



2019-01-28 10:00 CET

5 stærke madtrends i 2019

Plantefebere raser, og det er blevet hipt at spise grønt på den lidt syndige, urbane måde med kant og vildskab. Iben Rouw, chefredaktør for fagredaktionen *Aller Mad*, giver her en status på fem af de stærkeste madtrends lige nu.

1. Bæredygtighed

Plasticservice udfases fra supermarkeder og restaurantkæder, mange er holdt op med at drikke af sugerør, og vi bærer vores dagligvarer hjem i miljørigtigt producerede poser. Alt, hvad der vedrører bæredygtighed, er i fokus, og det giver fornyet styrke til relaterede fødevareretrends som økologi, sporbarhed,

fairtrade, sundhed og plantebaseret kost.

2. Wicked Healthy

Plantefebere hersker, og den vegetariske trend suppleres af en bølge, hvor grøntsagerne behandles nærmest ligesom kød og dermed får en mere syndig feel good-smag. Grøntsagerne bliver fx røget, grillet, stegt hårdt og marineret. Derved opstår bl.a. også den eftertragtede umamismag, som vi ellers typisk finder i rødt kød. At spise grøntsager kan sagtens være både hipt og maskulint og giver masser af street credit.

3. Food Swaps

Alle er vilde med pasta, pizza, tacos... Men flere ønsker at skære ned på de hurtige kulhydrater og spise sundere, grovere og grønnere. Derfor vil vi se flere "food hacks", hvor pizza bliver til rootza (med bund af revet rodfrugt), hvor hvide ris erstattes af blomkålsris (hakket rå i foodprocessor), hvor tacoskallen erstattes af et let ristet kålblad, hvor pulled pork-burgeren erstattes af en pulled shroom burger (tilberedt af svampe/mushrooms), og hvor icecream bliver til nicecream (is blendet af frosset banan, avocado eller peanutbutter).

4. Sagen er (også) bøf

Trends har det med at svinge fra det ene yderpunkt til det andet. Allerede tidligt i den grønne plantebølge så vi restauranter med særligt fokus på kød poppe frem, hvor kæmpe kødstykker blev hængt til skue i udstillingsmontrer inde i restauranten eller ud mod gaden, og denne trend fortsætter. Kød er ikke længere noget, vi tager for givet – det er en luksuspise, et udstillingsobjekt, en delikatesse, en videnskab.

5. Teknik kombineret med probiotica

Kimchi, kraut, kombucha, yoghurt og andre former for fermenterede fødevarer er interessante og spændende. De signalerer fagkundskab og godt håndværk, de læner sig op ad stolte og ældgamle køkkentraditioner, og de forsyner os med probiotica, som styrker helbredet. Folk vil gerne selv eksperimentere med teknikkerne.

Af Iben Rouw, chefredaktør for Aller Mad.

Kontakt: iben.rouw@aller.com



Aller Media er i dag den førende udgiver af magasiner og ugeblade i Norden. I Danmark har vi en markedsandel på 70% på ugeblade og 43% på magasiner. I alt læser 1,8 millioner danskere med hver måned i mindst en af vores titler og mere end 2,1 millioner bruger et af vores digitale universer.

Aller Media A/S er en del af Aller A/S og har søstervirksomheder i Sverige, Norge og Finland.

Kontaktpersoner



Magnus Hviid

Pressekontakt

Kommunikationschef

Presse og kommunikation

magnus.hviid@aller.com

+45 28 72 63 85