

# INDIVIDUALITÄT SPIELT EINE GROSSE ROLLE

INTERVIEW MIT DEM GASTRONOMIE-EXPERTEN PIERRE NIERHAUS ÜBER DAS RESTAURANT DER ZUKUNFT, INDIVIDUALISIERTE MENÜS UND ERNÄHRUNGSTRENDS.

## HERR NIERHAUS, WIE SIEHT DAS RESTAURANT DER ZUKUNFT FÜR SIE AUS?

Die Trends unterschiedlicher Küchen, wie derzeit die der Levante, kommen und gehen. Was sich aber total ändern wird, ist die Distribution. Das klingt jetzt sehr technisch. Aber ein Restaurant ist in Zukunft sehr vieles, die Grenzen zwischen Snack und Restaurant sind fließend. Es wird mehr Gastronomie im Einzelhandel geben, damit die Kunden dorthin kommen und nicht alles online bestellen. Man wird in den Restaurants einen Snack mitnehmen können. Das klassische Mittagsgeschäft fällt ja schon heute aus, mal abgesehen vom touristischen Umfeld. Das warme Essen findet jetzt abends statt, mittags und zum Frühstück wird nur außer Haus etwas gesnackt, das möglichst gesund sein muss. Abends geht man dann gerne aus und feiert den Tag. Dafür ist das Gesamtbudget größer geworden. Und da wir in einer Sharing-Gesellschaft leben, wird es immer mehr Restaurants im „family-style“ geben, in denen man sich das Essen teilt, wie heute eine Vorspeisenplatte oder die Mezze in den arabischen Ländern.

**WERDEN DIE MENSCHEN DENN HÄUFIGER ESSEN GEHEN?** Ja, und die Restaurants werden bleiben, müssen aber mehr Flexibilität zeigen, weil die Trends sich immer schneller ändern. Individualität spielt dabei eine große Rolle. Die Leute wollen in der immer komplexer werdenden Welt etwas Persönliches. Das Essen wird ein Gesamterlebnis werden. Alles wird sehr viel inszenierter sein, nicht nur das Essen auf dem Teller. Auch der Sound und das Licht müssen stimmen.



Pierre Nierhaus war lange Jahre Gastronomie-Unternehmer in Frankfurt. Heute arbeitet er als Konzeptentwickler für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche, zudem ist er Keynote-Speaker, Fachbuchautor und Gastdozent.

**APROPOS INDIVIDUALITÄT, BEKOMMT DER KÜCHENCHEF KÜNFTIG DAS GENPROFIL JEDES GASTES VORAB UND KOCHT DANN SPEZIELL AUF IHN ABGESTIMMT?** Das glaube ich nicht. Das mit den Allergenen wird sich reduzieren. Was sich nicht ändern wird, sind vegetarische Angebote. Wir werden insgesamt gesünder essen.

**KOCHEN DIE KÜCHENCHEFS KÜNFTIG NUR NOCH VEGETARISCH ODER VERSTÄRKT MIT HEUSCHRECKEN UND MADEN?** Das kann sein. Ein Branchenblatt hat kürzlich getitelt: Fleisch ist die neue Beilage. Es wird deutlich weniger und teurer werden und wir werden eine große Gruppe Flexitarier bekommen. Insgesamt müssen die Gastronomen sich darauf einstellen, dass sich bei den Ansprüchen der Gäste dauernd etwas ändert. Wir werden uns auch mehr liefern lassen. Damit jeder etwas anderes essen kann, gibt es „vertikale Restaurants“, die die besten Rezepte beliebter Restaurants unter deren Label übernehmen. Der Lieferdienst muss dann nur noch zu dieser einen Adresse fahren.