

Moderne Food-Trends für Feinschmecker – diese Spezialitäten müssen Sie kennen



Viele Dinge haben sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten verändert. Das ist ganz normal. Der Fortschritt ist nun mal einfach nicht aufzuhalten. Manchmal geht er jedoch in eine Richtung, die wohl niemand geglaubt hätte. So ist es auch beim Essen. Die modernen Food-Trends sind teilweise so kurios, dass wohl kaum jemand mit ihnen gerechnet hätte. Manche Menschen sprechen sogar schon von einer [Revolution der Feinschmecker](#). Doch ist das tatsächlich der Fall? Wir wollen dem auf den Grund gehen. Werfen wir also einen Blick auf die neuesten Food-Trends.

Sushirritos – Fusion von japanischer und mexikanischer Küche

Der Sushirrito ist eine der neuesten Errungenschaften der Fusionsküche. Es handelt sich dabei um eine Kombination von japanischem Sushi und mexikanischem Burrito. Was für viele

kaum vorstellbar klingt, ist tatsächlich Realität. Sushirritos enthalten typische Sushi-Zutaten. Darunter Fleisch, Fisch, Tofu und Gemüse. Für echte Feinschmecker gibt es sogar Sushirritos mit Foie gras. Ein Food-Trend, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten.

Cookie Dough – simpel und lecker

Bei Cookie Dough handelt es sich um nichts anderes als rohen Keks- oder Kuchenteig. Ursprünglich gab es den Trend nur in den USA. Mittlerweile schwappt er jedoch nach Europa, Asien und sogar Afrika über. Die Idee von roh verzehrbarem Teig ist an sich nichts Neues. Dennoch lässt sich nicht leugnen, dass Cookie Dough lecker ist. Seien Sie also nicht zu skeptisch, sondern tauchen Sie ein in die Welt der Süßigkeiten. In den nächsten Jahren wird sich hier ohnehin noch eine Menge tun.

Detox Bowls – Entgiftung mit Genuss

Wir nehmen jeden Tag viele Schadstoffe zu uns. Das lässt sich praktisch nicht vermeiden. Selbst beim Konsum von Lebensmitteln vergiften wir teilweise unser Körper. Schließlich ist es nichts Ungewöhnliches, dass Chemikalien, Pestizide oder sonstige Schadstoffe enthalten sind. Detox Bowls sollen diesem Problem entgegenwirken. Sie sind der Inbegriff von gesunder Ernährung. Im Endeffekt handelt es sich um nichts anderes als eine schön arrangiert Schüssel mit gesundem Essen. Beliebte Zutaten von Detox Bowls sind Obst, Gemüse und Quinoa. Wichtig ist lediglich, dass es sich um Bio-Lebensmittel handelt. Andernfalls ist kein nennenswerter Detox-Effekt zu erwarten.

Schwarze Sapote – Schoko-Pudding als Frucht

Nur die wenigsten dürften die Schwarze Sapote kennen. Dabei ist die Frucht etwas ganz Besonderes. Für viele ist sie sogar das Highlight der derzeitigen Food-Trends. Die Schwarze Sapote hat die Größe einer Mandarine und schmeckt tatsächlich nach Schokoladenpudding. Bisher ist die Frucht in Europa kaum

verbreitet. Denn ursprünglich stammt sie aus Mexiko. Für Food-Experten ist jedoch nur eine Frage der Zeit, bis sie den europäischen Markt überschwemmt. Es bleibt daher abzuwarten, was sich in den nächsten Monaten und Jahren noch tun wird.

Food-Pops – eine tolle Überraschung für Jung und Alt

Cake-Pops sind keineswegs Schnee von gestern. Es kommt lediglich auf die Zubereitung an. Wer von der klassischen Zubereitung absieht, hat eine Menge Möglichkeiten. Food-Pops sind voll im Trend und in den unterschiedlichsten Variationen zu haben. Es gibt immer mehr Stände, welche die leckeren Snacks für zwischendurch anbieten.