durchaus beliebt, aber noch nicht allen bekannt sind.

Knapp ein Drittel der befragten Gäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz hat bereits ein Restaurant besucht, das Bowls anbietet. Elf Prozent der Befragten waren noch nie in einem solchen Restaurant, planen aber einen Besuch. 41 Prozent haben Restaurants, die diese Gerichte anbieten, noch nicht besucht. 20 Prozent der Umfrageteilnehmer kennen Bowls nicht.

Die Hälfte der befragten Gäste schätzt an diesen Trend-Gerichten die Vielfältigkeit und die Möglichkeit der Kombination: 25 Prozent finden den gesundheitlichen Aspekt an Bowls gut. Was 17 Prozent der Befragten an den bunten Schüssel-Gerichten außerdem gefällt, ist die Optik. Der Geschmack überzeugt weitere 25 Prozent. Weitere 35 Prozent der Befragten sind neutral.

Auch das japanische Nudelgericht Ramen ist in aller Munde. 42 Prozent der Umfrageteilnehmer haben bereits Restaurants besucht, die dieses Gericht servieren. Rahmen sind demzufolge beliebter als Bowls. 34 Prozent waren noch nicht in einem Restaurant, das Ramen anbietet, sieben Prozent planen jedoch einen Restaurantbesuch. 17 Prozent der Teilnehmer kennen Ramen nicht.

Weil viele neueröffnete Restaurants Bowls, Ramen und Burger-Varianten anbieten, stehen diese auch vermehrt auf dem Speiseplan der Restaurantgäste. Rund 30 Prozent der Umfrageteilnehmer essen diese Gerichte demnach immer öfter.

Burger nach wie vor angesagt

15 Prozent der befragten Gäste essen Burger sehr gerne und besuchen daher immer wieder neue Burger-Restaurants. 43 Prozent besuchen Restaurants, die auf Burger spezialisiert sind, dagegen nur hin und wieder und vier Prozent besuchen in der Regel immer dasselbe Lokal, weil es ihnen dort am besten schmeckt. Bei 37 Prozent der Umfrageteilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sind Burger weniger beliebt.

Food-Trends 2019: Das denkt der Gast

Unter den befragten Gästen gewinnen die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit in 2019 weiter an Bedeutung, ebenso vegetarische und vegane Küche. Aber auch der Trend, in Zukunft Insekten im Restaurant zu essen, der sich mit dem Veggie-Trend nicht vereinbaren lässt, wird laut der Umfrageteilnehmer häufiger vorkommen. Schließlich würden diese Protein und ungesättigte Fettsäuren enthalten, so die Teilnehmer. Außerdem könnten sie umweltfreundlicher produziert werden als Fleisch. Produkte auf Insekten-Basis wie Nudeln oder Burger-Patties werden bereits angeboten. Neue gesetzliche Regelungen der EU könnten hier in Zukunft Änderungen mit sich bringen.