

AtterCAMPUS 2024

DIE 8 WICHTIGSTEN ERKENNTNISSE

aus dem Workshop: Speisetrends & Kulinarikangebot mit Eva Fischer („foodtastic“)

am 20. März 2024 beim Kiener, St. Georgen im Attergau

1. 5 Foodtrends:

- a. Plant based food – wie kann man traditionelle Rezepte „veganizen“
- b. Frauen erobern die Gastronomie (female chefs)
- c. Regenerative food – Art und Weise wie Lebensmittel produziert werden
- d. Local exotics – wenn die globale Vielfalt in der Region anwächst
- e. Re – use – food – Verarbeitung der Lebensmittel in ihrer Gesamtheit

2. **Allergien und Unverträglichkeiten** der Gäste als Herausforderung und Chance

3. Die Macht der **Mundpropaganda** – „story telling“ – den Besuch im Restaurant/Hotel zum Erlebnis machen, zB. step by step erklären, was auf dem Teller ist (pro Zutat darauf eingehen)

4. **Homemade** als großer Pluspunkt und Wiedererkennungswert - nicht unter Wert verkaufen: **Vermarktung der hausgemachten Produkte**

➔ Selbstgemachte Marmelade beim Frühstücksbuffet ist nicht selbstverständlich

5. **Heimische Superfoods** (in der Region Attersee-Attergau)

- a. Fisch vom heimischen Fischer
- b. Zwetschken (aus dem Naturpark Attersee-Traunsee)
- c. Heidelbeeren (aus dem Heidelbeergarten)
- d. Bärlauch, Brennnessel, Löwenzahn
- e. Brokkoli (v.a. den gesamten Brokkoli samt Strunk!), Rote Rübe, Kohl, Hirse, Sprossen, Radieschen, Kräuter, ...

6. **„Querdenken“ & Neues ausprobieren** (zB. Schokokuchen mit Kidney Bohnen oder Roten Rüben, statt Brotroutons auf dem Salat aus dem Ofen geröstete Kichererbsen)

7. **Internationale Trends in nationalen Trends** verwandeln (zB. Ceviche – Fischgericht der peruanischen Küche mit heimischen Fischen aus dem Attersee anbieten)
8. Eine „**Attersee-Attergau Variante**“ von Gerichten, zB. vom Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (mit Zwetschken aus dem Naturpark) etc.
9. Die **Inszenierung der Speisen**
 - a. Tageslicht
 - b. Schönes Geschirr
 - c. Verschiedene und passende Requisiten als „Dekoration“
 - d. Geschichte dazu („story telling“)

DANKE für Ihre Teilnahme!

Angelina Eggl & das Team des TVB Attersee-Attergau