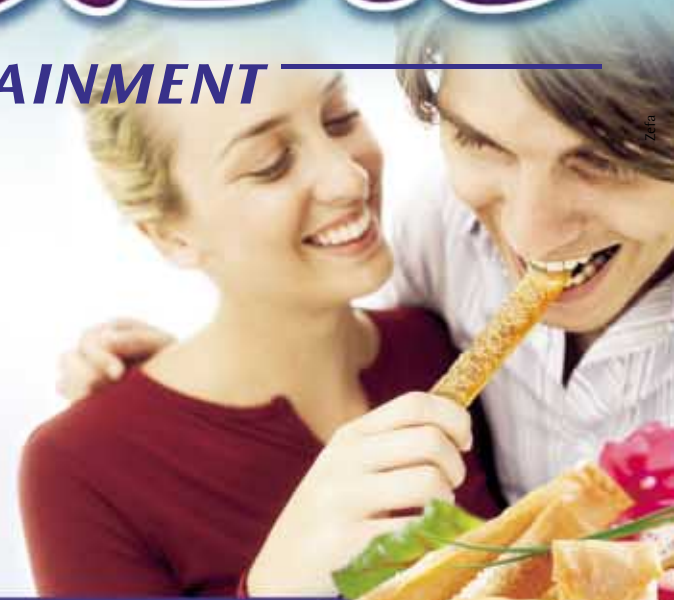


Trend & Taste

THE WORLD OF NEW FOOD & EATERTAINMENT



Small is beautiful!



Kleine Portionen – großes Potenzial

Tief in der Magengrube ist sie noch verankert: Die Vorstellung vom **"richtigen Essen"**, dem klassischen 3-Gänge-Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch. Das hatte Tradition und somit auch seine Berechtigung. Doch was sagt denn unser Bauch dazu? Ist nicht oft etwas dabei, das man nicht so gerne mag? Oder etwas, von dem es gerne etwas mehr hätte sein dürfen? Vielleicht haben Sie auch bei Ihrer Begleitung auf dem Teller etwas entdeckt, das Sie gerne einmal probieren würden. Und überhaupt: War es nicht insgesamt mal wieder viel zu viel? Doch was wäre, wenn man sich ganz von den klassischen 3 Gängen lösen könnte? Schließlich geht es doch nicht um die Reihenfolge, sondern darum, was wir essen. Sollte nicht der **Genuss mit allen Sinnen** im Vordergrund stehen? Weg von der reinen Nahrungsaufnahme, weg von tradierten Speisekarten, deren ewig gleiches Konzept auf Dauer Langeweile aufkommen lassen kann.

Von Allem das Beste

Dieses Wunschdenken für eine neue Ess-Kultur ist in vielen Ländern wie den USA oder England bereits Realität geworden und dürfte auch bald in Deutschland die Genießer

begeistern. Das Zauberwort, das z.B. in London das gastronomische Stadtgespräch ist, heißt: **Small Plates** und basiert auf der Philosophie der klassischen Vorspeise, ersetzt aber durch die **Vielzahl kleinerer Gerichte** die traditionelle Hauptspeise. Durch die Abwechslung auf den Tellern entsteht ein neues kommunikatives Element: Nicht das Wetter wird diskutiert, sondern die kleinen Köstlichkeiten auf den Tellern der Freunde oder Geschäftspartner. Eine lockere Stimmung kommt auf, ein lukullisches Gemeinschaftserlebnis ist garantiert. Die Atmosphäre ist ungezwungen, es wird geredet, probiert, man wird "warm" mit der Umgebung. Man genießt immer wieder verschiedene kleine Köstlichkeiten und große Genussattraktionen statt eines vollen Tellers zum Hungerstillen. Die Vielfalt ist enorm. Vorgemacht haben es die Spanier mit den Tapas, der Middle East mit seinen Mezze oder die Japaner mit ihren Sushi. Während es sich hierbei aber um rein singuläre ethnische Küchen handelt, zeichnen sich die Small Plates durch den **kreativen Mix** aus. Crossover ist angesagt, das Beste aus unterschiedlichen kulinarischen Kulturkreisen wird bunt gemischt. Für den Gastronomen bedeutet das: **Durch die Vielzahl kleinerer Gerichte bietet er ein Höchstmaß an Abwechslung.**

Fortsetzung Seite 2

UNSERE THEMEN

- **Anpuff für den Champion Burger**
- **Asiatische Innovationen**
- **Die Zukunft des Foodservice**
- **Fast Food im All**
- **Neue Sushi-Creationen**
- **Der neue Trend im Bio-Markt**
- **HITBurger® Plus – größer, schneller, besser**



Liebe Leserin,
lieber Leser,

gestatten Sie mir eine provokante Frage: Haben wir, hat unsere Branche, eigentlich noch die richtigen Ziele, mit denen sie eine erfolgreiche Zukunft gestalten kann? Was wissen wir eigentlich über unsere Kunden? Klar, quantitatives Zahlenmaterial liegt in Hülle und Fülle vor. Es zeigt uns nur, was an Bedarf gedeckt worden bzw. noch zu decken ist. Aber ist es nur das, was wir brauchen?

■ Was wissen wir wirklich über die Bedürfnisse unserer Gäste, deren Hunger zu stillen und Durst zu löschen unser Job ist? Der nun seit Jahren schon anhaltende Umsatzrückgang in der deutschen Gastronomie wird in erster Linie auf deren teils massive Preiserhöhungen nach der Euro-Einführung und auf die allgemeine schlechte wirtschaftliche Lage in Deutschland zurückgeführt. Die einfache Reaktion: Die Gastronomie verlangt vom Handel und dieser von der Industrie immer niedrigere Preise, was aber in vielen Fällen z.B. durch steigende Rohstoffpreise gar nicht möglich ist. Da aber mittlerweile für fast alle Beteiligten der Branche der Preis das Maß aller Dinge ist, kommt es zwangsläufig dazu, dass oft an der Qualität gespart wird und das Ergebnis daraus auch noch als "Innovation" gefeiert wird.

■ So stellt jeder als Teil der Marktmaschinerie seine Schrauben ein, nach dem Motto "Hauptsache mein Teil der Maschine läuft". Der Aufwand dafür wird immer höher, die Erträge immer geringer. Nur wenige fragen sich, ob das Endprodukt, das Gesamtangebot der Branche so überhaupt noch richtig ist. Der Lebensstil der Menschen, ihr Ernährungs-, ihr Freizeitverhalten, das wirtschaftliche Umfeld, ihre Bedürfnisse, alles hat sich gravierend geändert. Natürlich damit auch die Art der Bedarfsdeckung. (→ Fortsetzung letzte Seite)

"Small Plate – Big Taste!"

SALOMON®