



Spätestens 2019 wird es in der Schweiz noch mehr Italianità geben, wenn der erste Standort der Feinkostkette Eataly in Lausanne eröffnet wird. KEYSTONE

Worauf wir hungrig sind

Diese Food-Trends werden uns kulinarisch in nächster Zukunft beschäftigen

VON SILVIA SCHAUB

Essen war einst einfach. Es wurde gegessen, was auf den Tisch kam. Punkt. Heute aber ist Essen die neue Religion. Jeder sucht darin nach seinen Idealen: glutenfrei, bio, kalorienarm, vegan, Rohkost, Paleo. Jeder will plötzlich ein Gourmet sein – selbst in Zeiten des Fast Foods. Essen ist das neue Statussymbol. Wir springen begierig auf alles Neue, was uns die Food-Industrie aufserviert. Wir schauen für Sie in den Kochtopf und sagen, welche Trends uns in den nächsten Jahren beschäftigen werden.

REGIONALE KOCHKUNST Dass ausgerechnet Nenad Milinovic vom «Gault Millau» zum Schweizer Koch des Jahres 2016 gekürt wurde, unterstreicht, dass das Thema Regionalität in der Küche noch sehr viel Potenzial hat. Der Spitzenkoch des Restaurants Fokus im Parkhotel Vitznau setzt statt auf Kaviar und Hummer ganz auf regionale Produkte. «Dieser Trend wird sich noch weiter verstärken», ist Foodscout Richard Kägi von Globus überzeugt. Dafür spricht auch, dass im Kapuzinerkloster in Stans ein Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik geplant ist.

KOHL Kohl ist der Shootingstar am Gemüsehimmel. Prominente Unterstützung erhält er von Schauspielerinnen wie Julia Stiles oder von der Gesundheitsikone Gwyneth Paltrow, die schwärmt: «Kohl gehört zu den besten Dingen, mit denen man seinen Körper versorgen kann.» Der Hype um das Gemüse ist in den USA ungebremst, bei uns eher verhalten, auch wenn die amerikanische Food-Kette bgood eine ziemlich lange Reihe von Kale-Menüs und Smoothies anbietet. Kohl gibt es nun auch knusprig als Kale-Chips des Schweizer Unternehmens Chirpies.

ALTE KÖRNER Eben erst haben wir uns mit den eiweissreichen südamerikanischen Gesundheitskörnern Quinoa und Amaranth angefreundet. Und schon kommt die nächste Welle, die uns weitere Urgetreide schmackhaft machen will. Etwa das glutenfreie Triticale aus Äthiopien, das als Müesli mit Milch und Ro-



sinen zubereitet wird, oder Kañiwa aus Peru, das gemahlen zu Brot verarbeitet und in Salaten und Suppen gereicht wird.

AROMATISIERTE BIERE Kleine Brauereien mit speziellen Produkten haben in den letzten Jahren zu einer Craftbeer-Welle geführt. Sie rollt ungebrochen weiter und bringt immer neue Produkte hervor. Der Schweizer Experimentalkoch Rolf Caviezel hat mit der Brauerei Stadtbühl in Gossau gerade das erste Kaffeebier der Schweiz entwickelt. Es nennt sich CaBi und ist ein naturtrübes, dunkles Bier mit feiner Kaffeenote.

FLEISCHLUST Allen Unkenrufen zum Trotz: Fleisch ist keineswegs dem Untergang geweiht. Rohschinken, Salami und Wurst erleben eine ähnliche Renaissance wie die Craft-Biere. Schinken werden neu aromatisiert – mit Kräutern, Trüffeln oder Zitrone. Die Nachfrage nach regionalen, von Metzgern verarbeiteten Würsten steigt. Und: Man wurstet vermehrt auch selbst und weiss somit, was wirklich drin ist.

VEGANE WEINE Der Vegan-Trend ist laut Richard Kägi zwar wieder am Abflauen. «Es wird wieder lustvoller gegessen.» Allerdings gibt es gleichwohl eine kleine Gruppe, die der fleisch- und eiweisslosen Nahrung huldigt. Und sie möchte auch vegane Weine geniessen – Weine also, die ganz ohne tierische Hilfsmittel wie

Gelatine, Proteine aus Milch oder Eiern geschönt werden. Immer mehr Weinbauern, etwa der Thurgauer Roland Lenz oder Luzi Boner aus Malans, richten sich nach dem Trend – auch aus ökologischen Gründen.

EATALY Das Erfolgskonzept der italienischen Feinkostkette Eataly, das auf der Philosophie von Slow Food basiert, hat den Schritt über die Alpen bereits getan: Seit kurzem gibt es die Produkte und Gastro-Angebote auch in München. Hierzulande müssen wir uns noch gedulden. Zwar ist der erste Schweizer Standort bereits bekannt – Eataly wird sich im Lausanner Quartier Le Flon niederlassen –, noch aber nicht der Zeitpunkt. Immerhin: Spätestens 2019 soll es so weit sein.

FOOD-LIEFERDIENSTE Bereits spricht man laut dem neuen «European Food Trends Report» des Gottlieb-Duttweiler-Instituts von der «Uberisierung» der Foodbranche. Die Digitalisierung führt zu einer Aufweichung der bisher definierten Bereiche. Konsumenten werden zu Produzenten, Gastronomen zu Retailern und Tech-Start-ups dringen in neue Bereiche vor. Unter anderem werden wir uns im-

mer häufiger das Essen nach Hause liefern lassen – sei es fixfertig vom Gourmetkoch, im Rohzustand direkt vom Lieblingsproduzenten oder mit genau auf ein Menü abgestimmten Zutaten.

CLEAN EATING Ernährungsphilosophien werden immer radikaler und finden vielleicht gerade deshalb ihre Anhänger. Clean Eating gehört dazu. Natürliche Produkte werden dabei so wenig wie möglich verarbeitet. Weitere Grundregeln: Kochsalz reduzieren, gute Fette, wenig Zucker, keine Zusatzstoffe, mehr Obst und Gemüse. Eigentlich so, wie unsere Grosseltern schon assen.

ESSEN AUS DEM 3-D-DRUCKER Die nächste grosse Revolution im Food-Bereich steht uns schon bald bevor: Speisen aus dem 3-D-Drucker. Der italienische Nudelproduzent Barilla präsentierte auf der Expo in Mailand einen 3-D-Food-Printer, der es möglich macht, Pasta ganz nach eigenem Wunsch zu produzieren. Bereits 2016 soll der erste für Private geeignete Drucker des Unternehmens Print2Taste auf den Markt kommen. Die ersten Bestellungen für den rund 900 Euro teuren «Bocusini» liegen bereits vor.

ENTKORKT

CHAMPAGNER IM ABO

Der Festtagsrummel ist vorüber. Der Weihnachtsbaum steht schmucklos auf der Strasse und harret der letzten Dinge. Und die leeren Champagnerflaschen warten in Tragtaschen verpackt auf den Gang zur Recyclingstelle. Ausgeknallt ist, genug Champagner geflossen, um mit jedermann auf das neue Jahr anzustossen, das schon wieder zu altern beginnt. Jetzt hat uns der öde Alltag erneut fest im Griff, da gibt es nichts mehr zu festen und zu feiern!

Wirklich? Könnte man das nicht auch ganz anders sehen? Sollte man nicht gerade in diesen endlos grauen Tagen dann und wann eine Flasche Champagner entkorken? Napoleon soll diesen Wein über alles geschätzt haben: «Schon ein einziges Glas Champagner war ausreichend, um ihn wieder zu Kräften und guter Laune zu bringen», weiss sein Sekretär zu berichten. Der grosse Feldherr, der auf seinen Feldzügen stets Champagner mit sich führte, machte denn auch mit einem viel zitierten Bonmot kräftig Werbung für «seinen» Wein: «Bei einem Sieg verdient man ihn, bei einer Niederlage braucht man ihn.»

Tun wir es also Napoleon gleich und halten wir stets etwas Champagner bereit. Wie wäre es mit einem Champagner-Abo von Schuler, das einem vierteljährlich eine Neuentdeckung unter den 5000 kleinen Winzern der Champagne näherbringt (www.schuler.ch/ChampagnerEntdecken)? Das neueste Paket enthält drei Flaschen des vor sieben Jahren von Alexandre Cornot gegründeten Champagnerhauses Brimoncourt in der Grand-Cru-Gemeinde Ay mitsamt ausführlicher Dokumentation. Auch für mich eine Entdeckung, vom Inhalt und von der Ausstattung der Flaschen her. Ob gradliniger **Régence**, eleganter **Blanc de Blancs** (17,5 Punkte, Fr. 37,80) oder markanter **Rosé** (17,5 Punkte, Fr. 38,70). Alle drei haben es mir auf ihre Art angetan, am besten hat man von jedem einige Flaschen im Keller. ANDREAS KELLER



BRIMONCOURT RÉGENCE BRUT
Produzent: Champagne Brimoncourt, Ay (F)
Herkunft: Champagne
Appellation: Champagne AOC
Rebsorte: Pinot noir, Chardonnay
Beste Trinkreife: jetzt bis 2018
Passende Gerichte: Apéro, Lachs, Krustentiere
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Schuler St. JakobsKeller, Seewen-Schwyz, Tel. 041 819 33 33, www.schuler.ch, Fr. 27,90 (Vorzugspreis für Schweiz-am-Sonntag-Leser bis Ende Januar mit Gutschein-Code «Champagner»)

AUFGEFALLEN

Geradezu jungfräulich ist das Jahr 2016 noch. Eine gute Gelegenheit, sich wieder einmal vorzunehmen, künftig seine **Erlebnisse, Pendenzen oder Ideen schriftlich** statt auf dem Smartphone zu notieren. Altmodisch ist das übrigens gar nicht. Vor allem, wenn man seine **Notizen in einem Leuchtturm-Büchlein** niederschreibt. Noch spezieller: Man lässt seinen Namen darauf eingravieren (z. B. bei Globus für Fr. 7,50).

Leuchtturm-Notizbücher, ab Fr. 13,50.

