

Dieses Buch ist ein echter „Leckerbissen“ für alle, die sich mit der Zukunft des Essens beschäftigen – und wer tut das nicht?

Obwohl wir theoretisch tagtäglich unter einer fast unendlichen Vielfalt an Lebensmitteln und Kostformen frei wählen können, werden unsere alltäglichen Essentscheidungen in der Praxis von gesellschaftlichen Megatrends beeinflusst. Zudem verändern sich die individuellen Lebensgeschichten und adäquat dazu unsere Essstile.

Die Autorin hat sich zum Ziel gesetzt, dem bewegten Lebensmittelmarkt Struktur zu verleihen, und zeigt mit Hilfe von 13 Food Trends die zentralen Entwicklungschancen für Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeiter, Gastronomie und Handel auf. Dabei kommen auch die KonsumentInnen auf den Geschmack: Sie erhalten spannende Einblicke in die ‚essbare Konsumwelt‘ von morgen und eine profunde Orientierungshilfe für einen bewussten Lebensmitteleinkauf.

Sensual Food – die neue Lust am Geschmack

Convenience Cooking – die neue Art zu kochen

Fast Casual – gesund und schnell genießen

Hand Held Food – Häppchen für Eilige

Health Food – neue Strategien für bewusste Esser

Cheap Basics – Spar-Oasen der Wohlstandskonsumenten

Ethic Food – Essen mit gutem Gewissen

Slow Food – Produkte mit authentischem Charakter

DOC Food – Produkte mit Herkunftsgarantie

Nature Food – hedonistisch, frisch und politisch korrekt

Clean Food – Purismus nicht nur für Allergiker

Mood Food – Essen als Emotionsmanagement

Functional Food – Essen als Therapie