**Medieninformation**

**Pistazien, Fermentieren & Plant-based:**

**elektrabregenz zeigt aktuelle Koch- und Foodtrends 2025**

Wien, 8. Jänner 2025. **Was kommt im Jahr 2025 auf unsere Teller?** **In Österreich wird nach wie vor eifrig gekocht. In 96 Prozent der österreichischen Haushalte wird mindestens einmal pro Woche gekocht, in 38 Prozent sogar täglich. Auch kochen 21 Prozent häufiger, da sie aus Kostengründen weniger oft essen gehen bzw. Essen vom Lieferdienst bestellen. So die Ergebnisse der von marketagent im Auftrag von elektrabregenz durchgeführten repräsentativen Umfrage.[[1]](#footnote-1) Die Haushaltsgeräte-Marke elektrabregenz deckt ein Produktportfolio aus Kochen, Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen sowie Trocknen ab und hat sich für das kommende Jahr mit den Koch- und Foodtrends 2025 beschäftigt.**

Da sich immer mehr Menschen ganz oder teilweise vegetarisch oder vegan ernähren, braucht es für viele Alternativen zum Fleisch. Einige, wie auch Vegourmets (Wortzusammensetzung aus vegan und Gourmets) lehnen Imitationen von Fleisch oder Fisch ab, andere jedoch mögen den Geschmack und bevorzugen Plant-based Food.

**Plant-based Food: Fleischalternativen liegen im Trend**

Daher ist das ein Trend, der uns schon im letzten Jahr stark begleitet hat und sich immer weiter fortsetzt: Plant-based Food. Fleisch verliert immer mehr seine Spitzenposition auch auf den österreichischen Tellern. Die Industrie reagiert darauf mit zahlreichen Ersatzprodukten aus Soja, Tofu, Weizen und Co., die den Fleischgeschmack imitieren und diesen immer näherkommen. Da hochwertiges Plant-based Meat teuer ist, hat der Handel mit günstigeren Eigenmarken in dem Segment reagiert. Ob Steak, Faschiertes oder Würstel – all das ist mittlerweile in veganer Form erhältlich. Angetrieben wird dieser Trend vom, vor allem bei jüngeren Generationen wachsenden, Klima- und Umweltbewusstsein und einem Abwenden von Massentierhaltung und industrieller Fleischproduktion, die für viele ethisch nicht mehr vertretbar sind. Das umfangreiche Angebot in diesem Segment verdeutlicht, dass Plant-based Food zunehmend von einer breiten Masse an Menschen angenommen wird.

**Cultured Meat: Die nächste Generation der Fleischproduktion**

Auch eine Konkurrenz von pflanzlichen Fleischersatzprodukten: Cultured Meat als Food Trend. Cultured Meat ist im Labor gezüchtetes Fleisch aus tierischen Zellen. Doch bei diesem Trendfood gilt es, noch einige Hindernisse zu überwinden – unter anderem die hohen Kosten und die schlechte Skalierbarkeit der Produktionsprozesse. Für das Zukunftsinstitut ist es dennoch ein Foodtrend für 2025.[[2]](#footnote-2)

**Pistazien: Die gehypte Steinfrucht**

Hierzulande schon lange als Knabbersnack oder als Eissorte beliebt, aber auch in Joghurts, Baklavas oder Croissants kam die Steinfrucht aus der Familie der Sumachgewäsche immer häufiger zum Einsatz. 2024 ist jedoch rund um die Pistazie ein regelrechter Hype entstanden. Der Trend wird maßgeblich von der steigenden Nachfrage nach Pistaziencreme, insbesondere in Verbindung mit der gehypten Dubai-Schokolade, angeheizt. Die gesteigerte Nachfrage nach der mit Pistaziencreme und knusprigen Teigfäden gefüllten Nascherei sorgte im Handel für lange Warteschlangen und hohe Verkaufszahlen. Der Geschäftsführer eines Dessert-Großhändlers berichtet von einer zehnfachen Steigerung der Produktion, um der hohen Nachfrage gerecht zu werden.[[3]](#footnote-3) Mit ihrer Vielseitigkeit und ihrem interessanten Geschmack eignen sich Pistazien sowohl für süße als auch pikante Gerichte als Ingredienz. Auch 2025 ist zu erwarten, dass der Hype um Pistazien und ihre Produkte weiterwächst, da sie zunehmend in immer mehr kreativen Rezepten Einzug halten werden. Auch die Dubai Schokolade selbst dient als Inspiration für Süßspeisen. So gibt es bereits Rezepte, wie eine Dubai-Schoko-Torte.

**Pilze: Vielseitige Proteinquelle immer mehr im Kommen**

Pilze sind - wie bereits im letzten Jahr - auch 2025 wieder sehr angesagt. Das verdanken sie ihrem Geschmack, ihrer vielseitigen Verwendbarkeit und ihrem Einsatz als protein- und nährreiche Fleischalternative. Von ihrer Textur und Konsistenz eignen sie sich als vegane Alternative im Burger und vieles mehr. Sie werden sowohl als Protein-Produkt auf pflanzlicher Basis verwendet, aber ebenso auch als eigenständiges Lebensmittel wahrgenommen. Auch in diesem Jahr sind sie weiter auf dem Vormarsch und gewinnen immer mehr an Popularität.

**Honig: Süße Vielfalt in der Küche**

Das natürliche Süßungsmittel, das auch als flüssiges Gold oder Superfood bezeichnet wird, ist für die Washingtoner National Restaurant Association der „Renner im Jahr 2025“.[[4]](#footnote-4) Honig enthält viele Antioxidantien, hat entzündungshemmende Eigenschaften und ist ein natürliches, vielseitiges Produkt. Sein reichhaltiger, milder Geschmack lässt sich perfekt mit Samen, Nüssen und Gewürzen in unzähligen kulinarischen Kombinationen verarbeiten. Es muss nicht immer eine Süßspeise sein: So passt Honig hervorragend zum italienischen Weichkäse Robiola oder auch zum griechischen Feta und macht so auch in einer Vorspeise eine gute Figur.

**Südostasiatische Einflüsse: Sorgen für Inspirationen**

Die National Restaurant Association hat für ihren diesjährigen What's Hot Culinary Forecast hat Branchenexperten zu den angesagten Food-Trends befragt.[[5]](#footnote-5) Südostasiatische Lebensmittel führen die Umfrage an und belegen die ersten drei Plätze unter den Gerichten. Zutaten und Geschmäcker aus der koreanischen, philippinischen, vietnamesischen und indonesischen Küche werden die Speisepläne inspirieren.

### Fermentieren: Eine alte Technik neu entdeckt

### Die asiatischen Einflüsse haben auch fermentierte Lebensmittel wieder in den Mittelpunkt gerückt. Kimchi, Tempeh, Gochujang oder Miso, das auch eine fermentierte Paste aus Sojabohnen, Getreide, Salz und dem Schimmelpilz Koji, erfreuen sich auch in Österreich an Beliebtheit. Diese Einflüsse wie auch eine Besinnung auf Natürlichkeit rücken das Fermentieren von Lebensmittel in den Fokus. Die Fermentierung ist ein Verfahren, das seit Jahrhunderten zur Konservierung von Lebensmitteln eingesetzt wird und in den letzten Jahren aufgrund der gesundheitlichen Vorteile an Popularität gewonnen hat. Fermentieren intensiviert den Geschmack und ist ein Garant für Nachhaltigkeit. Fermentierte Salzzitronen sind derzeit ein angesagter Trend, denn sie verleihen vielen Rezepten einen einzigartigen, aromatischen Kick.

### Auch die Food-Prognositker:innen in der New York Times gehen davon aus, dass sich das Einlegen von Gurken weiterhin großer Beliebtheit erfreuen wird, dieses Mal in Form der würzigen haitianischen Pikliz, der japanischen Pickles Oshinko oder der mexikanischen Chamoy Pickles.[[6]](#footnote-6)

**Restlküche: Kreative Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung**

Die massive Lebensmittelverschwendung ist und bleibt ein Problem. Daher liegt die Upcycling-Küche auch 2025 wieder volll im Trend und **Re-use Food sowie Zero Waste stehen auch in diesem Jahr wieder im Fokus des öffentlichen Interesses.** Berechtigterweise: Denn allein in Österreich landen nach Schätzungen der Universität für Bodenkultur pro Jahr rund eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll.[[7]](#footnote-7) Und das obwohl die österreichische Küche seit jeher einige Inspirationen der Restl-Verwertung kennt, wie Grenadiermarsch, Semmelknödel oder Scheiterhaufen. Aber ein erstes Umdenken ist bereits da. In der elektrabregenz Umfrage gaben bereits 11 Prozent an, dass sie heute anders kochen, da sie darauf achten, keine Lebensmittel zu verschwenden. Der Trend zur Wiederverwertung von Lebensmitteln bietet kreative Lösungen zur sinnvollen Nutzung von Essensresten. Rezepte und neu entwickelte Verarbeitungstechniken sorgen dafür, dass Lebensmittel künftig nicht im Müll, sondern wieder auf dem Tisch landen. So werden Kürbisschalen zu Chips, **Brokkoli-Stängel kommen in die Suppe, braune Bananen in Desserts, altes Brot in Knödel oder in den Scheiterhaufen, und, und, und.**

**Zubereitung: Schonend und gesund liegt im Trend**

**In den letzten Jahren hat sich der Kochtrend zunehmend in Richtung gesunder, schonender und fettarmer Zubereitungsmethoden entwickelt. Immer mehr Menschen legen Wert auf eine ausgewogene Ernährung, die neben frischen Zutaten auch schonende Zubereitungsarten umfasst. Techniken wie Dampfgaren, Frittieren ohne Fett – wie es im elektrabregenz AirFry Backrohr möglich ist – oder Grillen ohne zusätzliches Fett ermöglichen es, den natürlichen Geschmack der Lebensmittel zu bewahren und gleichzeitig den Nährstoffgehalt zu maximieren. Zudem gewinnt die pflanzenbasierte Küche an Bedeutung, da sie nicht nur gesund ist, sondern auch den ökologischen Fußabdruck reduziert. Die Kombination aus bewusster Ernährung und kreativen Kochmethoden fördert nicht nur die Gesundheit, sondern auch das Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel.**

„Auch 2025 steht bei elektrabregenz wieder das Kochen im Mittelpunkt. So lassen es die aktuellen Trends in den österreichischen Küchen wieder spannend werden“, so Margit Anglmaier, Head of Marketing & Communications der Beko Austria AG und ergänzt: „Umso wichtiger ist es uns auch, dass wir im unserem elektrabregenz Produkt-Line-up den Bedürfnissen der hiesigen Konsument:innen gerecht werden. Funktionen wie beispielsweise AirFry bringen ölfreies Frittieren direkt ins Backrohr und stehen für einen noch gesünderen Lifestyle, Pyrolyse wiederum ist die praktische Unterstützung bei der Backrohr-Reinigung und das Feature ErnteFrisch punktet in Sachen Nachhaltigkeit – durch die Imitation des Tages- und Nachtzyklus für längere Haltbarkeit von Obst und Gemüse im Kühlschrank.”

Die Marke elektrabregenz steht für insgesamt 130jährige Tradition, das Produktportfolio – das sich speziell an Haushalte in Österreich richtet – erstreckt sich über die Kategorien Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde sowie Mikrowellen, Dunstabzugshauben/Muldenlüfter und Kochfelder.

**Foto:** Pistazien, Fermentieren & Plant-based: elektrabregenz zeigt die Kochtrends 2025

**Fotocredit:** © 1000things.at, Michelle Doninger

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit 130 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. Insgesamt über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte werden in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben/Muldenlüfter und Kochfelder) angeboten. elektrabregenz gehört zur Beko Austria AG, die in Österreich zudem mit den Marken Beko und Grundig vertreten ist. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter [www.elektrabregenz.com](http://www.elektrabregenz.com/)

Rückfragen richten Sie bitte an:

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak    Reiter PR    Tel.: +43/699/120 895 59   alexandra.vasak@reiterpr.com     | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Head of Marketing & Communications   Beko Austria AG    Tel.: +43/664/384 42 30   margit.anglmaier@beko.com     |

1. marketagent hat im Auftrag von elektrabregenz in einer repräsentativen Umfrage 1.000 Personen zwischen 14 und 75 Jahren im Zeitraum von 31. August bis 6. September 2023 befragt. [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.zukunftsinstitut.de/zukunftsthemen/food-trends-hanni-ruetzler> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.zeit.de/news/2024-11/17/warum-pistaziencreme-gerade-der-renner-ist> [↑](#footnote-ref-3)
4. <https://restaurant.org/research-and-media/research/research-reports/whats-hot-food-beverage-trends/> [↑](#footnote-ref-4)
5. <https://restaurant.org/research-and-media/research/research-reports/whats-hot-food-beverage-trends/> [↑](#footnote-ref-5)
6. <https://www.nytimes.com/2024/12/31/dining/food-eating-predictions-2025.html?smid=url-share&unlocked_article_code=1.lk4.Rh7A.rCl2bhhTDBj9> [↑](#footnote-ref-6)
7. <https://boku.ac.at/news/newsitem/59144> [↑](#footnote-ref-7)