

„Sicherheit, Nachhaltigkeit und Qualität sind mehr denn je gefragt“

Trendforscherin Karin Tischer zur Ernährung im Zeichen von Corona

■ **ABZ:** Bringt Corona neue Ernährungstrends hervor?

■ **Karin Tischer:** Snacking für zuhause ist durch das Home-Office deutlich verstärkt. Das betrifft das Frühstücksgeschäft, wo es gilt, kreative To-go-Konzepte anzubieten, aber auch das Abendbrot, zu dem Bäcker hochwertige Komponenten beitragen können. Das in Kombination mit dem eigenen Onlineshop und Delivery sind Themen, die Bäcker angehen sollten.

■ Was ist bei den Produkten relevant?

■ **Tischer:** Sicherheit, Nachhaltigkeit und Qualität sind mehr denn je gefragt. Das



hat sich in der Krise klar herauskristallisiert. Dazu gehören die Regionalität, Bio und Transparenz, sprich der Bezug zum Bäcker, der hinter seinen Produkten steht. Ein emotionales Thema, das noch mehr Potenzial bietet.

■ Gilt das auch für internationale Trends?

■ **Tischer:** Ja, zumal der sogenannte Plantarismus auch mit Blick auf pflanzliche Proteine und gesunde Snacks gerade vom Bäcker gut bedient werden kann. Frische aufs Brot heißt da die Devise. Dazu gehören u. a. Bowls, Salate und Powerriegel, die Brot und Co. sinnvoll ergänzen.