

## INTERNORGA FoodZoom 2.0: Fünf Trends im Außer-Haus-Markt

### Trend 3: „Der neue Geschmack der Gäste“: Strategische Impulse für Entscheiderinnen und Entscheider im Gastgewerbe

Hamburg, 30.01.2024: Die Ernährungsgewohnheiten ändern sich – und damit auch die Vorlieben für bestimmte Lebensmittel und Geschmacksrichtungen. Wohin die Reise geht, macht die Trendanalyse FoodZoom 2.0 der diesjährigen INTERNORGA deutlich. Eine wichtige Rolle spielt dabei die zunehmend pflanzenorientierte Ernährung der Verbraucherinnen und Verbraucher, durch die sich die Sensorik auch in Zukunft grundlegend verändern könnte. Weitere Einflussfaktoren sind neue Lebensgewohnheiten, die insbesondere nach Snack- und To-go-Lösungen verlangen. Wie sich die Branche auch in Zukunft auf die Vorlieben der Gäste einstellen und echte Geschmackserlebnisse schaffen kann, zeigt die INTERNORGA vom 08. bis 12. März 2024 in den Hamburger Messehallen – anschaulich und praxisnah.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten, wohl aber forschen: Die international renommierte Food-Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst untersucht regelmäßig die Vorlieben der Gäste und stellt auch 2024 ihre Ergebnisse exklusiv in der Trendanalyse **FoodZoom 2.0** in Zusammenarbeit mit der INTERNORGA vor. Dabei kündigt sich nach neuesten Erkenntnissen eine stille Revolution an: Vor allem der Plantarismus, die stärker pflanzenorientierte Ernährung, verändert den Geschmack und hat auch in der Gastronomie Auswirkungen darauf, was auf den Teller kommt und was nicht. Zahlreiche Anbietende im Markt haben diese Entwicklung bereits erkannt: Sie überraschen mit innovativen pflanzlichen Produkten sowie Fleisch- bzw. Proteinalternativen und geben damit der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung auf diese Weise wichtige Impulse.

### „Bequem & easy“: Trend zu gesunden Snack-Lösungen im Mini-Format

Auch veränderte Lebensgewohnheiten wirken sich entscheidend auf die Geschmacksvorlieben aus. Verbraucherinnen und Verbraucher sind tendenziell bequemer geworden, insbesondere wenn es um das Abbeißen und Kauen geht. Leichtigkeit und Praktikabilität spielen im Leben und somit auch beim Essen eine größere Rolle. Der Trend geht zu Mini-Portionen, soften Broten und To-go-Lösungen, die die gestiegenen Ansprüche an eine gesunde Ernährung voll und ganz erfüllen. Hier ändern sich insbesondere die Trinkrituale: Vollwertige Trinkmahlzeiten sind gefragt, am liebsten im To-go-Format. Zu den Anbietern, die auf der INTERNORGA den Trend des „bequem & easy“ gezielt aufgreifen und umsetzen, zählen etwa Unternehmen wie GoNosh, Danone Deutschland, Organic Friends & Sports oder auch Market Grounds: „Wir schätzen die INTERNORGA nicht nur als Messe, sondern auch als inspirierendes Umfeld, in dem Ideen entstehen, Kooperationen wachsen und die Zukunft unserer Branchen geformt wird. Unsere langjährige Teilnahme seit über 15 Jahren bestätigt uns, durch die Messe am Puls der Zeit zu bleiben und stets informiert über die aktuellen Entwicklungen in unseren relevanten Branchen zu sein“, so **Timmy Ruppert**, Head of Marketing Market Grounds GmbH & Co. KG.

## „Sweet & spicy“: Neue Schärfe in neuen Variationen

Scharfe Speisen sind in vielen Länderküchen beliebt, in Deutschland spielen sie jedoch auf den Speisekarten noch eine untergeordnete Rolle. **Karin Tischer** von food & more beobachtet eine interessante Entwicklung: hin zu leichter Schärfe in neuen Varianten. So ist die Kombination von „süß“ und „scharf“ („sweet“ und „spicy“ = „swicy“) inzwischen auch in Deutschland sehr gefragt. Sie kommt etwa in Form von BBQ-Saucen, Chutneys oder Relishes zum Einsatz und sorgt bei Burgern, Hotdogs, Sandwiches, Wraps & Co. für einen originellen Twist. Die Experimentierfreude in Sachen „süße Schärfe“ ist groß – und deutlich inspiriert von der Küche der Welt. Das zeigen Kreationen wie Gochujang-Mayo, Tomatillo-Guacamole oder Cheddar-Cranberry-Cream. Im Ausstellungsbereich **Nahrungsmittel und Getränke** der INTERNORGA präsentieren zahlreiche Ausstellende ihre neuesten pikanten Kreationen für Soßen, Dips und Cremes.

## Vom Geheimtipp zum Geschmackskick: Der Umami-Trend setzt sich fort

„Umami“ bekommt 2024 einen weiteren Schub. Mit dem Kunstbegriff, der aus der japanischen Küche stammt, wird ein besonders würziges, herzhaft-intensives oder auch erdig-rauchiges Geschmackserlebnis beschrieben, das vor allem durch proteinhaltige Speisen hervorgerufen wird. Zu den Top 4 der pflanzenbasierten Umami-Booster zählen laut der Trendanalyse **FoodZoom 2.0** Pilze (vor allem fermentiert), Seegras bzw. Meeressalgen, Hülsenfrüchte und die sogenannten Microgreens (junge, essbare Keimpflanzen). Beispiele für den rein pflanzlichen Umami-Kick finden sich ebenfalls auf der INTERNORGA. Unter anderem beweist Violife, dass Parmesan auch vegan den gewissen Geschmackskick liefern kann.

All diese Entwicklungen unterstreichen die Vielfalt und Lebendigkeit im Bereich Sensorik. **Karin Tischer** von food & more sieht darin für die Branche großen Handlungsbedarf: „Der neue Geschmack der Gäste läutet für die Branche einen spannenden Prozess ein. Die Anbieter im Außer-Haus Markt haben nun die Chance, ihre Gäste mit einem vielfältigen, passenden Angebot abzuholen. Abgesehen von einem attraktiven Angebot an pflanzlichen Protein-Alternativen, Mini-Portionen, Trinkmahlzeiten, ‚reduced food & beverage‘ bis hin zu diversen Möglichkeiten der Geschmacksintensivierung besteht vor allem die komplexe Herausforderung, die veränderte Sensorik zu treffen.“

Neben dem Kapitel „Der neue Geschmack der Gäste“ bereitet **Karin Tischer** vier weitere Trends für den **FoodZoom 2.0** in Trendanalysen auf. Bereits erschienen sind die Abschnitte „Future of Proteins“ sowie „Countdown Nachhaltigkeit“, die auf der [Website der INTERNORGA](#) zu finden sind. Alle Themen haben Einfluss auf den Außer-Haus-Markt und werden als Ausstellungs- oder Trendbereich auf der INTERNORGA 2024 abgebildet. Darüber hinaus bietet die internationale Leitmesse in insgesamt zehn Hallen einen spannenden Überblick über Innovationen für die Branche. Mit der **INTERNORGA Open Stage**, die 2024 erstmalig den **Pink Cube** von **Karin**

**Tischer** präsentiert, und der Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** erhalten Besuchende Gelegenheit für Austausch, Wissenstransfer und Networking.

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website [www.internorga.com](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/QT67A](http://hmc.canto.de/b/QT67A)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)