

TRENDFORSCHERIN KARIN TISCHER

# „Speiseeis wird immer stärker in Szene gesetzt“

Trends kommen und gehen – das betrifft auch die Eisbranche. Was uns 2019 erwartet? Darüber hat EAT SMARTER mit Karin Tischer, gefragte Trendforscherin und Produktentwicklerin, gesprochen. Ein Interview über Skurriles, Beeindruckendes, Zukunftsvisionen und das Thema Nachhaltigkeit.

## Frau Tischer, welches Eis haben Sie zuletzt gegessen?

In Abu Dhabi wurde mir zu einer Blume geformtes Speiseeis in der Waffel serviert, getoppt mit einem Macaron.

## Was ist das verrückteste Eis, das Sie je gesehen haben?

Das ist die Erfindung eines Briten, die weniger durch Geschmack, sondern durch Optik besticht. Im Eis enthaltene Proteine beginnen zu leuchten, wenn sie mit der warmen Zunge in Berührung kommen. Der Haken dabei: Eine Kugel kostet rund 180 Euro. Das ist natürlich absolut nicht Mainstream.

## Welche Trends faszinieren Sie?

Spannend finde ich alle Zubereitungsmethoden, die für ein neues Mundgefühl sorgen, etwa Cold Stone. Dabei werden die Eismasse und weitere Zutaten wie frische Früchte mit zwei Spachteln auf einer kalten Marmorplatte zerkleinert und zu einer cremigen Konsistenz gemixt. Und aus Asien schwappt Patbingsu zu uns herüber, geschabtes Wassereis mit süßer Kondensmilch und roten Bohnen als Topping.

## Sind die Deutschen experimentierfreudig, wenn es um Eis geht?

Hartnäckig hält sich das Vorurteil, wir Deutschen seien spießig. Das kann ich beim Blick in die bunten Vitrinen der Eisdiele absolut nicht bestätigen.

## Trend 2019: Guacamole- und Hummus-Eis – kann das schmecken?

Ganz ehrlich? Ersteres habe ich bereits probiert und mich hat es pur gegessen nicht begeistert. Sehr gut kann ich es mir aber als raffiniertes Element einer Vorspeise vorstellen. Theoretisch lässt sich fast alles zu Eis verarbeiten. Doch gilt es dabei immer zu bedenken, dass sich die Aromen eines Lebensmittels bei Kälte nicht so gut entfalten können. Letztendlich ist das aber natürlich alles eine Frage des jeweiligen Geschmacks.



KARIN TISCHER

Die europaweit anerkannte Trendforscherin gestaltet in ihrem Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more in Kaarst stetig neue Konzepte, Ideen und Rezepturen für die Lebensmittel-, Gastronomie- und Getränkebranche. Auf weltweiten Reisen kommt sie relevanten Marktentwicklungen und brandneuen Trends auf die Spur.

## Wohin wird sich die Industrie in den nächsten Jahren entwickeln?

Eis erreicht immer höhere Qualitäten, bei der Herstellung entsteht eine Art Manufakturcharakter. Das bedeutet: hochwertige (Bio-)Produkte, wenige Zusatzstoffe, vegane und laktosefreie Alternativen, kurze Zutatenlisten, Konsistenzspiele mit zum Beispiel großen Stückchen, spannende neue Lebensmittel wie Tee, etwa Hibiskus oder Matcha, sowie Storytelling.

## Wie stehen Sie in diesem Zusammenhang zum Thema Coral Food\*?

Koralle ist als Trendfarbe des Jahres ausgerufen. Es reicht aber nicht aus, dass korallfarbenes Eis einfach „nur“ hübsch aussieht, es muss auch schmecken. Ich bin gespannt, ob es ein Food-Trend wird.

## Wird Nachhaltigkeit wichtiger?

Beim Thema Verpackung ist der Konsument heute sehr sensibilisiert. Kompostierbare To-go-Behältnisse, essbare Löffel aus Maisstärke und Strohhalme aus Apfelpektin für den Eiskaffee mögen da erst der Anfang sein. Mitgebrachte Eisbecher sehe ich noch als Risiko, da Speiseeis neben Hackfleisch äußerst anfällig für Bakterien und Salmonellen ist. Ich bin gespannt, wie sich der Markt hier entwickeln wird.

INTERVIEW: ANNA-MARIA ELMERS