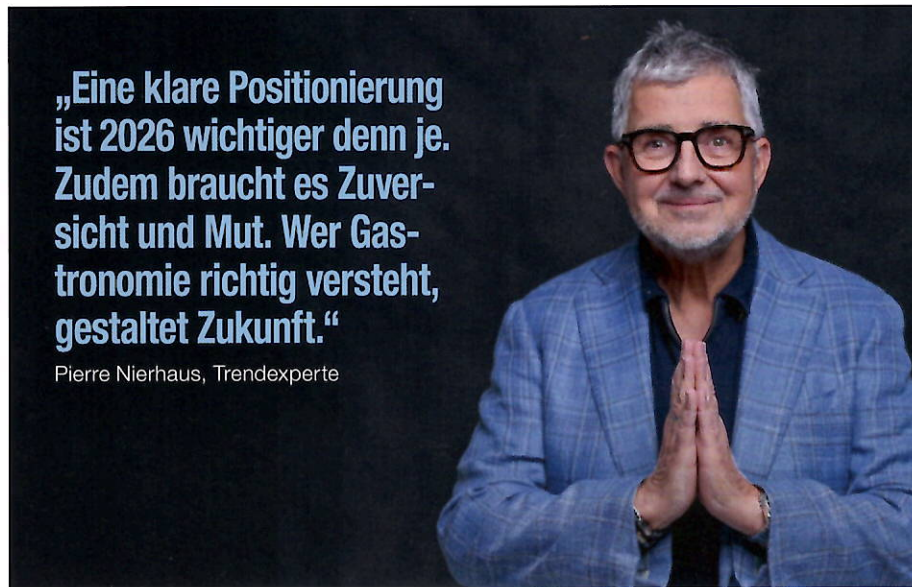


# Die Zukunft aktiv gestalten

Gastronomie schafft Nähe in einer Welt voller Distanz, sagt Pierre Nierhaus. Der Trendexperte hat mit dem Gastronomie Trendreport 2026/27 gerade die sechste Ausgabe seines wegweisenden Branchenkompasses veröffentlicht

**P**ierre Nierhaus ist ein führender, Trendexperte für Hospitality und Lifestyle. Er ist weltweit unterwegs, analysiert Märkte, Kulturen und Konzepte. Seine Erkenntnisse verdichtet er regelmäßig zu einem Report, der Orientierung gibt und zum Umdenken auffordert. Die neueste Ausgabe – der Gastronomie Trendreport 2026/27 – ist bewusst pragmatischer gehalten, arbeitet mit prägnanten, teils provokanten Schlagzeilen und bleibt dabei fachlich so fundiert wie die Vorgänger.

„Food & Beverage ist der Klebstoff der Gesellschaft“ – der Satz, den Pierre Nierhaus vor Jahren formulierte, ist heute aktueller denn je. Gastronomie ist längst kein Anhängsel mehr. Sie ist Infrastruktur, kultureller Impulsgeber und wirtschaftlicher Hebel. Sie prägt



Stadtviertel und Innenstädte, stärkt Tourismus, beeinflusst Mobilität, Bildung und Arbeitswelt. Die Qualität gastronomischer Angebote entscheidet zunehmend über Lebensqualität – im Alltag wie auf Reisen.

Nach einigen Jahren der Unsicherheit beginnt nun nach Beobachtung von Pierre Nierhaus eine neue Phase: eine Gastronomie mit neuer Haltung, neuen Technologien, neuen Rollen. Künstliche Intelligenz, Robotik und Automatisierung bringen Effizienz und Planungssicherheit zurück. Gleichzeitig wächst das Bedürfnis nach Nähe, Persönlichkeit und Atmosphäre – das Comeback des Gastgebers. Die Dualität

aus Technik und Mensch wird die kommenden Jahre prägen. Der Trendreport 2026/27 zeigt, dass gastronomische Konzepte heute weit über Speisekarten hinausgehen. Sie gestalten Begegnungsräume, schaffen Emotionen, Routinen, Rituale und stiften Identität. Egal, ob in Nachbarschaften, an Bahnhöfen, auf Campusflächen, in Hotels, Kliniken oder Bürokomplexen: Überall dort, wo Menschen zusammenkommen, braucht es neue Formen der Gastronomie.

Pierre Nierhaus hat seinen Trendblock in drei Bereiche gegliedert. Den Auftakt bildet dabei die Betrachtung von zehn Top-Trends, darunter beispielsweise Longevity, Snack Society, Künstliche Intelligenz, Mindful Drinking und das Revival des Gastgebers. Darauf folgt ein Blick auf die neue Esskultur, die zunehmend demokratisiert, geteilt und inszeniert wird. Abschließend stellt der Report neun zentrale Segmente der Hospitality-Branche vor: Von der Systemgastronomie (70 Prozent Standard, 30 Prozent Seele) über

die Bäckerei-Gastronomie (Der Ofen als Bühne) und Verkehrsgastronomie (Transit braucht Erlebnis) bis hin zu Stadteileben, Hotellerie, Retail und Bildung zeigt der Report, wie sich Erlebnis, Haltung und Story zu einem neuen Erfolgs-Dreiklang verbinden.

Pierre Nierhaus versteht seinen Gastronomie Trendreport 2026/27 für die deutsche Gastronomie-Branche gleichermaßen als Chance und Weckruf. „Wichtiger denn je ist im Jahr 2026 eine klare Positionierung. Gleichzeitig braucht es Zuversicht und Mut. Wer Gastronomie richtig versteht, gestaltet Zukunft“, sagt Pierre Nierhaus. Der komplette Trendreport steht zum Download bereit: [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

Gut zu wissen: Auch 2026 bietet Pierre Nierhaus seine beliebten Trendreisen an. Zum 25-jährigen Jubiläum erhalten Teilnehmer bei Buchung bis 25. Februar einen Bonus für die Reisen nach Bangkok (24.–27. März), Kopenhagen (5.–7. Mai), Madrid (20.–22. Oktober) und Tokio (1.–4. Dezember). |

**Zur Person:** Pierre Nierhaus ist ein ehemaliger Multi-Gastronom und hat sich auf Marktanalysen, Konzeptentwicklung und strategische Beratung spezialisiert. Er beobachtet und bereist rund 30 Metropolen weltweit und führt jährlich über 20 Trendtouren für Fachleute durch. Dabei macht er globale Entwicklungen, Konsumverhalten und gesellschaftliche Veränderungen für die Branche konkret nutzbar – ob in Innovationsworkshops, durch Keynotes oder Publikationen.

FOTOS: NIERHAUS