

Regionalität & Wertschöpfung



Hanni Rützler
Wienerwald Tourismus
Burg Perchtoldsdorf, 26.2.2024.

futurefood
studio

Welche Rolle spielt Regionalität aktuell?

Welche Rolle spielt sie morgen?

Was bedeutet das für den Wienerwald
Tourismus?

futurefood
studio

Welche Rolle spielt Regionalität aktuell?



futurefood
studio

Regionalität über alles

Regionalität über alles

Regionalität der Lebensmittel gilt 2024 als das Qualitätsmerkmal schlechthin. Auch im Vergleich zu 2017 zeigt sich hier nochmals eine Steigerung. Regionalität schlägt dabei garantiert biologischen Anbau, weil regionale Lebensmittel automatisch als qualitativ hochwertig und „biologisch“ angesehen werden.

Regionalität treibt gleichzeitig viele Veränderungen der Ernährung an: Personen, die überproportional stark auf Regionalität der Lebensmittel Wert legen (beim eigenen Einkauf, aber auch beim Essen auswärts), sind häufiger bei denjenigen anzutreffen, die ihren Ernährungsstil um-

gestellt haben oder umstellen wollen. Der Einstieg in eine bewusste, gesündere Ernährung beginnt also für viele Befragte mit dem bewussten Blick auf regionale Lebensmittel. Wer so auf deren Geschmack gekommen ist, beginnt tendenziell eher Neues auszuprobieren: mehr Gemüse, neue Variationen, mehr Qualität insgesamt. Das kommt nicht nur in der heimischen Küche zur Geltung, sondern auch bei Restaurantbesuchen.

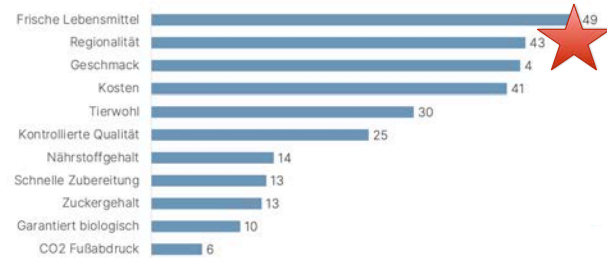
Eine Gruppe sticht wiederum besonders hervor: Jüngere weibliche Befragte sind hier überproportional vertreten.

Quelle: So isst Österreich, Repräsentative Studie, Wedl 22.2.2024

WICHTIGE ELEMENTE DER ERNÄHRUNG

Frische, Regionalität, Geschmack und Kosten sind die dominanten Treiber der Ernährung

Weiche Aspekte sind Ihnen bei Ihrer Ernährung besonders wichtig?



- **Regionalität:** eher ein Thema der Älteren (47% bei über 60-jährigen, 37% bei unter 40-jährigen) sowie der ländlichen Bevölkerung (44%) sowie der einkommensstärkeren Gruppen

Quelle: So isst Österreich, Repräsentative Studie, Wedi 22.2.2024

futurefood studio



Tradition, aber!

Tradition schlägt Veränderung, aber ...

... die Mehrheit der befragten Personen verhält sich auch 2024 in Bezug auf ihre Ernährung nach wie vor recht traditionell und „konservativ“. Klassische Gerichte wie Spaghetti, Schnitzel, Gulasch, Gröstl, Pizza, etc. kommen am häufigsten auf den Tisch – sowohl in der heimischen Küche als auch bei Restaurantbesuchen werktags und am Wochenende. Bevorzugt wird immer noch vor allem österreichische Küche (Hausmannskost) und italienische Küche.

Es wird jedoch insgesamt stärker auf ausgewogene Ernährung Wert gelegt. Gemüse und Salate sind fixe Bestandteile des eigenen Kochrepertoires, und besonders auf

Frische und Regionalität der Lebensmittel wird geachtet. Bei aller Tradition geben immerhin fast ein Drittel der Befragten an, ihre Ernährungsgewohnheiten im letzten Jahr angepasst zu haben – eine insgesamt gesündere, ausgewogenere Ernährung mit mehr regionalen Produkten und weniger Fleisch (flexitarisch) stand dabei im Mittelpunkt.

Entsprechend bleibt alles ähnlich und so, wie es der Gewohnheit entspricht. Trotzdem dürfen die Veränderungen in Richtung mehr Gesundheit, mehr Frische und mehr Regionalität nicht übersehen werden. Sie eröffnen vielfältige Chancen.

Quelle: So isst Österreich, Repräsentative Studie, Wedi 22.2.2024

Was hat sich verändert?



Die Motivation zur Veränderung der Ernährungsgewohnheiten wurde vor allem von dem Wunsch nach einer

gesünderen Ernährung und dem verstärkten Konsum von biologischen bzw. regionalen Produkten angetrieben.

Gesündere Ernährung

- Die Initiative zu einer gesünderen Ernährung zeigt sich vorwiegend bei Frauen (23 %).
- Jüngere Personen, insbesondere unter 40 Jahren, haben vermehrt ihre Ernährung in Richtung Gesundheit optimiert (26 %, im Vergleich zu 15 % bei den über 60-Jährigen).
- Haushalte mit mehreren Personen und Kindern nehmen verstärkt eine gesündere Ernährung in Angriff (22 % und 25 %, im Vergleich zu 15 % in Single-Haushalten).

Mehr regionale/biologische Produkte

- Jüngere Menschen, besonders unter 40 Jahren, haben im letzten Jahr stärker auf den Konsum von regionalen und biologischen Produkten geachtet (15 %, im Vergleich zu 9 % bei den über 60-Jährigen).
- Auch hier haben insbesondere Mehrpersonen-Haushalte und Haushalte mit Kindern ihr Verhalten stärker verändert und setzen vermehrt auf regionale und biologische Produkte (13 % und 16 %, im Vergleich zu 8 % in Single-Haushalten).



Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis!

Beim Essen gehen zählt zunehmend Preis-Leistung

Fast zwei Drittel der Befragten haben ihre Gewohnheiten in Hinblick auf Restaurantbesuche im letzten Jahr angepasst. Diese Anpassungen zeigen starke Tendenzen zu mehr Kosteneffizienz im Vergleich zu reiner Qualitäts- oder Gesundheitsorientierung.

- 45 % geben an, dass sie seltener auswärts essen gehen
- 24 % haben ihre Ausgaben in Restaurants reduziert
- 14 % weichen auf preisgünstigere Alternativen aus

Angesichts der gestiegenen Inflation der vergangenen Jahre und der insgesamt eher unsicheren wirtschaftlichen Ausblicke rückt das Preis-Leistungsverhältnis stärker in das Blickfeld vieler Befragter. Das gilt unabhängig davon, ob es sich um ein Mittagessen unter der Woche oder um einen Restaurantbesuch mit dem Partner oder der Partnerin am Wochenende handelt. Das unterstreicht die anhaltende Bedeutung von Wirtschaftlichkeit und Wertigkeit der Gastronomieerfahrung.

Quelle: So isst Österreich, Repräsentative Studie, Wedi 22.2.2024

Die am häufigsten gekochten Speisen zuhause sind



Nudelgerichte
65 %



Traditionelle
Fleischgerichte
41 %



Gemüsegerichte
22 %



Suppen /
Eintöpfe
19 %



Pizza
15 %

Wenn Sie an den letzten Monat denken: Welche 3 Gerichte wurden bei Ihnen zuhause am häufigsten gekocht?

Quelle: So isst Österreich, Repräsentative Studie, Wedl 22.2.2024

Welche Rolle spielt Regionalität morgen?

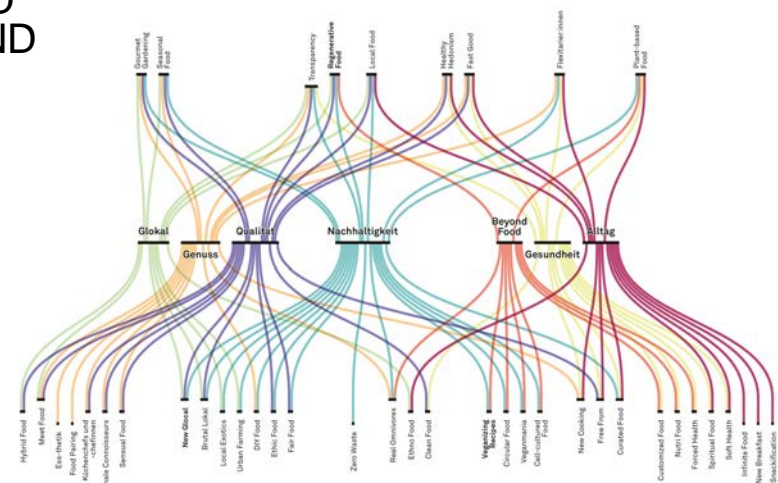
Zukunft

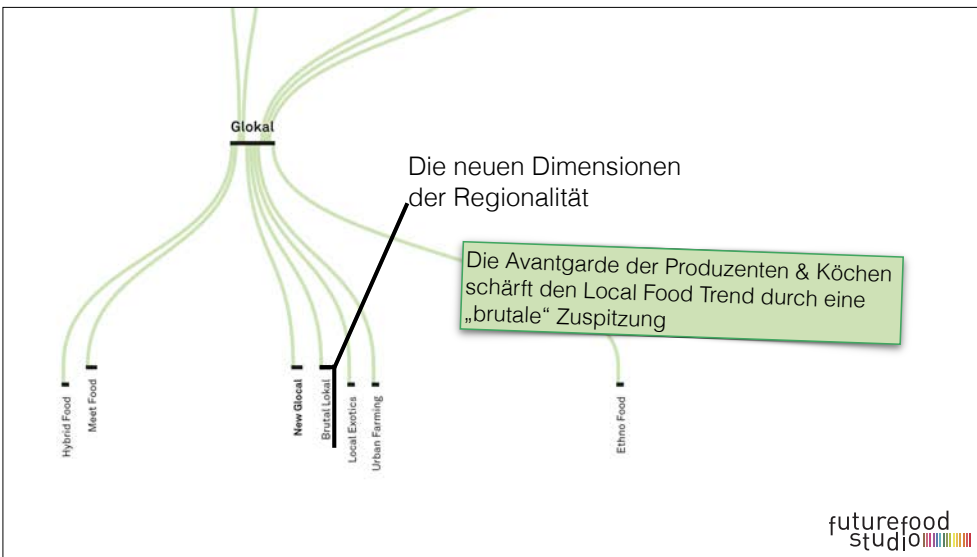
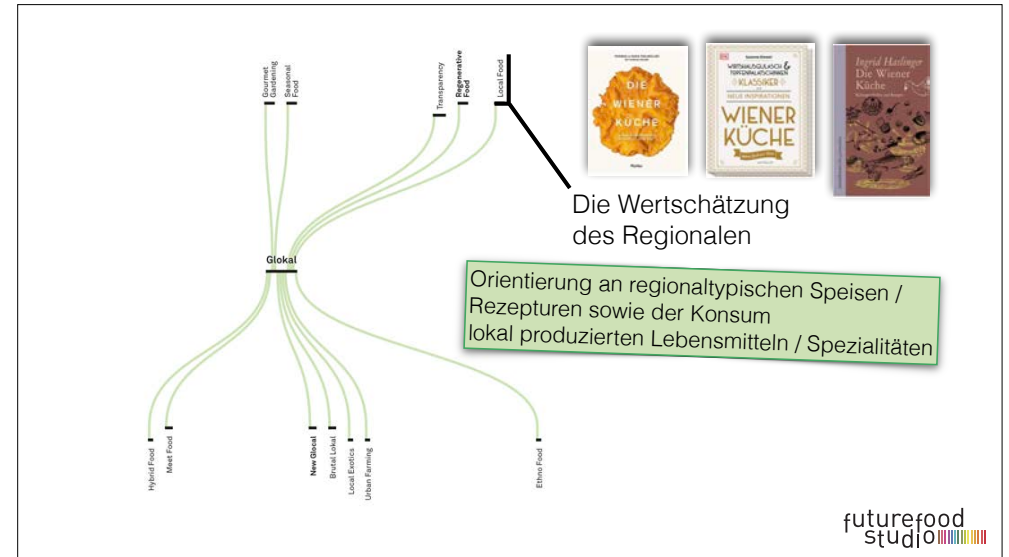
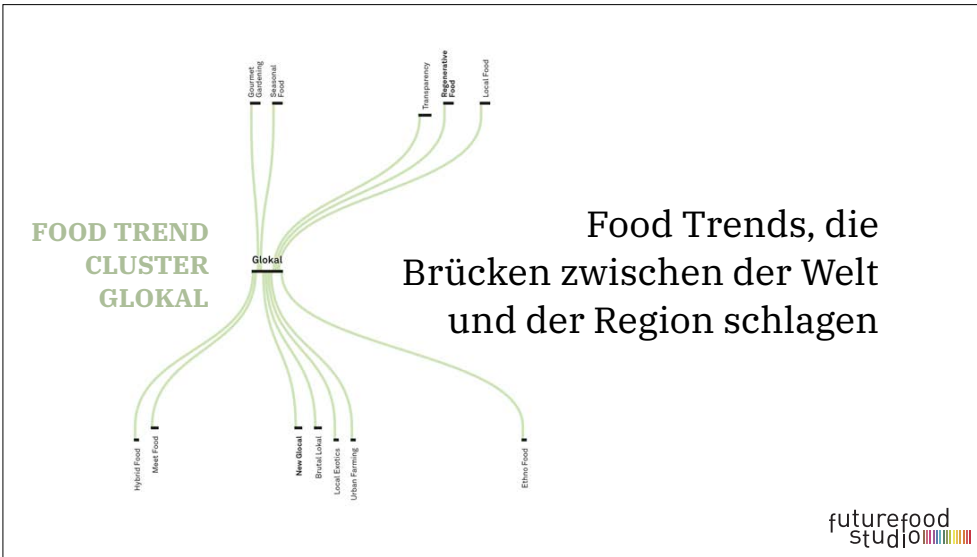
Wie kann ich Zukunft gestalten?

TRENDS sind Beobachtungen von **Veränderungstendenzen**. Sie bieten Einsichten in die **Wandlungskraft**.

Es gilt, die **TRENDS** zu erkennen, zu verstehen, auszuwählen und mit ihnen zu arbeiten.

FOOD TREND MAP





Wilde, ungezähmte Geschmackswelten

Der Gast wird zum Jäger,
Gärtner und Sammler



futurefood
studio

Noma #2 liegt Mitten in einem Garten



futurefood
studio

Richard Rauch

Restaurant Geschwister
Rauch & Villa Rosa,
Bad Gleichenberg



Schwerpunkt
Circular Food:
Presskuchen von
der Ölherstellung

futurefood
studio

Andreas & Christl Döllerer

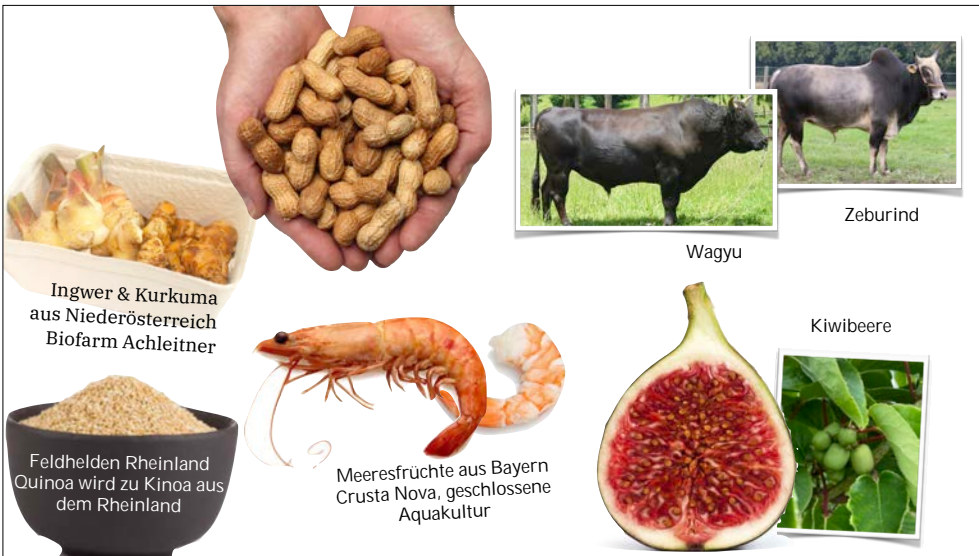
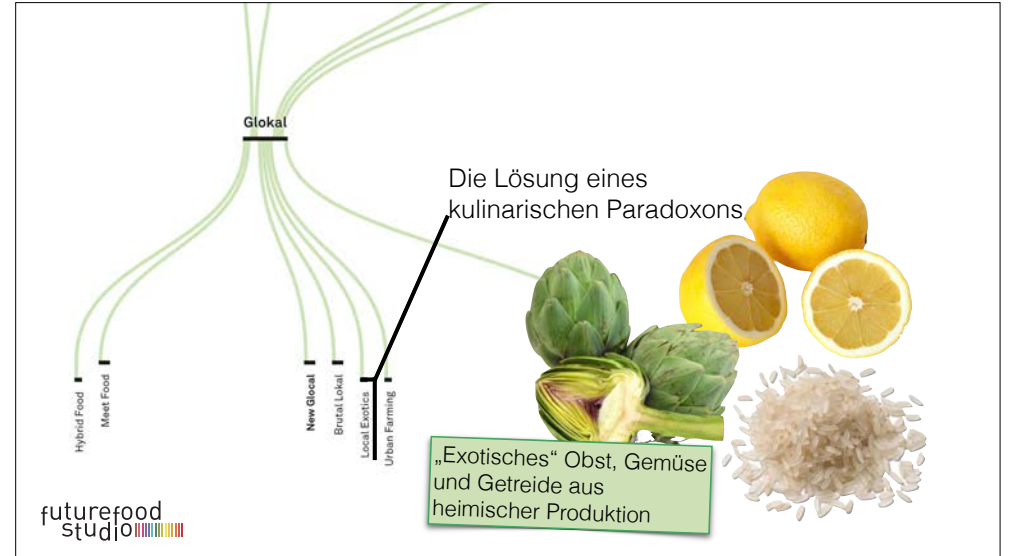
Stammhaus und Weinhandel
Schwerpunkt Alpine Cuisine

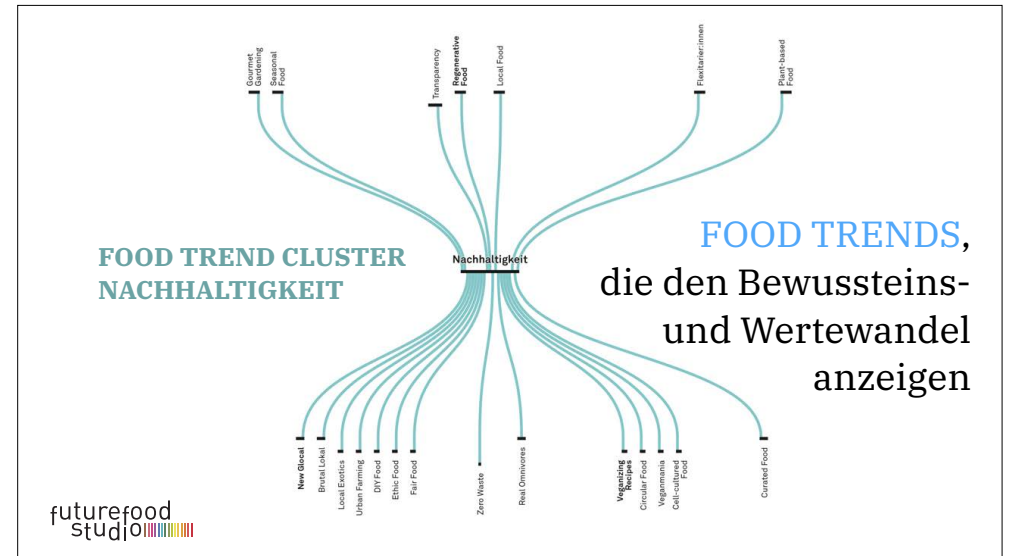
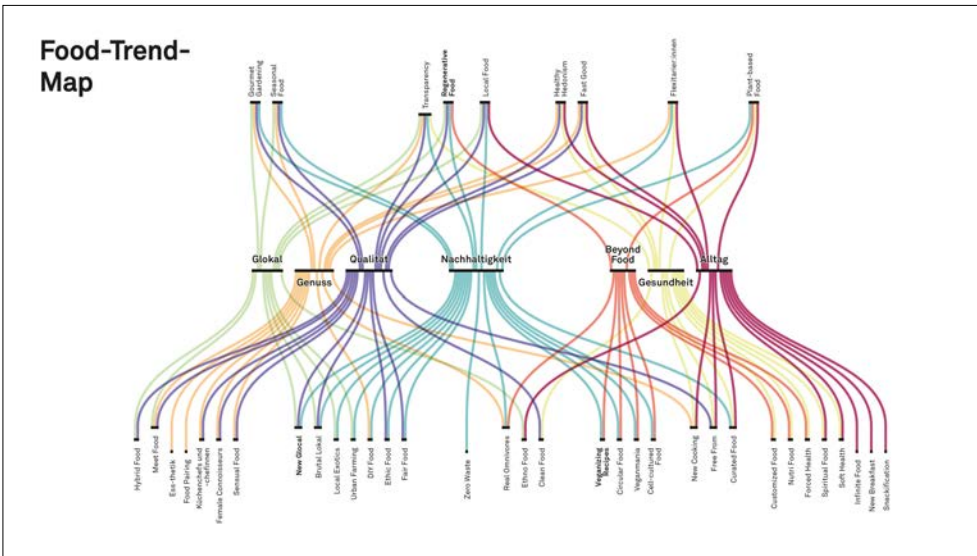
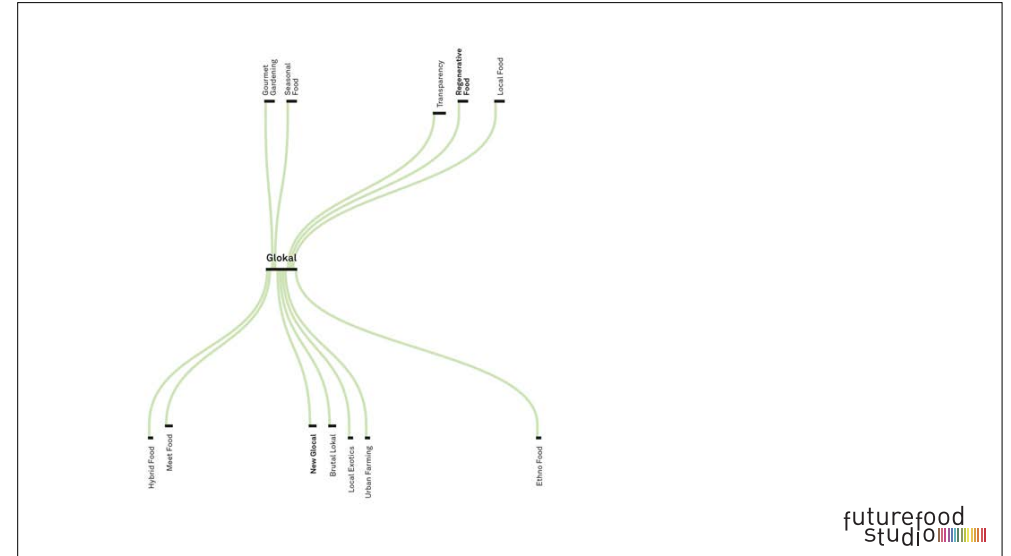


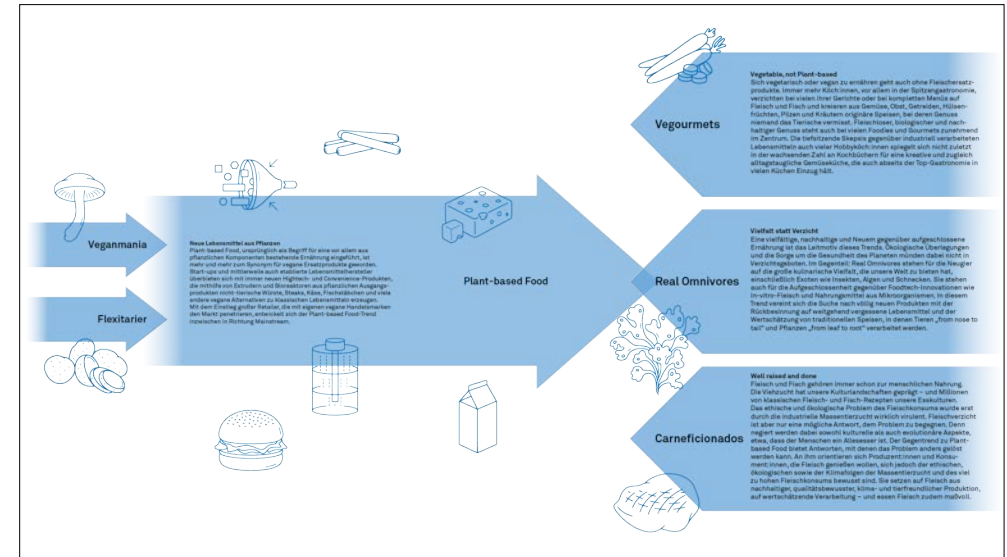
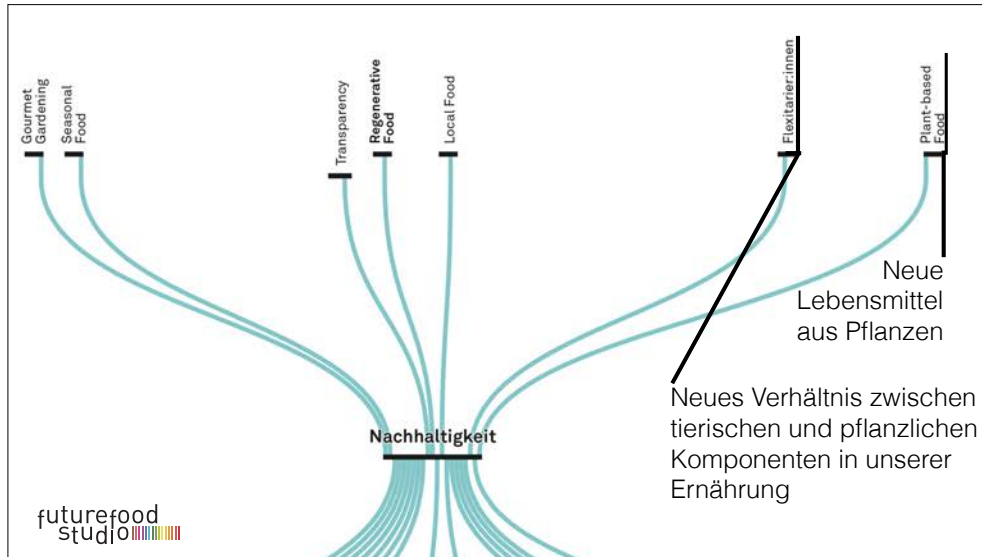
futurefood
studio

Pogusch

Wohnen im Glashaus
Gemüse & Obst beim Wachsen zuschauen
und live kochen







Was bedeutet das für den Wienerwald Tourismus?

futurefood studio

Regionalität & Wertschöpfung

Die Wiener Küche ist einmalig und vielfältig.
Wandel passiert stetig/immer wieder.
Die Wiener Küche ist lebendig & daher ständig in Bewegung.

futurefood studio

Die wichtigsten **FOOD TRENDS** sind:

- Local Food** – Wertschätzung des Regionalen
- Brutal Lokal** – Die Avantgarde setzt auf radikale Saisonalität & Wild Food
- Local Exotics** – Die Lösung eines kulinarischen Paradoxons

futurefood
studio

Die wichtigsten **FOOD TRENDS** sind:

- Carneficionados** – Verantwortungsvoller Fleischkonsum mit hochwertigem Fleisch
- Vegourmets** – Neue Gerichte mit pflanzlicher Vielfalt
- Flexitarier** – Gute Lösungen für fleischfreie Tage

futurefood
studio



Erfolgreiche Innovation
im Tourismus und in
der Gastronomie
beginnen mit einem
ambitionierten
Denken an morgen

Hanni Rützler



<https://onlineshop.zukunftsinstitut.de/shop/food-report-2023/>