

Corona Ernährungs-Trends

Wie sich die deutsche Aromenindustrie auf veränderte Konsumgewohnheiten einstellt

Berlin, 20. Mai 2020 | Schlagwort: Kommentar

Umfangreiche Investitionen in Forschung und Entwicklung gehören fest zur Strategie der deutschen Aromenindustrie. Das ermöglicht ihr, auch in der aktuell angespannten Situation schnell auf veränderte Konsum- und Ernährungsgewohnheiten zu reagieren. Welche Änderungen die Corona-Pandemie in dieser Hinsicht mit sich bringen könnte, erläutert DVAI-Geschäftsführer und Vorstandsmitglied, RA Tobias Koppitz.

Innerhalb weniger Wochen hat uns das Corona-Virus von normaler Betriebsamkeit zum „Neuen-Normal“ gezwungen - und damit müssen wir uns wohl auch noch eine Weile arrangieren.

Wie wirkt sich das auf unsere Essgewohnheiten aus und damit auf diejenigen, die unsere Nahrungsmittel herstellen? Bleibt die momentan gestiegene Wertschätzung für Nahrungs- und Genussmittel erhalten? Kann sich Regionalität langfristig gegenüber globalen Lieferketten behaupten? Gewinnt Nachhaltigkeit an Bedeutung oder verliert sie?

Es ist wahrscheinlich, dass – wie in jeder Krise – manche Dinge für immer verschwinden, während sich einige neue, disruptive Wege langfristig etablieren. Von Unternehmen verlangt das eine neue Qualität an unternehmerischem Mut und unternehmerischer Voraussicht.

Wir wagen einen Blick auf die Zeit nach Corona und versuchen zu ergründen, wie sich einige der aktuellen Trends auf die Art wie und womit wir uns ernähren auswirken könnten.

Trend 1: Mehr Wertschätzung für Produkte

Kochen erlebte in den letzten Wochen eine Renaissance. Vom Hobby am Wochenende entwickelte es sich zum strukturell wichtigen Bestandteil des Home-Office Alltags. Eine große Zahl von Verbrauchern, die vorher kaum oder höchstens sporadisch gekocht haben, sind von den aktuellen Umständen an den Herd gezwungen worden. Vielen rückt so wieder stärker ins Bewusstsein, wie viel Arbeit in manchen Gerichten steckt und wie viel Zeit wir durch das „Outsourcen“ des Kochens normalerweise gewinnen. Wir lernen die Ausgangsprodukte wieder mehr wertzuschätzen und unser Gespür für verschiedene Qualitäten wächst.

Vor dem Ausbruch der Pandemie war Essen individuell und spontan; es folgte dem Tempo unserer Gesellschaft. In Zeiten sozialer Distanzierung zelebrieren wir gemeinsame Mahlzeiten wieder und der Genuss von Nahrungsmitteln gewinnt an Bedeutung.

Sicher denkt ein Teil der Verbraucher auch künftig mehr darüber nach, was, wie und wieso sie konsumieren. Sie interessieren sich dafür, wo ihre Produkte herkommen und wie man sie erzeugt hat. Viele haben sich in den vergangenen Wochen erstmals darüber Gedanken gemacht, wie unser Lebensmittelversorgungssystem überhaupt funktioniert.

Das könnte zu einer gesteigerten Wertschätzung für die Produkte und die Personen führen, die die Infrastruktur auch in der akuten Krise aufrechterhalten haben. Für einen anderen Teil spielen künftig aufgrund der persönlichen finanziellen Situation weiter vor allem preisliche Aspekte eine Rolle, ohne dass sie auf Genussmomente verzichten wollen.

Lebensmittel- und Aromenhersteller sehen sich zukunftsfähig aufgestellt, so dass sie auf diese unterschiedlichen Bedürfnisse reagieren können, indem sie dazu beitragen, das Lebensmittelangebot vielfältig und abwechslungsreich zu gestalten.

Trend 2: Stärkung der Kreislaufwirtschaft

Die gestiegene Wertschätzung für Nahrungsmittel intensiviert voraussichtlich auch die Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und zur Schonung natürlicher Rohstoffe. Dabei gewinnen die Mittel der digitalen Kommunikation entlang der Lieferkette sowie neue Technologien und Verfahren zur nachhaltigen und schonenden Verarbeitung an Bedeutung.

Aromenhersteller nehmen hier eine Vorreiterrolle in der Lebensmittelindustrie ein. Denn sie haben bereits in den letzten Jahrzehnten intensiv nach Produkten gesucht und in diese investiert, die in Kreislaufwirtschaften eingebunden sind. Die Gewinnung aromatischer Öle aus Orangen- und Zitruschalen gehört zu den typischen Beispielen. Die Industrie hat zudem besonders schonende und nachhaltige Verfahren entwickelt. Damit hilft sie natürliche Ressourcen zu sparen, sichert geschmackliche Qualitäten und gleicht natürliche Schwankungen aus.

Trend 3: Funktionale und gesunde Zutaten gefragt

Verbraucher halten künftig noch öfter nach „gesunden“ Produkten Ausschau, die ihr persönliches Wohlbefinden fördern und positiv zu ihrem körperlichen Zustand beitragen sollen. Auch funktionale Lebensmittel, die mehr können als das reine Bedürfnis nach Nahrung zu befriedigen, gewinnen an Bedeutung. Dazu gehören Vitamine, ungesättigte Fettsäuren, sowie Kräuter und Gewürze.

Bei allen Vorzügen für die Gesundheit bleibt der Geschmack aber weiter wichtiges Kaufkriterium. Während Verbraucher früher bereit waren bei geschmacklichen Aspekten Kompromisse zugunsten „gesünderer“ Lebensmittel einzugehen, stellen sie heute höhere Ansprüche. Es soll gesund sein und lecker schmecken. Aromen können hier helfen, die gesunde Wahl zur leichten Wahl zu machen.

Trend 4: Intensive Nachfrage nach alternativen Proteinquellen

Schon vor Corona haben Umweltschutzaspekte, ethische Grundsätze und der stärkere Fokus auf gesunde Ernährung dazu geführt, dass Verbraucher vermehrt zu Produkten aus alternativen Proteinquellen gegriffen haben. Dieser Trend dürfte sich nun intensiviert fortsetzen.

Die Aromenindustrie unterstützt die Lebensmittelhersteller hier auf verschiedenen Wegen: Einerseits bei der Übertragung der sensorischen Erfahrung von Fleisch auf Produkte auf der Basis alternativer Proteine sowie andererseits bei der Herstellung vollkommen neuer pflanzlicher Varianten, die eine eigene Produktkategorie bilden und unseren Speiseplan bereichern.

In beiden Fällen stehen Genuss und Geschmack im Mittelpunkt. Mittels innovativer Herstellungsverfahren und der Bereitstellung geschmackgebender Komponenten, unterstützt die Aromenindustrie diesen Wandel und trägt so maßgeblich zu neuen Produkten bei, deren Geschmack sowohl Fleischesser als auch Vegetarier anspricht.

Pressekontakt:

Dominika Fellner
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI)
Friedrichstraße 166, 10117 Berlin
Tel.: +49 30 240 886 59-32
E-Mail: dominika.fellner@dvai-dvrh.eu
Web: <http://www.aromenverband.de>