

**Thema: Dining Trends 2019 – Für alle, denen gutes Essen allein nicht genug ist**

**Beitrag:** 2:01 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Essen ist ja schon längst zur Kunstform erhoben worden. Attraktiv arrangierte Speisen werden in den Sozialen Medien gepostet und bejubelt. Und das beschränkt sich gar nicht nur auf die Gerichte: Auch das Porzellan, auf denen das Ganze angerichtet ist oder die Gläser, aus denen dazu getrunken wird, können gerne auch mal ein bisschen besonders sein. Liebhaber der ausgefallenen Stücke können sich jetzt freuen – denn mit der Trendmesse Ambiente, die in diesen Tagen (8. – 12. Februar) wieder zigtausende Fachbesucher aus aller Welt anlockt – kommen auch immer die innovativsten und stylishsten Ideen zu uns in die Läden und natürlich auf die Tische. Was uns da erwartet, weiß Jessica Martin.

**Sprecherin: Fleisch unten auf dem Teller, Gemüse rechts und Sättigungsbeilage links oben – diese Zeiten sind längst vorbei. Das Auge isst schließlich mit – und dank social media und diversen Food-Blogs oft auch die halbe Welt. Die Gastronomie weiß das natürlich und zieht mit, wie Thomas Kastl von der Frankfurter Messe erklärt.**

**O-Ton 1 (Thomas Kastl, 18 Sek.):** „Restaurants müssen und wollen sich abheben. (---) Sie müssen Events schaffen. Sie müssen Erlebnisse schaffen, damit darüber eben geredet wird. Die Drei-Sterne-Gastronomie macht uns das hervorragend vor. Es wird immer individueller und privater und auch dort spielt social media eine große Rolle, weil Restaurants werden bewertet.“

**Sprecherin: Auch zu Hause reicht es inzwischen vielen nicht mehr aus, dass das Essen auf dem Teller einfach nur lecker ist. Profigeräte wie Eismaschinen und Sous-Vide-Garer ziehen in immer mehr Küchen ein. Auch beim Anrichten sind die Ansprüche gestiegen.**

**O-Ton 2 (Thomas Kastl, 18 Sek.):** „Auf dem Tisch gibt es kein Sonntags- und Festtagsgeschirr mehr. Die Gefäße werden leichter. Es reicht von eckigen und kleinen runden Schälchen bis hin zu Miniaturtöpfen, kleine Frittierkörbe, Omas Einmachgläser finden wir, die Reagenzgläser, Pipetten, um selbst noch mal Hand anzulegen.“

**Sprecherin: So wird es auch nicht lange dauern, bis die diesjährigen Dining-Trends – inspiriert von Natur, Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung – von den Restaurants aus das heimische Esszimmer erobern.**

**O-Ton 3 (Thomas Kastl, 39 Sek.):** „Das heißt: Bambus, erdfarbene Töne, Schiefer wird auf Teller praktisch aufgedruckt und finden wir dann auf einem Teller. Ein Trend aus dem Japanischen, Wabi-Sabi, der die Klarheit und Perfektheit, und trotzdem muss es ein bisschen unperfekt sein, widerspiegelt, findet sich auf den Tellern wieder, die plötzlich eine Haptik bekommen. Aber auch Luxus findet sich auf dem Tisch wieder, dass plötzlich Roségold oder Gold auf Bestecken auftaucht und Gläser, da freue ich mich auch schon sehr drauf, werden auch immer größer. Der Trend kommt aus den USA. Das sind geschliffene Gläser. Und die Martiniflasche reicht nicht mehr ganz so lang.“

**Abmoderationsvorschlag:** Sie interessieren sich auch brennend für die neuesten Trends und angesagtesten Styles? Dann klicken Sie sich doch einfach mal ins Netz, unter [ambiente-messefrankfurt.com](http://ambiente-messefrankfurt.com) finden alle Trendsetter – und die, die es werden wollen – die besten Infos!

## **Thema: Dining Trends 2019 – Für alle, denen gutes Essen allein nicht genug ist**

**Interview:** 2:47 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Essen ist ja schon längst zur Kunstform erhoben worden. Attraktiv arrangierte Speisen werden in den Sozialen Medien gepostet und bejubelt. Und das beschränkt sich gar nicht nur auf die Gerichte: Auch das Porzellan, auf denen das Ganze angerichtet ist oder die Gläser, aus denen dazu getrunken wird, können gerne auch mal ein bisschen besonders sein. Liebhaber der ausgefallenen Stücke können sich jetzt freuen – denn mit der Trendmesse Ambiente, die in diesen Tagen (8. – 12. Februar) wieder zigtausende Fachbesucher aus aller Welt anlockt – kommen auch immer die innovativsten und stylishsten Ideen zu uns in die Läden und natürlich auf die Tische. Was uns da erwartet, weiß Thomas Kastl von der Messe Frankfurt, hallo.

**Begrüßung:** „Ja, hallo. Ich grüße Sie aus Frankfurt!“

### **1. Herr Kastl, welcher angesagte Dining-Trend ist im Moment – gerade auf der Ambiente – richtungsweisend?**

**O-Ton 1 (Thomas Kastl, 34 Sek.):** „Getreu dem Motto ‘Das Auge isst mit’ rückt das Anrichten nach dem Kochen mehr und mehr in den Fokus. Glücklicherweise sind die Zeiten vorbei, wo auf einem Teller Fleisch unten, Gemüse links oben und Sättigungsbeilage rechts oben lagen. Heute wird komponiert, gestaltet und angerichtet. Es wird modisch im Verständnis. Und dazu braucht man kleine Schalen und Dips. Diese werden genutzt, um das Gericht wahrlich zu inszenieren. Es lädt ein zum Teilen über die Tischkante hinaus, aber natürlich auch in social media – die Blogs sind voll von ganz tollen Bildern.“

### **2. Und wie reagieren die Restaurants auf diesen Trend?**

**O-Ton 2 (Thomas Kastl, 32 Sek.):** „Restaurants müssen und wollen sich abheben. Die Zeiten, dass man ein Gastronomiegeschirr hat, was möglichst lange hält und einen dicken Tellerrand hat, das ist vorbei. Sie müssen Events schaffen. Sie müssen Erlebnisse schaffen, damit darüber eben geredet wird. Die Drei-Sterne-Gastronomie macht uns das hervorragend vor. Es wird immer individueller und privater und auch dort spielt social media eine große Rolle, weil Restaurants werden bewertet. Über das ganze Thema beschäftigt sich mittlerweile auch eine ganze Wissenschaft: Welche Sinne letztendlich Einfluss auf unseren Genuss haben.“

### **3. Aber das hat ja sicher auch Auswirkungen auf die privaten Haushalte? Wir gucken uns ja ganz gerne was im Restaurant ab...**

**O-Ton 3 (Thomas Kastl, 33 Sek.):** „Ja, das fängt heute schon in der Küche an, dass ein Sous-Vide-Gerät dasteht, dass man eine Eismaschine hat und dass man zum Anrichten auch eine Gourmetpinzette findet. Auch auf dem Tisch gibt es kein Sonntags- und Festtagsgeschirr mehr. Die Gefäße werden leichter. Es reicht von eckigen und kleinen runden Schälchen bis hin zu Miniaturtöpfen, kleine Frittierkörbe, Omas Einmachgläser finden wir, die Reagenzgläser, Pipetten, um selbst noch mal Hand anzulegen. Also es geht um mehr, als nur das gut gekochte Essen auf den Teller zu bringen.“

**4. Plaudern Sie doch mal ein bisschen aus dem Nähkästchen: Auf welche Dining-Trends freuen Sie sich in diesem Jahr am meisten?**

**O-Ton 4 (Thomas Kastl, 51 Sek.):** „Das hängt sicherlich mit den großen Megatrends zusammen. Das heißt, Natur, Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung finden sich dann auch in Form von Tellern et cetera wieder auf dem Tisch. Das heißt: Bambus, erdfarbene Töne, Schiefer wird auf Teller praktisch aufgedruckt und finden wir dann auf einem Teller. Ein Trend aus dem Japanischen, Wabi-Sabi, der die Klarheit und Perfektheit, und trotzdem muss es ein bisschen unperfekt sein, widerspiegelt, findet sich auf den Tellern wieder, die plötzlich eine Haptik bekommen. Aber auch Luxus findet sich auf dem Tisch wieder, dass plötzlich Roségold oder Gold auf Bestecken auftaucht und Gläser, da freue ich mich auch schon sehr drauf, werden auch immer größer. Der Trend kommt aus den USA. Das sind geschliffene Gläser. Und die Martiniflasche reicht nicht mehr ganz so lang.“

**Thomas Kastl von der Messe Frankfurt über aktuelle Dining-Trends von der diesjährigen Ambiente, DER Trendmesse schlechthin. Vielen Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Vielen Dank auch!“

**Abmoderationsvorschlag:** Sie interessieren sich auch brennend für die neuesten Trends und angesagtesten Styles? Dann klicken Sie sich doch einfach mal ins Netz, unter [ambiente-messefrankfurt.com](http://ambiente-messefrankfurt.com) finden alle Trendsetter – und die, die es werden wollen – die besten Infos!