

## 4G's im Food Bereich

«Genuss im Wandel» – unter diesem Titel widmete sich das 7. Ostschweizer Food Forum den Themen Flexitarier, richtiger Zeitpunkt zur Geschäftsübergabe sowie dem Einfluss verschiedener Gesellschaften.

### Genuss im Wandel

Zwischen Generation, Grenzen, Gesellschaften und Geschäftsmodellen – rund um diese 4G's drehte sich das diesjährige Ostschweizer Food Forum, welches von Agro Marketing Thurgau und dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft erstmals gemeinsam mit dem Trägerverein Culinarium in St. Gallen organisiert wurde. Vor über 100 Teilnehmenden erklärten die hochkarätigen Referierenden, wie beispielsweise Hanni Rützler, Food-Trendforscherin aus Wien, wie sich der Genuss wandelt und neue Trends entstehen.

### Wenn aus Rohem Kulturelles entsteht

Mit dem Statement, Bilder von Food-Tattoos zu sammeln und dem dazugehörigen Anschauungsmaterial, begeisterte Hanni Rützler das Publikum bereits von der ersten Minute an. Essen ist heute auch ein Statement, die junge Generation möchte wissen, wie es entsteht und zubereitet wird und sie möchte wählen



Hanni Rützler im Gespräch mit Moderator Stefan Nägeli.

können. «Flexitarier entscheiden sich ab und zu für Fleisch und, wenn sie es tun, dann mit gutem Gewissen», erklärt die gebürtige Bregenzerin und weist auch darauf hin, dass man Trends kritisch hinterfragen soll: «Behandeln Sie den Kunden liebevoll, auch wenn sie seine Entscheidungen nicht immer nachvollziehen können».

### Immer schneller und anders

Den Wandel im Handel selbst erlebt hat auch Sacha Kaufmann: «Als Kind kauften wir noch im Migros-Wagen ein, der ins Dorf kam». Heute arbeitet er bei CC Aligro, dem Abholmarkt für Gastronomiebedarf. Die Herausforderungen sieht Kaufmann darin, dass alles sehr schnell geworden ist. «Lieferungen mit Zustellrobotern sind heute noch Zukunftsmusik, vor fünfzehn Jahren hätte aber auch noch niemand online essen bestellt. Wer dabei bleiben möchte, der darf seine Augen nicht vor diesen Trends verschliessen.»

### Büffel-Fleisch der nächste Trend?

Als Liebhaber von Büffelmozzarella liess Martin Jaser ein Zeitungsbericht über dessen Produktion aufhorchen. Da die männlichen Büffel keine Milch geben, liess man diese meist qualvoll sterben. Das Fleisch wird nicht genutzt. Gemeinsam mit seinem Kollegen gründete Martin Jaser das Startup «Büffel Bill». Dies vermarktet Büffel-Fleisch in vielen Variationen. «Unsere Abnehmer sind vor allem Spitzengastronomen und wir sind auch auf der Suche nach interessierten Landwirten, die Büffel halten wollen». Vielleicht ein neuer Trend und vielleicht gehört Büffel-Fleisch in ein paar Jahren auch zum festen Bestandteil unseres Speiseplans wie Poulet oder Rind.

Brigitte Süess, Agro Marketing Thurgau AG

**Entsorgung von:**

- Brennbarem
- Gemischten Abfällen
- Holz
- Bauschutt, inert und mineralisch
- Aushub
- Elektrogeräten
- Elektronikgeräten

**Flexibel und umweltgerecht**  
**Wir holen's.**  
Einfach Entsorgungsprobleme lösen.

**TIT Imhof AG** | Maurerstr. 3 | 8280 Kreuzlingen  
T 052 742 09 09 | [www.tit-imhof.ch](http://www.tit-imhof.ch)

**TIT Imhof**  
Entsorgung-Recycling