

18.01.2019 - 10:54 Uhr

Food-Trends 2019: Burger, Bowls und Ramen



Hamburg (ots) -

Eine Aktuelle Umfrage des Online-Reservierungs-Services Bookatable by Michelin unter 750 Teilnehmer aus dem deutschsprachigen Raum hat gezeigt, dass Bowls, Burger und Ramen bei Restaurantbesuchern durchaus beliebt, aber noch nicht bei allen bekannt sind. Burger liegen nach wie vor bei Gästen im Trend.

Bowls und Ramen beliebt, aber noch nicht jedem bekannt

Knapp ein Drittel der befragten Gäste aus Deutschland, der Schweiz und Österreich haben bereits ein Restaurant besucht, das Bowls (bunt zusammengesetzte Gerichte mit trendigem "Super Food Zutaten", angerichtet in einer Schüssel = engl. Bowl) anbietet. Serviert werden meist sogenannte Buddha Bowls oder hawaiianische Poke Bowls mit gesunden Zutaten, wie roh mariniertem Fisch, Algen und Edamame-Bohnen. 11 Prozent waren noch nie in einem Restaurant, das Bowls serviert, planen aber einen Besuch. 41 Prozent haben Restaurants, die diese Gerichte anbieten noch nicht besucht. 20 Prozent der Umfrageteilnehmer kennen dieses Gericht beziehungsweise diese Art von Zubereitung nicht.

Die Hälfte der befragten Gäste schätzt an diesen Trend-Gerichten die Vielfältigkeit und die Möglichkeit alles kombinieren zu können. 25 Prozent finden den gesundheitlichen Aspekt an Bowls gut. Was 17 Prozent der Befragten an den bunten "Schüssel-Gerichten" außerdem besonders gefällt, ist die Optik. Der Geschmack überzeugt weitere 25 Prozent. Weitere 35 Prozent der Befragten sind neutral.

Auch das japanische Nudelgericht "Ramen" ist ebenfalls in aller Munde. 42 Prozent der Umfrageteilnehmer haben bereits Restaurants besucht, die dieses Gericht servieren. Quintessenz: Ramen sind also noch beliebter als Bowls. 34 Prozent waren noch nicht in einem Restaurant, das Ramen anbietet, 7 Prozent planen jedoch einen Restaurantbesuch. Nur 17 Prozent der Umfrageteilnehmer kennen das Gericht "Ramen" nicht.

Weil viele neueröffnete Restaurants Bowls, Ramen und kreative Burger-Varianten anbieten, stehen diese auch vermehrt auf dem Speiseplan der Restaurantgäste. Rund 30 Prozent der Umfrageteilnehmer essen diese Gerichte demnach immer öfter.

Burger-Restaurants sind nach wie vor im Trend

15 Prozent der befragten Gäste essen Burger sehr gerne und besuchen daher immer wieder neue Burger-Restaurants. 43 Prozent besuchen Restaurants, die auf Burger spezialisiert sind dagegen nur hin und wieder und 4 Prozent besuchen in der Regel immer dasselbe Lokal, weil es ihnen dort am besten schmeckt. Bei 37 Prozent der Umfrageteilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sind Burger weniger beliebt.

Food-Trends 2019: Das denkt der Gast!

Unter den befragten Gästen sind die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit nach wie vor wichtig und gewinnen auch in 2019 weiter an Bedeutung. Ebenso die vegetarische und vegane Küche. In Zukunft Insekten serviert zu bekommen, wird laut Meinung der Umfrageteilnehmer häufiger vorkommen können. Schließlich enthalten diese viel Protein und wichtige ungesättigte Fettsäuren. Sie können zudem umweltfreundlicher als Fleisch produziert werden. Produkte auf Insekten-Basis wie Nudeln oder Burger-Patties werden bereits angeboten. Neue gesetzliche Regelungen der EU könnten hier im nächsten Jahr viel verändern. Ob die Nachfrage steigt, bestimmt letztlich nur der Restaurantgast beziehungsweise der Endverbraucher.

Kontakt:

Vanessa Luwich
Bookatable GmbH & Co. KG
040-21 11 18 70
vanessa.luwich@bookatable.com

Medieninhalte



Bookatable GmbH & Co. KG . Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/105547 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Bookatable GmbH & Co.KG/Bookatable by Michelin"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100066133/100824061> abgerufen werden.