



Hanni Rützler präsentiert die neusten Genusstrends.

4G im Foodbereich

Das **7. Ostschweizer Food Forum** widmete sich dem Thema «Genuss im Wandel» und was alles dazwischen geschieht. So diskutierten die Anwesenden über Flexitarier, den richtigen Zeitpunkt der Geschäftsübergabe sowie den Einfluss verschiedener Gesellschaften.

«Behandeln Sie den Kunden liebevoll, auch wenn sie seine Entscheidungen nicht immer nachvollziehen können.

Hanni Rützler,
Food-Trendforscherin aus Wien

► SIMONE MAY, FRANK BUROSE

Genuss im Wandel – zwischen Generation, Grenzen, Gesellschaften und Geschäftsmodellen – rund um diese 4G's drehte sich das diesjährige Ostschweizer Food Forum, welches von Agro Marketing Thurgau und dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft erstmals gemeinsam mit dem Trägerverein Culinarium in St. Gallen organisiert wurde. Vor über 100 Teilnehmenden erklärten die hochkarätigen Referierenden, wie beispielsweise Hanni Rützler, Food-Trendforscherin aus Wien, wie sich der Genuss wandelt und neue Trends entstehen.

Wenn aus Rohem Kulturelles entsteht

Mit dem Statement, Bilder von Food-Tattoos zu sammeln, und dem dazugehörigen Anschauungsmaterial begeisterte Hanni Rützler das Publikum bereits von der ersten Minute an. Essen ist heute auch ein Statement, die junge Generation möchte wissen, wie es entsteht und zubereitet wird und sie möchte wählen können. «Flexitarier entscheiden sich ab und zu für Fleisch und, wenn sie es tun, dann mit gutem Gewissen», erklärt die gebür-

tige Bregenzerin und weist auch darauf hin, dass man Trends kritisch hinterfragen soll: «Behandeln Sie den Kunden liebevoll, auch wenn sie seine Entscheidungen nicht immer nachvollziehen können.»

Immer schneller und anders

Den Wandel im Handel selbst erlebt hat auch Sacha Kaufmann: «Als Kind kauften wir noch im Migros-Wagen ein, der ins Dorf kam.» Heute arbeitet er bei CC Aligro, dem Abholmarkt für Gastronomiebedarf. Die Herausforderungen sieht Kaufmann darin, dass alles sehr schnell geworden ist. «Lieferungen mit Zustellrobotern sind heute noch Zukunftsmusik, vor fünfzehn Jahren hätte aber auch noch niemand online Essen bestellt. Wer dabei bleiben möchte, der darf seine Augen nicht vor diesen Trends verschliessen.»

Büffelmeat der nächste Trend?

Als Liebhaber von Büffelmozzarella liess Martin Jaser ein Zeitungsbericht über die Produktion aufhorchen. Da die männlichen Büffel keine Milch geben, lässt man diese meist qualvoll sterben. Das Fleisch wird nicht genutzt. Gemeinsam mit seinem Kollegen gründete Martin Jaser das Start-up «Büffel Bill». Dies vermarktet Büffelmeat in vielen Variationen. «Un-

Forum für die (Ost-)Schweizer Ernährungswirtschaft

Das Ostschweizer Food Forum fördert den Austausch zwischen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft in Form von Tagungen und weiteren Vernetzungsanlässen. Im Rahmen des Ostschweizer Food Forums 2019 fand in Zusammenarbeit mit dem Trägerverein Culinarium erstmals ein Treffpunkt für Macher und Entscheider der Land- und Ernährungswirtschaft sowie für Vertreter aus Gastronomie und Handel statt. Vorträge, Seminare, ein Marktplatz, viele

Netzwerkmöglichkeiten und der separat buchbare Genussabend machen diesen Tag zu einem Highlight gleich zum Jahresbeginn.

- <https://foodforum.ch/food-forum-2019/>
- Agro Marketing Thurgau AG
Tel. +41 58 346 05 50
www.agro-marketing.ch
- Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
Tel. +41 71 626 05 15
www.ernaehrungswirtschaft.ch



Hanni Rützler im Gespräch mit Moderator Stefan Nägeli.

sere Abnehmer sind vor allem Spitzengastronomen und wir sind auch auf der Suche nach interessierten Landwirten, die Büffel halten wollen.» Vielleicht ein neuer Trend und vielleicht gehört Büffel Fleisch in ein paar Jahren auch zum festen Bestandteil unseres Speiseplans wie Poulet oder Rind.



Simone May ist Geschäftsführerin der Agro Marketing Thurgau AG.



Frank Burose ist Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft in Weinfelden.



Methodischer Dreh

Für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit braucht die Nahrungsmittelindustrie verschiedenste Analysegeräte für Forschung, Entwicklung und Qualitätskontrolle. Ob für tierische und pflanzliche Produkte, Duft- und Geschmacksstoffe, Speisen und Getränke, Lebensmittelverarbeitung und -verpackung: Als ein weltweit führender Hersteller instrumenteller Analytik bietet Shimadzu das gesamte Angebot an Hard- und Software-Lösungen.

Systeme für die gesamte Nahrungsmittelindustrie
Chromatographie, Massenspektrometrie, Spektroskopie und Materialprüfung

Von der Produktion bis zur Verpackung
sorgen Shimadzu-Systeme und -Tools für Nahrungsmittelsicherheit und -qualität



Besuchen Sie unser 2tes »Food Analysis Applications Seminar« 2019. Olten, Schweiz.

Registrieren Sie sich hier: www.shimadzu.ch/newsevents