

Lebensmittel- Trend Spotlight: Indische Küche



Die indische Küche bietet eine reichhaltige Karte von Geschmack, Textur und kulinarischen Einflüssen, von den gewürzten und duftenden Currys des Nordens über das Straßenessen in den Städten bis hin zu den auf Kokosmilch basierenden Kräutergerichten des Südens. Die indische Küche ist ein bewährtes Beispiel für die Verwendung von Linsen und eignet sich hervorragend für pflanzliche Gerichte mit wohltuenden, abenteuerlichen und einzigartigen Geschmacksrichtungen.

Ein Blick auf die Verwendung von Linsen in der Gastronomie zeigt, dass indische Restaurants mit 48,3 % aller Linsengerichte die Liste der Kategorien anführen, in denen Linsen bereits auf dem Speiseplan stehen, was diese Küche zu einem vertrauten Einstieg für Verbraucher macht, die Linsen noch nicht kennen. [1] Laut Technomic's 2020 Ethnic Food & Beverage Consumer Trend Report haben 34% der Verbraucher indisches Essen probiert und mögen es, außerdem finden sie die Küche einzigartig und spannend. [2]

Kulinarische Anziehungskraft

Dal, ein auf Linsen basierender indischer Eintopf, wächst in allen Restaurantsegmenten, einschließlich Schnellrestaurants (QSR). Dal-Gerichte verzeichneten in den letzten vier Jahren einen Zuwachs von 16 % auf allen Speisekarten der Restaurants und von 35 % auf den Speisekarten der Schnellrestaurants in den letzten vier Jahren. [1]

„Dal und andere Currys bieten ein breites Spektrum an Geschmacksmöglichkeiten, da Linsen Aromen von feuriger Chilischärfe bis hin zu brutzelnden, pikanten, blühenden Gewürzen aufnehmen können. Dal ist das perfekte Beispiel für die Fähigkeit von Linsen, verschiedene Texturen (stückig und weich) zu bieten und gleichzeitig sättigend und geschmacksintensiv zu sein! Dal findet bei den Verbrauchern großen Anklang, weil es so vielfältig interpretiert werden kann. Dal kann würzig, reichhaltig, cremig, stückig, aromatisch und sättigend sein“, sagt Lentils.org Corporate Chef James Bickmore-Hutt.

Dal und ähnliche Linsengerichte sprechen auch Verbraucher an, die sich vegetarische oder sogar vegane Gerichte wünschen, die den Hunger stillen und eine funktionelle Ernährung bieten. Würzige indische Eintöpfe werden oft mit Reis serviert, und diese stärkehaltige Grundlage kann durch die Zugabe von Linsen noch nahrhafter gemacht werden. Gekochte Linsen liefern 12 Gramm Eiweiß in nur einer halben Tasse und 8 Gramm Ballaststoffe, was die Nährstoffdichte von gemüsebetonten Gerichten erhöht und die Verbraucher länger satt hält.

Eine Umfrage aus dem Jahr 2021 zeigt, dass die meisten Verbraucher braunen oder weißen Reis bevorzugen, wenn sie die Wahl haben, welches Getreide sie mit Linsen kombinieren möchten. [3] Die Kombination von Linsen mit Reis kann diejenigen, die zögern, Linsen zu probieren, dazu ermutigen, sie mit einer vertrauten Zutat zu kombinieren, die gut zu indischen Currys und gewürzten Gerichten passt.

Vielseitigkeit und betriebliche Vorzüge

Viele Gerichte, die das Herzstück der indischen Küche bilden, wie Dal, Currys, Eintöpfe und Suppen, erfordern einfache Kochtechniken und eignen sich hervorragend für die heiße Küche und für Buffets, ebenso wie eine Reis- oder Getreidebasis mit Linsen.

Linsen verleihen auch von Street Food inspirierten Gerichten wie Dosa und Chaat, die in der indischen Küche zu den Grundnahrungsmitteln gehören, mehr Textur und Vielseitigkeit.

„Schauen Sie sich die köstlichen Angebote von indischen Straßenständen an, wie Mumbai Street Burritos und Lentil Samosa, die die großartigen Möglichkeiten der Linsenverwendung aufzeigen. Bindung, weiche Emulsionen und knusprige Textur sind möglich“, sagt Küchenchef James.

Chancen für Innovation

Jüngste Daten zeigen, dass viele Menschen während der Pandemie die Städte verlassen haben, um an erschwinglichere, leichter zugängliche Orte zu ziehen, aber sie wollen nicht auf ihre bevorzugten ethnischen Küchen verzichten. Verbraucher, die einen reichhaltigen Geschmack und globale kulinarische Einflüsse schätzen, werden Betreibern in den Vorstädten, die diese Trends innovativ aufgreifen, große Aufmerksamkeit schenken.

Die indische Küche ist im Zyklus der Übernahme von Speisekarten allgegenwärtig und wird daher allgemein als sicher, aber dennoch als interessant im Hinblick auf die globale Küche angesehen. Für viele Verbraucher ist die globale Küche das neue Normal. 54 % der Verbraucher haben schon einmal ein neues globales Gericht probiert, und 46 % der Verbraucher geben an, in den letzten zwei Wochen ein globales Gericht gegessen zu haben. [4] Millennials und Gen Z zeigen eine größere Affinität zu globalen Soßen und Aromen als ältere Generationen. Millennials lieben oder mögen eher global inspirierte Geschmacksrichtungen, einschließlich solcher, die in der indischen Küche häufig vorkommen, wie Nigellassemen und Achaar. [5]

Lebensmittel- Trend Spotlight: Indische Küche



Lentils.™

Die indische Küche hat ähnliche Kochtechniken und Gewürzkombinationen mit anderen beliebten Küchen wie der mexikanischen und einigen Ländern des Nahen Ostens gemein, so dass sich mit gemeinsamen Aromen wie Kreuzkümmel, Chili und Zimt großartige Fusionen erzielen lassen.

Traditionell konsumierte indische Gerichte von Currys bis Samosas bieten die Möglichkeit, bei der Entwicklung neuer Menüpunkte zu experimentieren. Beginnen Sie mit den Gewürzen, Soßen oder Kochtechniken traditioneller indischer Gerichte, und Sie können sie in gängigere amerikanische Gerichte einbauen, um weniger abenteuerlustige Verbraucher mit neuen Elementen vertraut zu machen und ihnen gleichzeitig eine gewisse Vertrautheit zu vermitteln.



Rote Linsen Dal



**Indisch Gewürzte
Geröstete Gemüse-
Linsen**



Linsen-Curry-Suppe

[1] Datassential MenuTrends 2020

[2] Technomic Ignite 2020 menu data

[3] Datassential Lentil Perceptions 2021 consumer omnibus

[4] Datassential Global Flavors Keynote 2017

[5] Datassential Flavor 2020 Appeal Index