

INTERVIEW **KARIN TISCHER**

„Microgreens sind ein neues Highlight“

Die Trendforscherin spricht über Fleisch aus dem 3D-Drucker, Digitalisierung auf dem Food-Markt und ihr Lieblingsessen.

Frau Tischer, was sind die Trends auf dem Food-Markt?

KARIN TISCHER Es gibt zur Zeit vor allem vier große Themen: Taste Unlimited, Gesundheitsorientierung, Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Generell kann man sagen, dass Corona ein Booster für alle Bereiche ist. Bei Taste Unlimited lösen sich die Grenzen zunehmend auf und die Menschen bekommen mehr Lust auf Genuss. Dabei sehen wir zwei starke Entwicklungen.

Welche?

TISCHER Erstens: Internationale Speisen werden mit regionalen Zutaten neu interpretiert und kreiert. Zweitens: Der Verbraucher hatte während der Pandemie mehr Zeit, sich mit Produkten auseinanderzusetzen. Es ist eine höhere Erwartungshaltung entstanden, das stellt eine große Herausforderung für die Industrie dar.

Was haben Sie noch beobachtet?

TISCHER Es gibt Spielwiesen wie die Fermentation. Das ist eine der ältesten Methoden, um Speisen haltbar zu machen. Die Methode wurde nun wieder für das kreative Kochen entdeckt. Koreanisches Kimchi beispielsweise wird neu kreiert, die Fermentation sorgt für eine Geschmacksexplosion. Ein neues Highlight bei Geschmackswelten sind die sogenannten Microgreens, Keimlinge von Gemüse und Kräutern mit dem vier bis 40-fachen an Vitaminen und Mineralstoffen gegenüber der ausgewachsenen Pflanze bei 90 Prozent weniger Wasserverbrauch. Das ist sehr nachhaltig.

Wie hat Corona den Nahrungsmittel-Konsum verändert?

TISCHER Manche haben das Kochen und Backen entdeckt oder wiederentdeckt, dennoch ist die Tendenz da, dass die Menschen zu ihren Gewohnheiten zurückkehren. Der Bereich der Lieferdienste ist stark gewachsen. Nicht nur, weil sie in der Corona-Zeit ihr Lieblingsrestaurant unterstützen wollten, sondern auch, weil sie teilweise keine Lust oder in Mehrfachbelastung keine Zeit haben zu kochen.

Hat sich auch das Ernährungsverhalten geändert?

TISCHER Ja. Es werden immer mehr internationale Zutaten regional angebaut oder gezüchtet. Mozzarella von Wasserbüffeln gibt es in Brandenburg statt Italien, Quinoa aus



Die sogenannten Microgreens sind ein Trend aus den USA. Es sind Keimlinge von Gemüse oder Kräutern, beispielsweise Brokkoli, Erbsen, Radieschen, Rotkohl, oder Sonnenblumen, die besonders gesund sind. Gegenüber ausgewachsenen Pflanzen haben Microgreens eine vier bis 40-fache Menge an Vitaminen und Mineralstoffen. Der Anbau ist platzsparend und nachhaltig und verbraucht rund 90 Prozent weniger Wasser als bei herkömmlichem Gemüse.

FOTO: BHG. BROICHCA-TERING GMBH

rants ohne Stühle und Gäste, also reine Produktionsbetriebe, die nur noch ausliefern. Für den Verbraucher erkennbar sind intelligente Kassensysteme, die automatisch die Waren erkennen, die auf dem Band liegen. Es gibt Virtual-Reality-Table, die dem Tisch eine besondere Atmosphäre verleihen, da isst man beispielsweise sein Fischbrötchen auf hoher See. Das Thema Digitalisierung ist auf der Überholspur.

Sie waren kürzlich auf der Internorga-Messe in Hamburg und haben dort Fleisch aus dem 3D-Drucker verkostet. Wie war das?

TISCHER Es hat mich nicht überzeugt. Es hatte zwar die Form eines Steaks, war aber viel zu faserig. Andere Produkte waren dagegen schon ziemlich nah dran. Die Entwicklung ist da. Es bleibt spannend.

Gesunde Ernährung ist teuer. Bereiten Ihnen die aktuellen Lebensmittelpreise Sorge, dass sich die Menschen nicht gesund genug ernähren?

TISCHER Es bereitet mir zunehmend Sorge. Den Menschen wird im Moment viel zugemutet. So eine Pandemie schürt Ängste, und Angst ist ein schlechter Berater. Hinzu kommen Rohstoffknappheit und der Ukraine-Krieg. Die Summe an stressigen Faktoren ist für die Menschen sehr belastend. Ich empfehle uns, besonnen zu handeln und positiv zu denken.

INFO

Gelernte Köchin ist weltweit unterwegs

Gelernte Köchin Karin Tischer, 55, ist eine europaweit gefragte Trendforscherin, Food-Spezialistin und Geschäftsführerin von „food & more“ in Kaarst. Mit ihrem Team ist sie für die Lebensmittel- und Getränke-Branche tätig. Die gelernte Köchin und Ernährungswissenschaftlerin ist als Trendforscherin den neuesten kulinarischen Trends weltweit auf der Spur und für deren Adaption auf den deutschen Markt branchenübergreifend anerkannt. Tischer war bereits in über 50 Län-

dern unterwegs.

Institut Vor 25 Jahren gründete sie ihr unabhängiges Forschungs- und Entwicklungsinstitut „food & more“ und bietet den Kunden aus Industrie, Außer-Haus-Markt, Handel und B2B-Markt ein umfangreiches Portfolio: Entwicklung von Konzepten, Ideen und Rezepturen. Maßgeschneiderte Kreativ-Workshops, Strategie-Beratungen und Trendvorträge sind besonders gefragt.

Heimat Tischer wohnt gerne in Kaarst und will auch weiterhin in der Stadt wohnen bleiben.



Karin Tischer ist Trendforscherin, Foodspezialistin und Geschäftsführerin von „food & more“ in Kaarst.

FOTO: HAMBURG MESSE UND CONGRESS/MICHAEL ZAPF

Köln statt aus Peru. Und das Thema Snacking ist stärker geworden. Die klassische Mahlzeit hat sich zunehmend aufgelöst, wobei das Thema Frühstück eine größere Bedeutung bekommen hat. Es ist eine sehr unkomplizierte Art sich zu versorgen zum Beispiel von Granola, Porridge

bis Löffel-Smoothies.

Wird mehr auf gesunde Ernährung geachtet?

TISCHER Das ist durch Corona insgesamt stärker geworden. Die Menschen waren schon vorher sensibilisiert und achten jetzt noch mehr auf

gesunde Ernährung. Es hat sich auf den Plantarismus, also die stärker pflanzenorientierte Ernährung, verlagert. Die konsequent vegane oder vegetarische Ernährung ist vielen zu anstrengend.

Wie sieht die Digitalisierung auf dem Food-Markt?

TISCHER Der Verbraucher bekommt teilweise nicht mit, wie die Digitalisierung voranschreitet. Es gibt in der Gastronomie und im Außer-Haus-Markt immer mehr Roboter. Bei den Lieferdiensten gibt es sogenannte „Ghost-Kitchens“, Restau-

Welche Rolle spielt die Digitalisie-

Kritik an Maßnahme an Eduard-Klüber-Straße

BÜTTGEN (seeg) Im Mängelmelder der Stadt Kaarst gibt es Beschwerden über den Radstreifen auf der Eduard-Klüber-Straße in Büttgen, auch gegenüber unserer Redaktion wurde Kritik zu der Umsetzung der eigentlich sinnvollen Maßnahme geäußert. „Es wäre ein leichtes gewesen, die Markierungen auf der anderen Seite anzubringen, wo genug Platz ist“, sagt Heinz Kampermann, der unsere Redaktion auf diese vermeintliche Gefahrenstelle aufmerksam machte. Auch kritisiert er die parkenden Autos am Rand, obwohl ein öffentlicher Parkplatz zur Verfügung steht. „Es gibt viele ähnliche Stellen im Stadtgebiet, beispielsweise an der Driescher Straße. Da müssen die Radfahrer gucken, wo sie bleiben“, so Kampermann. Sein Vorschlag: Entweder der Radstreifen wird auf die andere Straßenseite verlegt oder durchgezogen.



Der Radstreifen an der Eduard-Klüber-Straße ist abgeschnitten. F.: SEEG

Markierung erfolgen soll, die Öffnung aber nicht über die gesamte Länge der Straße markiert werden muss. „Bei gegenläufigem Autoverkehr können Radfahrer zwischen oder hinter den parkenden Autos ausweichen und müssen den gegenläufigen Autoverkehr passieren lassen“, heißt es. Auf der rechten Seite der Straße könne der Radweg nicht markiert werden, da der entgegenkommende Radverkehr sich an das Rechtsfahrgebot halten müsse. „Die Autofahrer rechnen dort nicht mit den entgegenkommenden Radfahrern“, heißt es.

Behörde nimmt neue Flächen ins Visier

Im Zuge des Transformationsprozesses Rheinisches Revier sind Flächen nördlich der A52 im Gespräch.

KAARST (seeg) Eine Taskforce bestehend aus den Regierungspräsidentinnen aus Köln und Düsseldorf, den Vorsitzenden der Regionalräte, dem Vorsitzenden des Braunkohleausschusses, der Landesplanung und den Planungsdezernenten der Bezirksregierung hat im Rahmen des Transformationsprozesses Rheinisches Revier über potenzielle Wirtschaftsstandorte diskutiert und soll bald Gespräche mit den betroffenen Kommunen führen.

Dabei spielt auch die Stadt Kaarst eine Rolle. Durch den Rhein-Kreis Neuss wurde die Taskforce auf einen Standort nördlich der Autobahn 52 aufmerksam. Die dort gelegenen Flächen mit einer Gesamtgröße von rund 85 Hektar könnten nach Vorstellungen des Gremiums irgendwann einmal in Gewerbegebiete umgewandelt werden. Diese Mitteilung trug die Stadtverwaltung nun im Bau- und Planungsausschuss vor. Die Aufnahme dieser Potenzialflächen seitens der Regionalplanungsbehörde ersetzt oder

beschränkt allerdings nicht die Gestaltungshoheit der Stadt Kaarst.

Die schwarz-grüne Koalition in Kaarst nimmt die Idee zwar zur Kenntnis, jedoch werde das Gebiet im Norden von Kaarst nicht umgewandelt. Das versprochen sowohl Ingo Kotzian, Fraktionsvorsitzender

der CDU, als auch Heiner Hannen (Bündnis 90/Die Grünen). „So lange die CDU und die Grünen die Mehrheit haben, wird in diesem Bereich gar nichts passieren“, erteilte Kotzian den Plänen eine Absage. „Die Behörden können sprechen, aber wer ernsthaft auf die Idee kommt,

die linke der beiden Flächen mit 57 Hektar zu überplanen, ist auf dem falschen Weg“, so Kotzian weiter. Der CDU-Fraktionsvorsitzende im Stadtrat machte dabei auf die Wichtigkeit der Landwirtschaft vor Ort in der heutigen Zeit aufmerksam.

Deutlicher wurde Heiner Hannen: „Wir finden das ein Unding und würden am liebsten ein Moratorium machen. Es wird keine Partei dabei sein, die es anders sieht. Ich verstehe nicht, wie es zu einem solchen Entschluss kommen kann. Wir sind eine Randkommune am Rheinischen Revier, es gibt genügend Flächen, die entwickelt werden können.“ Gerade in der Nähe von Tagebau oder Kraftwerkgeländen gebe es Flächen, die einen ökologisch und landwirtschaftlich geringeren Nutzen haben als die Flächen in Kaarst. „Wir sind sowieso schon eine flächenarme Stadt, uns werden Flächen durch den Kiesabbau weggenommen“, so Hannen. Zudem seien viele Flächen durch die Hochspannungsleitung unbrauchbar.

Diese beiden Flächen nördlich der A52 an der Anschlussstelle Kaarst-Nord sind zur Umwandlung in ein Gewerbegebiet auserkoren worden.

GRAFIK: STADT

