Medieninformation

**Klassisch, chaotisch, vegan: Haushaltsgeräte-Marke elektrabregenz zeigt aktuelle Kochtrends**

Wien, 30. Jänner 2022. **Kochen liegt im Trend. 96,8 Prozent der Österreicher:innen kochen mindestens einmal pro Woche, 37,6 Prozent tun dies sogar täglich. Auch kochen 16,5 Prozent häufiger, da sie aus Kostengründen weniger oft essen gehen bzw. Essen vom Lieferdienst bestellen. So die Ergebnisse der von marketagent im Auftrag von elektrabregenz durchgeführten repräsentativen Umfrage.[[1]](#footnote-1) Aber was kochen wir in diesem Jahr? Die Haushaltsgeräte-Marke elektrabregenz hat sich mit den Koch- und Essenstrends des Jahres 2023 beschäftigt.**

## **Vermehrt regionale Produkte**

## Auch in Sachen Essen und Kochen geht der Trend eindeutig in Richtung Nachhaltigkeit. Daher wird 2023 besonders viel Wert auf Regionalität und bodenfreundlichen Anbau gelegt. Die letzten Jahre haben deutlich gemacht, wie abhängig wir von funktionierenden Liefersystemen sind und wie sehr Krisen das globale Lebensmittelsystem beeinflussen können. Das hatte ein Umdenken zur Folge, wie und woher wir Nahrungs­mittel beziehen. Der vom Zukunftsinstitut geprägte Begriff „New Glocal“[[2]](#footnote-2) beschreibt genau den aktuellen Wandel hin zu einer Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems. Im Mittelpunkt stehen nachhaltige Kreisläufe, transparente Lieferketten und eine regionale Produktion von Lebensmitteln. Unter dem Motto – so lokal wie möglich – wird künftig nicht der günstigere Preis darüber entscheiden, ob Nahrungs­mittel importiert werden oder nicht, sondern die regionale Verfügbarkeit. Bei Produkten, bei denen der Lebensmittelhandel weiterhin auf internationale Importe setzen muss, werden neue Kriterien eine Rolle spielen und die Wahl beeinflussen, wie transparente Lieferketten oder Kooperationen mit Fair Trade-Produzent:innen und mit Betrieben, die Lebensmittel auf regenerative Art und Weise produzieren. Aber auch die Konsument:innen legen vermehrt Wert auf regionale Produkte. In der elektrabregenz Umfrage gaben 9,1 Prozent an, dass sie ihre Ernährung aus Nachhaltigkeitsgründen bereits umgestellt haben und ihr Kochverhalten daran orientieren.

### Chaos Cooking

### Essenskombinationen, die bisher als „das geht gar nicht“ bezeichnet wurden, sind plötzlich groß da. Nutella-Lasagne, Ramen-Burger oder Sushi-Burrito – erlaubt ist scheinbar alles, es wird vermischt, was nicht zusammengehört. Befeuert durch Social Media Plattformen, wie TikTok und Instagram, wird wild kombiniert, was Lebensmittel aber auch unterschiedliche Küchenkulturen betrifft. Chaos Cooking ist aber keine reine Social Media Entwicklung, sondern wird als Weiterentwicklung der Fusionsküche gesehen. So gibt es auch hierzulande bereits Lokale, die entsprechende Gerichte anbieten, und in den USA gab es bereits Mitte 2022 eine neue Generation von Restaurants oder Pop-ups, die laut dem amerikanischen Foodmagazin Eater „nicht nur Fusion servieren, sondern aggressive, seltsame, trollige Fusion, die auch noch durchdacht ist, unglaublich gut ankommt und wirklich gut ist.“[[3]](#footnote-3) 2023 heißt es nach Lust und Laune fröhlich experimentieren.

**Pflanzliche Ernährung**

Auch in einem „Fleischland“ wie Österreich geht der Fleischkonsum stetig zurück.[[4]](#footnote-4) Ein vegetarischer oder veganer Lebensstil ist bereits seit Jahren angesagt. Die Zahl der Vegetarier:innen und Veganer:innen steigt stetig. 840.000 Menschen lebten 2021 in Österreich vegetarisch (2018 waren es im Vergleich 765.000) und 106.000 vegan (2018: 80.000). Aber auch 4,6 Millionen Flexitarier:innen, also flexible Vegetarier:innen, die gelegentlich auch Fleisch essen, wurden in diesem Jahr hierzulande gezählt. Auch diese Zahl steigt stetig.[[5]](#footnote-5) Aber auch für viele Fleischesser:innen muss es nicht immer Fleisch sein, sondern es wird auch vegetarisch gekocht. Ein Trend, der auch in diesem Jahr weiter an Popularität gewinnen wird. Den Jänner machen bereits viele Personen zum Veguanary, wo eine bewusste und pflanzenbasierte Ernährung im Vordergrund steht.

**Rezepte veganisieren**

Chili sin Carne ist ein Beispiel, das sich bereits etabliert hat und heute genauso anerkannt ist, wie das fleischliche Ausgangsgericht Chili con Carne. Das Veganisieren traditioneller, klassischer Gerichte – also das vegane Interpretieren – ist ein angesagter Kochtrend. Künftig werden vegane Alternativen bestimmter Traditionsspeisen aus den verschiedensten Küchen noch mehr zum Standard unserer kulinarischen Repertoires. Auf Rezeptforen und -blogs werden mit Jackfrucht, Seitan & Co bereits eifrig vegane Alternativen besprochen und nachgekocht. Die Lebensmittelindustrie reagiert darauf mit raffinierten Ersatzprodukten, Plant-Based Meat. Dieses definiert ein, beim Weltwirtschaftsforum präsentierter, Bericht von Systemiq und der University of Exeter als einer von drei Superhebelpunkten, die einen Großteil der globalen CO2-Emissionen eindämmen könnten.[[6]](#footnote-6) Die Etablierung alternativer Proteine ist und bleibt Thema. Aber ein Blick auf die Rezept- und Koch-Blogs zeigt, auch natürliche Zutaten, wie Pilze, Hülsenfrüchte, Algen, Apfelmus und ähnliches eignen sich für entsprechende geschmackliche Adaptionen, um Rezepte tierfrei zubereiten zu können.

### Die Rückkehr der Klassiker

### Ebenso ist auch eine Rückbesinnung auf Altbewährtes zu erkennen. Klassiker erleben ein neues Revival. Gerichte, die unsere Großeltern und Urgroßeltern früher kochten, werden wieder beliebter. Ein Grund liegt darin, dass sich viele Menschen für gesunde und natürliche Lebensmittel interessieren. Es geht weg von industriell verarbeiteten Nahrungsmitteln, hin zu Natürlichkeit. So erleben scheinbar längst vergessene Lebensmittel wie Steckrübe, Schwarzwurzel & Co ein Revival.

### Lebensmittel fermentieren

### Diese Besinnung auf Natürlichkeit rückt auch das Fermentieren von Lebensmittel in den Fokus, das in diesem Jahr auch als Trend gesehen wird. Die Fermentierung ist ein Verfahren, das seit Jahrhunderten zur Konservierung von Lebensmitteln eingesetzt wird und in den letzten Jahren aufgrund der gesundheitlichen Vorteile an Popularität gewonnen hat.

„´Oma bäckt den Gugelhupf und die ganze Familie kann sich auch heute noch an diesen ganz besonderen Moment erinnern´ - das ist ein Beispiel, das viele Österreicher:innen mit elektrabregenz verbinden. In diesem Jahr ist im Bereich Kochen sehr viel an Rückbesinnung zu erkennen. Die Rückkehr der Klassiker und das Veganisieren dieser, das Fermentieren und all das wild kombinieren lässt dieses Jahr in der Küche einfach spannend werden“, so Margit Anglmaier, Manager Marketing & Communications der Beko Grundig Österreich AG und ergänzt: „Ganz im Sinne dieser Koch-Trends bieten wir von elektrabregenz zudem ein Produkt-Line-up, das die Bedürfnisse der Konsument:innen noch mehr unterstützt. So will ich etwa in meiner eigenen Küche beispielsweise den elektrabregenz Kombi-Dampfgarer oder auch die ErnteFrisch-Funktion meiner Kühl-Gefrierkombination gar nicht mehr missen“.

**Foto:** Klassisch, chaotisch, vegan: Die Kochtrends 2023

**Fotocredit:** © elektrabregenz / Beko Grundig Österreich AG

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit über 125 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder). Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 im Besitz der türkischen Arçelik-Gruppe. In Österreich ist die Gruppe unter dem Namen Beko Grundig Österreich AG mit den Marken Beko, elektrabregenz und Grundig vertreten. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter [www.elektrabregenz.com](http://www.elektrabregenz.com/)

**Über die Beko Grundig Österreich AG**

Die Beko Grundig Österreich AG ist international einer der bedeutendsten Marktteilnehmer im Bereich Home Electronics. Das Unternehmen ist in Österreich die Dachorganisation der Marken Beko, elektrabregenz und Grundig. 40 Mitarbeiter steuern von der Zentrale im 23. Wiener Gemeindebezirk aus, die nationalen Aktivitäten der Bereiche Marketing, Vertrieb, Produktmarketing, After Sales Service, HR, Finance, Logistik und Supply Chain sowie den Innendienst. Dabei haben die Nähe zu Kund:innen und ihre Bedürfnisse stets oberste Priorität: In dem breiten Sortiment finden alle Marktteilnehmer:innen die für sie passenden Produkte. Um maximale Produktqualität gewährleisten zu können, werden die Geräte größtenteils selbst in 28 hochmodernen Fertigungsstätten der Muttergesellschaft Arçelik in Europa, Asien und Afrika hergestellt. Das Besondere: Die Werke arbeiten nach einer schon vor vielen Jahren in allen Unternehmens-, Entwicklungs- und Produktionsbereichen implementierten Nachhaltigkeitsstrategie, die nach internationalen Standards zertifiziert wurde – zum Beispiel 2022 vom Dow Jones Sustainability Index bereits zum vierten Mal in Folge als nachhaltigstes Unternehmen der Hausgeräteindustrie.

Rückfragen richten Sie bitte an:

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak  Reiter PR  Tel.: +43/699/120 895 59 alexandra.vasak@reiterpr.com   | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Manager Marketing & Communications Beko Grundig Österreich AG  Tel.: +43/664/384 42 30 margit.anglmaier@bg-austria.at   |

1. marketagent hat im Auftrag von elektrabregenz in einer repräsentativen Umfrage 500 Personen zwischen 14 und 75 Jahren im Zeitraum von 28. bis 31. August 2022 befragt. [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.zukunftsinstitut.de/artikel/food/food-trends-hanni-ruetzler/> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.eater.com/23331987/restaurant-dining-trends-chaos-cooking-fusion-cuisine> [↑](#footnote-ref-3)
4. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/287345/umfrage/pro-kopf-konsum-von-fleisch-in-oesterreich/> [↑](#footnote-ref-4)
5. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/709815/umfrage/anzahl-der-vegetarier-veganer-und-flexitarier-in-oesterreich/> [↑](#footnote-ref-5)
6. <https://www.exeter.ac.uk/news/research/title_956087_en.html> [↑](#footnote-ref-6)