

# Lebensmittel- Trend Spotlight: Afrikanische Küche



Die afrikanische Küche ist durchdrungen von Geschichte und kolonialen Einflüssen und stützt sich weitgehend auf eine pflanzliche Herangehensweise an die Gerichte, indem sie Getreide, Hülsenfrüchte und Gemüse durch den strategischen Einsatz von Kräutern und Gewürzen aufwertet. Da die Verbraucher aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen eine pflanzenbetonte Ernährung bevorzugen, sind traditionelle und nicht-traditionelle afrikanisch inspirierte Gerichte eine großartige Möglichkeit, neue Geschmacksrichtungen und Zutaten einzuführen und eine Brücke zu schlagen, um auf sichere Weise mit neuen Lebensmitteln zu experimentieren. Laut Technomic wünschen sich mehr als ein Drittel der Verbraucher (35 %) und fast die Hälfte der Generation Z (47 %) und der Millennials (46 %) mehr nordafrikanische Einflüsse auf den Speisekarten der Restaurants.

Gerry Ludwig von Gordon Food Service hob kürzlich Modern African als einen der wichtigsten Trends hervor, die es zu beobachten gilt, als er auf der Flavor Experience-Konferenz seine jährliche Trendpräsentation auf Straßenebene hielt, auf der er Trends in der gesamten Gastronomie vorstellte. Mit den selbsternannten Afro-Fusion-Konzepten, die in der Restaurantszene auftauchen, sehen wir afrikanische Einflüsse, die zu Innovationen auf der Speisekarte führen, wie bei Berber Street Food in New York City.

## Kulinarische Anziehungskraft

Mit wachsenden Gaumen, vor allem bei den Verbrauchern der Generation Z und der Millennials, wächst auch das Interesse an globalen Küchen. Aus kulinarischer Sicht schafft die Konzentration auf den Geschmack und die Kombination vertrauter Zutaten mit neuen eine Brücke für Experimente und hilft den Verbrauchern, den Sprung zu wagen und neue kulinarische Erfahrungen zu machen. Die afrikanische Küche ist eine großartige Basis für die Erkundung neuer Geschmacksrichtungen, Gewürze und Zutaten, die von kulturell vielfältigen und aufregenden kulinarischen Regionen wie Marokko, Ägypten und Äthiopien inspiriert werden.

## Operative Vorteile

Die afrikanische Küche ist zwar sehr würzig und geschmacksintensiv, doch der Kochstil umfasst sehr einfache Kochtechniken und vertraute Anwendungen wie Suppen, Eintöpfe, Brote, Bowls, Handgerichte und gegrilltes Fleisch. Diese Arten von Gerichten eignen sich gut für Buffets in nichtkommerziellen Einrichtungen. Sie lassen sich auch individuell gestalten und passen gut in Fast-Casual-Konzepte.

## Chancen für Innovationen

Die Aromen Afrikas unterscheiden sich deutlich von denen Nordafrikas, Westafrikas und Zentralafrikas - aber viele Gerichte sind ähnlich. Nehmen Sie geschmackliche Einflüsse aus verschiedenen Regionen auf und geben Sie diese Kräuter- und Gewürzgrundlagen einfach an bekanntere Gerichte weiter, um den Kunden den Kontinent näher zu bringen. Bieten Sie verschiedene LTO-Konzepte an, selbst mit der einfachsten Basis. Nehmen Sie ein einfaches Burger-Patty, das mit marokkanischen Aromen wie Knoblauch, Minze, Basilikum, Petersilie und Za'atar gewürzt ist. Die gleiche Idee lässt sich auch auf Kofte-Spieße oder Power-Bowl-Plattformen anwenden, indem man geschmackliche oder regionalspezifische Zusätze wie Falafel verwendet. Die Möglichkeiten sind endlos, von den bekanntesten und einfachsten Gerichten mit regionalen Einflüssen bis hin zu traditionellen Plattformen mit Elementen des Vertrauten.

## So fangen Sie an

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, hat Lentils.org eine Reihe afrikanisch inspirierter Rezepte entwickelt, die eine Mischung aus traditionellen Rezepten und neuen Einflüssen darstellen:



**Türkische Linsen-Köfte-Salatwraps**



**Rockin Marokkanische Burger**