

Starköche verraten die größten kulinarischen Trends 2019

Berlin, 15. Oktober 2018 – Von Seegras bis zu Fichtenspitzen: Michelin-Stern gekürte Küchenchefs und aufstrebende Nachwuchstalente der führenden Luxushotelmарke InterContinental® Hotels & Resorts verraten, welche Zutaten 2019 besonders gefragt sind. Als Vorreiter auf dem Gebiet der Luxusreisen führt die Marke seit 70 Jahren Weltklasse-Restaurants und Bars rund um den Globus – und steht für internationale Küche auf höchstem Niveau, gepaart mit lokalen Einflüssen.

Acht InterContinental Chefs verraten ihre Top-Food-Trends für 2019:

Eberhard Lange, Chef de Cuisine, Hugos, InterContinental Berlin

Schlehenbeeren, Kornelkirschen und Fichtenspitzen – Wer sammelt, der findet



„Regionale und saisonale Produkte, die nur bei lokalen Produzenten oder in speziellen Supermärkten erhältlich sind, werden bei unseren Restaurantgästen immer beliebter. Wir entfernen uns damit vom Massensortiment – und sind deshalb ständig auf der Suche nach neuen, einzigartigen und schwer zugänglichen Zutaten, wie zum Beispiel Schlehenbeeren, Kornelkirschen und Fichtenspitzen.

Schlehenbeeren, die oft in Gin zu finden sind, schmecken sauer und bitter. Die Kornelkirsche, eine eher unbekannte Frucht aus Osteuropa, eignet sich hervorragend für Marmeladen und Gelees. Fichtenspitzen sind frisch wachsende und essbare Spitzen von Tannen oder Fichten. In Sirup mit etwas Zitronensaft getaucht, ergeben sie das perfekte Dessert. All diese Produkte sind schon jetzt besonders begehrt, weil sie den jüngeren Generationen eher unbekannt sind und zeigen, was die Natur zu bieten

hat. Ältere Gäste hingegen kennen diese Zutaten vielleicht aus früheren Zeiten, haben sie aber seit Jahren nicht mehr auf einem Teller gesehen – ein nostalgischer Nahrungsmitteltrend also, der 2019 richtig groß wird.“

Eddy Melo, Executive Chef, AKLA, InterContinental Lissabon

Algen und Seegras – Gewächse der See

„Seit Jahrhunderten in der asiatischen Küche verwendet, ist Seetang ein gesunder Allrounder, der in Küchen in ganz Europa Einzug hält. Seetang bietet einen unvergleichlichen Geschmack und ist nicht so leicht nachzuahmen wie andere Gewürze. Seetang kann als Grundaroma für eine Brühe oder Suppe verwendet werden, oder zum Würzen von Salaten und kalten Snacks sowie als Hauptmahlzeit.

Dieses einfache, aber schmackhafte Aroma wird 2019 zu einer der wichtigsten Zutaten in der Welt der Gastronomie werden.“

Sophie de Bernardi, Pastry Chef, Café de la Paix, InterContinental Paris Le Grand

Kascha – Russisches Gold

„Immer mehr Menschen ernähren sich glutenfrei und sind auf der Suche nach Alternativen zu Weizen. Kascha, das sogenannte russische Gold, strotzt nur so von Nährstoffen und Antioxidantien

und ist deshalb in den Küchen Europas besonders beliebt. Obwohl kein echtes Getreide, sondern eine Frucht, werden Kascha-Samen oft in ähnlicher Weise wie Reis oder Quinoa verwendet, üblicherweise als Beilage.

Es kann gekocht oder roh, als Brei, als Hauptgericht mit Gemüse oder in einem Dessert, wie ich es gerne mache, serviert werden. Ich benutze Kascha, um ein Mürbegebäck mit Schokolade zu kreieren, da es eine schöne knusprige Textur hat. Diese Kombination ist köstlich."

Miguel Laffan, Chef, Atlántico, InterContinental Estoril

Olivenöl – Flüssiges Gold

„Einfach, aber entscheidend, besonders in der europäischen Welt der Gastronomie: Olivenöl ist seit Jahrzehnten ein Klassiker im kulinarischen Kalender – und wird es auch bleiben. Der Geschmack variiert je nach Sorte und Reife der Früchte. Nur ein Tropfen Olivenöl kann die gesamte Essenz eines Gerichts verändern – so kann es für die unterschiedlichsten Rezepte verwendet werden.

Achten Sie auf geschützte Ursprungsbezeichnungen wie ggA, DOP, DO oder AOC: Diese garantieren, dass das Olivenöl in einer bestimmten Region unter Verwendung traditioneller Olivensorten hergestellt wurde."

Martha Ortiz, Chef Patron Ella Canta, InterContinental London Park Lane

Amaranth, Chia, Kakao und Chili – Natürliche Heiler



„Ich bin fest davon überzeugt, dass Inhaltsstoffe, die Gesundheit und Schönheit fördern, populärer werden – weil die Menschen sich immer stärker damit auseinandersetzen, was genau in ihren Lebensmitteln enthalten ist und wie diese ihre Vitalität beeinflussen können. Ich habe das Glück, dass ich viele dieser gesunden Produkte täglich zum Kochen verwenden kann, da sie Teil meines kulinarischen Erbes aus Mexiko sind. Dazu zählen Amaranth, Chia, Kakao oder Würze mit Chili – diese verleihen jedem Gericht eine andere Dimension.

Insbesondere Amaranth, das zu den ältesten Getreidearten der Welt zählt, ist außerhalb Mexikos noch relativ unbekannt. Als eines der Hauptnahrungsmittel der Azteken und oft als Essen der Götter bezeichnet, ist Amaranth von Natur aus glutenarm und hat einen nussigen Geschmack. Es kann ganz vielfältig verwendet werden, um köstliche Rezepte wie eine herrliche Horchata oder Pudding zu kreieren."

Cedric Mery, Executive Chef, Alcyone, InterContinental Marseille

Kichererbse – Schatz der Provence

„Die besten Kichererbsen der Welt kommen aus der Provence, genauer gesagt aus Rougiers, wo sie auf vulkanischem Boden angebaut werden. Diese kleinformatigen Kichererbsen bedürfen keiner weiteren Erklärung: Vom gefeierten Humus bis zu einem einfachen Salat mit Olivenöl oder Aquafaba (Kichererbsenwasser), werden Kichererbsen schnell zu einem kulinarischen Grundnahrungsmittel.

Einige der besten Straßengerichte der Provence werden aus Kichererbsen zubereitet. Zum Beispiel "panisse" aus l'Estaque, gebratener Kichererbsen-Rührteig, oder eine herzhafte "Socca" aus Nizza,

Crepes aus Kichererbsenmehl. Serviert mit Osetra-Kaviar können Sie Kichererbsen noch mehr genießen."

Theo Randall, Chef Patron, Theo Randall, InterContinental London Park Lane
Saisonales Gemüse – Ganz weit vorne

„Auf den Speisekarten von Restaurants finden sich immer mehr Gerichte mit Gemüse: Nicht nur als vegetarisches Hauptgericht, sondern auch als Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten. Je nach Saison gibt es auch in unserem Restaurant Theo Randall im InterContinental die verschiedensten Gemüsesorten wie Schwarzwurzeln, Artischocken, Fenchel, Kürbisse, Sellerie und alle Arten von Rote Bete.

Es geht nicht länger darum, Protein und Gemüse separat zu servieren, sondern vielmehr darum, durchdachte und ausgewogene Gerichte mit tollen Texturen, Aromen und Gewürzen zu kreieren.“



Miguel de la Fuente, Head Chef, El Jardín, InterContinental Madrid
Lein, Açai und Spirulina – Super Superfood

„Sogenannte Superfoods, Nahrungsmittel, denen besonders gesunde Eigenschaften zugeschrieben werden, liegen seit Jahren im Trend. Die verstärkte Auseinandersetzung mit bewusstem und nachhaltigem Essen führt dazu, dass Superfoods noch beliebter werden. Samen wie Leinen, Früchte des Amazonas wie die Açai oder Algen wie Spirulina haben bereits ihren Weg in die Welt der gesunden Lebensmittel gefunden – jetzt beobachten wir, dass diese auch verstärkt in Restaurants und der gehobenen Küche verwendet werden.

Ursprünglich von den Azteken kultiviert, ist Spirulina definitiv wieder in der gastronomischen Szene angekommen und ich denke, dass es auch im nächsten Jahre eine zentrale Rolle spielen wird.“

Bildmaterial können Sie sich unter folgendem Link herunterladen:

<https://wfm.fischerappelt.de/e1i54ruQ9k-VAR>

Pressekontakt

Magdalena Matthies
fischerAppelt, relations GmbH
+49 (0) 30 726146 765
ihg-presse@fischerappelt.de

Über InterContinental® Hotels & Resorts:

Mit über 70 Jahren Erfahrung bietet InterContinental® Hotels & Resorts ein Komforterlebnis der Extraklasse. Jedes unserer 196 Hotels und Resorts an mehr als 60 Standorten auf der ganzen Welt versprüht den Glamour des InterContinental® Lebensgefühls.

Als Marke stehen wir für gehobenen, dezenten Service ebenso wie für eine außergewöhnliche Ausstattung, die internationale Raffinesse verkörpert. Was uns auszeichnet, ist das weitreichende Interesse, das wir unseren Gästen durch individuellen und aufmerksamen Service entgegenbringen. Gäste, die Mitglied unseres InterContinental® Ambassador Programms oder Club InterContinental® sind, genießen unseren renommierten

VIP Service und exklusive Erlebnisse. Unseren reiseerfahrenen Gästen vermitteln wir die Besonderheiten ihres Reiseziels und ermöglichen auf diese Weise authentische, bereichernde Erfahrungen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.intercontinental.com sowie auf Facebook <http://www.facebook.com/intercontinental>, Twitter www.twitter.com/InterConHotels und Instagram www.instagram.com/intercontinental.

Über die InterContinental Hotels Group (IHG):

Die InterContinental Hotels Group (IHG) ist ein weltweit agierendes Unternehmen mit einem breiten Portfolio an Hotelmarken: [InterContinental® Hotels & Resorts](#), [Kimpton® Hotels & Restaurants](#), [Hotel Indigo®](#), [EVEN® Hotels](#), [HUALUXE® Hotels and Resorts](#), [Crowne Plaza® Hotels & Resorts](#), [Holiday Inn®](#), [Holiday Inn Express®](#), [Holiday Inn Club Vacations®](#), [Holiday Inn Resort®](#), [avid™ hotels](#), [Staybridge Suites®](#) und [Candlewood Suites®](#).

IHG konzessioniert (Franchise), verpachtet, managt oder besitzt fast 5.400 Hotels und mehr als 810.000 Gästezimmer in beinahe 100 Ländern. Zurzeit befinden sich fast 1.800 Hotels im Entwicklungsstadium. Darüber hinaus betreibt die InterContinental Hotels Group den [IHG® Rewards Club](#), unser globales Treueprogramm, welches mehr als 100 Millionen Mitglieder hat.

Die [InterContinental Hotels Group PLC](#) ist die Holdinggesellschaft der Gruppe, gegründet (incorporated) in Großbritannien und eingetragen (registered) in England und Wales. Weltweit arbeiten über 375.000 Menschen in den IHG Hotels und Unternehmensniederlassungen.

Auf der Website www.ihg.com können Sie sich über die Hotels informieren und Reservierungen vornehmen. Unter www.ihgrewardsclub.com erfahren Sie mehr über den IHG® Rewards Club. Aktuelle Meldungen finden Sie unter www.ihg-presse.de oder auf unseren Social-Media-Kanälen unter www.twitter.com/ihg, www.facebook.com/ihg oder www.youtube.com/ihgplc.