

## Post-Corona-Esskultur – Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler und GRAEF identifizieren aktuelle Trends und kulinarische Innovationen

(Arnsberg, Dezember 2021) Sie holt die Familie gemeinsam an den Esstisch und führt wieder zu Aufwertung und Qualität – die Pandemie hat die Welt auf den Kopf gestellt und im Grunde jeden Lebensbereich beeinflusst. Auch das Koch- und das Essverhalten haben sich verändert, und Foodtrends sich verlagert. Vor allem die Wahrnehmung des gesamten Essensprozesses hat sich gewandelt – vom Einkauf bis hin zur Zubereitung des Essens und zum anschließenden Genuss. Auch das Bewusstsein der Konsument:innen hat sich in Bezug auf die Herkunft der Lebensmittel sensibilisiert, Qualität spielt eine immer größere Rolle. Ob sich Foodkonzepte wie Zero Waste durchsetzen und warum der Anbau von Quinoa im Rheinland ein echter Lichtblick ist, hat der Küchengerätehersteller GRAEF zusammen mit Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler untersucht.

### Leftlovers auf dem rechten Weg?

Die Foodtrends für das kommende Jahr stehen weiterhin im Zeichen der Nachhaltigkeit. „Nachhaltigkeit im ökologischen und sozialen Sinn wird zu einem neuen Qualitätskriterium für Lebensmittel“, meint Rützler. „Die durch Corona ausgelöste Gesundheitskrise verleiht dieser Entwicklung eine neue Dynamik. Während die Nachfrage nach Bioprodukten aus regionaler Produktion steigt, wächst auch das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung – und was man dagegen tun kann“, so Rützler weiter. Da setzt Zero Waste an. „Foodtrends wie ‚Zero Waste‘ – die Reduzierung oder Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die auch mit neuen Koch- und Lagertechniken Hand in Hand geht – kündigen den nachhaltigen Wandel unserer Esskultur an“, sagt die Expertin. Zero Waste ist kein neuer Trend, aber einer, der voranschreitet und den vor allem jeder einschlagen und verfolgen kann. Die Haltbarkeitsstudie von GRAEF hat bereits bestätigt, dass das Kaufen, Lagern und Frischaufschneiden von Lebensmitteln am Stück 20 % weniger Lebensmittelabfälle erzeugt. Dass das auch im Alltag funktioniert, beweist der jüngste Feldversuch des Familienunternehmens. Im Rahmen der Aktion GRAEFgreenfamily versuchen elf Familien, mithilfe des Alleschneiders SKS700 die Zero- oder zumindest Less-Waste-Bewegung umzusetzen. Schon nach wenigen Wochen wurde deutlich, die Nutzung des Alleschneiders reduziert Lebensmittelverschwendung, verringert den Verpackungsmüll und regt zu neuen Rezeptideen an. „Am heimischen Herd werden die

# GRAEF.

[Download Bildmaterial](#)



Hanni Rützler ist eine der führenden Foodtrend-Forscher:innen Europas



Die Haltbarkeitsstudie von GRAEF: Lebensmittel am Stück sind länger haltbar



Der Mini-Dörrautomat von GRAEF trocknet Lebensmittel aller Art

[mehr >>](#)

## Presseinformation

nachhaltigen Trends durch neue Technologien und Küchengeräte unterstützt: Innovative Indoor-Komposter, optimierte Kühl-, Trocken- und Dörrgeräte, Küchenmaschinen, mit denen Gemüse unfassbar dünn geschnitten oder spielend leicht zerkleinert werden kann, ebnen einer gemüsereicheren und zugleich nachhaltigen Ernährung auch in den privaten Küchen den Weg – und machen aus Köchen und Köchinnen zukunftsfitte ‚Leftlovers‘“, erklärt Rützler.

### Esskultur und Klimawandel führen zu Local Exotics

„Auch der regionale Anbau exotischer Gemüse, Früchte und Kräuter zur Vermeidung langer Transportwege – ‚Local Exotics‘ – ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung“, meint Rützler. Gemeint sind damit exotische Produkte, wie Ingwer, Kurkuma, Goji-Beeren und sogar Couscous, die experimentierfreudige regionale Produzenten zum Beispiel in Deutschland anbauen. „Der nicht mehr wegzudiskutierende Klimawandel lässt Erzeugerbetriebe darüber nachdenken, welche Obst- und Gemüsesorten in Zukunft besser auf ihren Feldern gedeihen. In der Wachau, der bekannten österreichischen Weinbauregion, wachsen seit einigen Jahren Olivenbäume, im deutschen Rheinland wird Quinoa angebaut. Noch ist die Zahl der Betriebe, die exotische Früchte und Gewürze vor unserer Haustüre produzieren, überschaubar, doch die Pioniere finden immer mehr Nachahmer. Nicht nur aus ökologischen, auch aus kulinarischen Gründen. Denn je jünger und frischer etwa die Ingwerwurzel ist, desto ausgewogener das Verhältnis von Aroma und Schärfe.“ So lassen sich eine nachhaltige Lebensweise und kulinarischer Genuss verbinden. „Local Exotics“ ist ein Trend, der unter anderem aufgrund der coronabedingten Lieferengpässe aufgekommen ist. Die Lockdowns haben gezeigt, wie wichtig regionale Produzenten sind. „Made in Germany“ bekommt einen immer größeren Stellenwert – so setzt auch GRAEF schon seit jeher auf die innerdeutsche Produktion der beliebten Alleschneider.

### Die neue Nachhaltigkeit

Alle diese Trends eröffnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Anbau über die Lebensmittelproduktion und den Handel bis hin zur Verwertung am heimischen Herd, vielfältige Chancen, sich dem Wandel der Esskultur anzupassen und damit zu einer gesünderen Umwelt beizutragen. Denn wenn sich Qualität als absolutes Kaufkriterium etabliert, sorgen wir für ein Umdenken und eine verstärkte Wahrnehmung der eigenen Verantwortung. Vor allem junge Generationen sind in der Lage, die aufkeimenden Trends zu festigen und damit die Wende in der Gestaltung unserer Ernährung und unseres Konsumverhaltens herbeizuführen. Das Familienunternehmen GRAEF hat sich nicht erst mit Blick in die Zukunft dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben, schon jetzt verfolgt das Unternehmen das Ziel, nicht nur selbst nachhaltiger zu leben und zu produzieren, sondern Produkte zu schaffen, die einen nachhaltigen Lebensstil fördern. Dazu gehören natürlich die Kernprodukte, die Alleschneider, die Zutaten in hauchdünne Scheiben schneiden, Küchenhelfer wie Multi-Zerkleinerer und Stabmixer für Leftover-Rezepte und Dörrautomaten für natürliches Konservieren von Lebensmitteln

# GRAEF.



Die Alleschneider von GRAEF sind alle „made in Germany“



Die sogenannten Local Exotics sind laut Hanni Rützler ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung



Der GRAEF Zerkleinerer für leckere Leftover-Rezepte

mehr >>

## Presseinformation

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter [www.graef.de](http://www.graef.de) und auf dem [GRAEF Blog](#) abrufbar. Außerdem ist GRAEF auch in den Sozialen Netzwerken präsent:



### Über Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler

Hanni Rützler, Gründerin und Leiterin des futurefoodstudios ist eine der führenden Foodtrend-Forscher:innen Europas. Sie ist dafür bekannt, den Wandel unserer Esskultur umfassend wahrzunehmen, aber auch unscheinbare Veränderungen zu registrieren und richtig einzuordnen. Dabei hat sie nicht nur den deutschsprachigen und den europäischen Raum im Blick, sondern auch weltweite Entwicklungen. Als ausgebildete Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin bewegt sie sich professionell zwischen den Disziplinen und versteht es, verschiedene Erkenntnisse zusammenzuführen und auf überraschende Weise fruchtbar zu machen. Seit 25 Jahren inspiriert sie damit Akteur:innen aus der gesamten Food-and-Beverages-Branche und darüber hinaus. In ihren Studien zur Zukunft der Ernährung sowie ihrem jährlich erscheinenden Foodreport spürt sie dem Wandel der Konsumkultur nach und versteht es, nachhaltige Foodtrends von kurzfristigen Moden und Medien-Hypes zu unterscheiden.

### Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Familienunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. 100 % Innovation, 100 % Ingenieurskunst, 100 % Nachhaltigkeit und vieles mehr – für das bedeutende Jahr 2020 hatte GRAEF prägnante Botschaften formuliert, die die Philosophie des Familienunternehmens, seine Werte und Errungenschaften perfekt zusammenfassen. So steht das Unternehmen – mittlerweile in vierter Generation familiengeführt – längst nicht mehr nur für höchste Qualität „made in Germany“, sondern auch für verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemøhlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt und konnte den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ für sich gewinnen. GRAEF sammelte 2020 sogar die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

# GRAEF

## Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®

Bierstadter Straße 9 a

65189 Wiesbaden

[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

### **Laura Trost**

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)

Tel.: +49 611 39539-15

### **Svenja Karolczak**

E-Mail: [s.karolczak@public-star.de](mailto:s.karolczak@public-star.de)

Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN