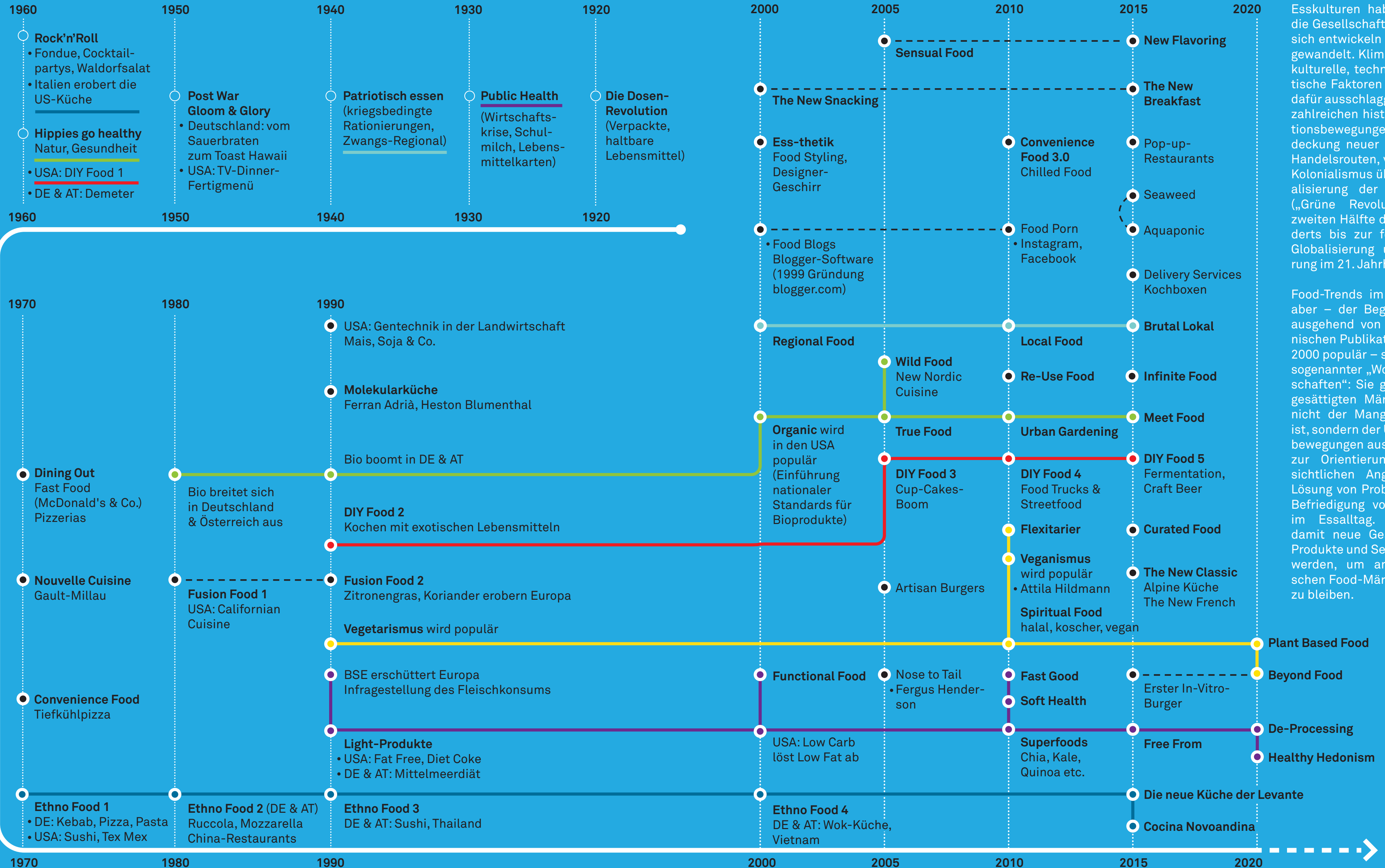


Food-Trend-Map

Die „trendige“ Ausdifferenzierung unserer Esskultur: Food-Trends, Branchentrends, Milestones und Moden



Esskulturen haben sich – wie die Gesellschaften, in denen sie sich entwickeln – immer wieder gewandelt. Klimatische, soziale, kulturelle, technische und politische Faktoren waren und sind dafür ausschlaggebend: Von den zahlreichen historischen Migrationsbewegungen über die Entdeckung neuer Kontinente und Handelsrouten, von Kriegen und Kolonialismus über die Industrialisierung der Landwirtschaft („Grüne Revolution“) in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts bis zur fortschreitenden Globalisierung und Digitalisierung im 21. Jahrhundert.

Food-Trends im engeren Sinne aber – der Begriff selbst wird ausgehend von anglo-amerikanischen Publikationen erst nach 2000 populär – sind Phänomene sogenannter „Wohlstandsgesellschaften“: Sie gedeihen erst in gesättigten Märkten, in denen nicht der Mangel bestimmend ist, sondern der Überfluss Suchbewegungen auslöst: Zum einen zur Orientierung im unübersichtlichen Angebot und zur Lösung von Problemen oder zur Befriedigung von Sehnsüchten im Essalltag. Zum anderen, damit neue Geschäftsmodelle, Produkte und Services gefunden werden, um an den dynamischen Food-Märkten erfolgreich zu bleiben.