

Gastro Herbst/Winter

Fisch - stiller Star auf dem Festtagstisch

Wenn in Deutschland über das Festtagessen gesprochen wird, stehen Gans, Ente und Braten meist im Mittelpunkt. Doch die aktuellen Marktdaten des Fisch-Informationszent-

rums (FIZ) zeichnen ein anderes, überraschend deutliches Bild: Fisch gehört längst fest zur weihnachtlichen Esskultur - nur spricht kaum jemand darüber.

Die Verbrauchsdaten zeigen, dass der Dezember über alle Fischkategorien hinweg der stärkste Monat des Jahres ist - mit Ausschlägen, die weit über dem normalen Jahresniveau liegen. Besonders auffällig ist der

Räucherfisch, der im Vergleich zum Monatsdurchschnitt von Januar bis November regelrechte Höhenflüge erlebt: „2023 wurde rund 70 Prozent mehr gekauft, 2024 rund 66 Prozent“, so Julia Steinberg-Böthig, Ernährungswissenschaftlerin beim FIZ und betont: „Kein anderes Fischsegment zeigt derart ausgeprägte Festtagsspitzen.“

Frischfisch

Auch Frischfisch legt zur Weihnachtszeit kräftig zu: plus 39 Prozent im Jahr 2023 und plus 33 Prozent im Jahr 2024. Damit wird deutlich: Für Weihnachten wird bewusst frisch eingekauft - ob Lachsfilet, ganze Fische oder edlere Arten.

Deutliches plus

Der Fischkonsum insgesamt folgt diesem Trend mit deutlichen Peaks: plus rund 33 Prozent (2023) und plus rund 25 Prozent (2024) gegenüber dem Durchschnitt der ersten elf Monate. Trotz eines leichten Rückgangs im Vergleich zum Vorjahr bleibt 2024 klar auf hohem Niveau. Die Botschaft: Fisch ist ein verlässlicher Dezembertreiber - und das Jahr für Jahr.



Ob als festlicher Räucherlachsteller, edles Lachsfilet oder Garnelenpfanne - für viele Haushalte gehört Fisch selbstverständlich zum Fest.

Werkfoto: FIZ



Mit einem durchschnittlichen Konsum von rund 161 Litern pro Kopf bleibt Kaffee eines der beliebtesten Getränke in Deutschland.

Werkfoto: Deutscher Kaffeeverband

Kaffeemarkt stabil

Der Kaffeemarkt in Deutschland zeigt sich weiterhin robust und beständig, meldet der Deutsche Kaffeeverband mit Sitz in Hamburg. In der Kategorie „Ganze Bohne“ erfolgte ein Rekordabsatz. In der Gastronomie wurde so viel Kaffee getrunken wie nie zuvor. Laut Angabe des Kaffeeverbandes lag im Jahr 2025 der Absatz von Röstkaffee bei etwa 456.000 Tonnen. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies zwar einen leichten Rückgang von 1,5 Prozent. Gleichzeitig wuchs jedoch der Umsatz mit Röstkaffee um 23,5 Prozent deutlich auf 8,98 Milliarden Euro.

Trockene Weine bleiben im Trend

Das Angebot trockener Weine aus deutschen Kellern nimmt weiter zu. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) nach Auswertung der bundesweiten Qualitätsweinprüfung mitteilt, wurden im vergangenen Jahr 53 Prozent aller deutschen Qualitäts- und Prädikatsweine in der trockenen Geschmacksrichtung angeboten.

Dies entspricht dem Plus von einem weiteren Prozentpunkt gegenüber dem Vorjahr. 2020 belief sich der Anteil trockener Weine noch auf 48 Prozent und 2010 nur auf 40 Prozent.



Trockene Weine liegen nach wie vor im Trend – auch, wenn in fröhlicher Runde kein Auge trocken bleibt.

Werkfoto: DWI

Sekte werden trockener

Der Trend zu weniger Süße ist auch bei den Schaumweinen erkennbar. 54 Prozent der qualitätsgeprüften Sekte entsprachen im letzten Jahr den Geschmacksrichtungen brut bis brut nature. 2020 waren es noch 50 Prozent.

Lieblich verliert

Dem kontinuierlichen Zuwachs an trockenen Weinen steht ein entsprechender Rückgang an lieblichen und süßen Weinen in der Qualitätsweinprüfung gegenüber. Gegenüber dem Vorjahr betrug das Minus in dieser Geschmacksrichtung einen Prozentpunkt, im Vergleich zu 2010 waren es acht Prozentpunkte.



Rosenkohl im Rampenlicht: Das heimische Wintergemüse ist en vogue wie nie und beschert uns Geschmackserlebnisse der kulinarischen Extraklasse.

Werkfoto: shutterstock/DagmarBrau

Winterwunder: Rosenkohl

Klein, aber fein – Rosenkohl erobert derzeit die kulinarische Bühne des Winters. Auch bekannt als „Brüsseler Kohl“ oder „Sprossenkohl“ überzeugt er nicht nur durch seinen würzig-nussigen Geschmack, sondern auch seine gesunde Power.

Obwohl er eigentlich schon seit September und sogar bis April Saison hat und damit einen langen Atem beweist, mag Rosenkohl doch vor allem die winterlich eisigen Temperaturen. Dann entfaltet er nämlich sein volles Aroma und blüht geschmacklich erst richtig auf. Der Kältereiz bewirkt nämlich die Umwandlung von Stärke in Zucker und verleiht den kleinen

Köpfchen das typische, süßlich-nussige Aroma, das sie zu einer der beliebtesten heimischen Wintergemüsearten macht.

Dass bei diesem Gemüse einiges nicht so ist, wie bei anderen Kohlarten, zeigt sich nicht nur in puncto Kälteresistenz. Ein deutlich sichtbarer Unterschied ist natürlich die Größe des Kohls, oder besser gesagt der Kohlköpfchen. Die kleinen Knospen wachsen nicht einzeln aus der Erde, sondern winden sich spiralförmig um einen festen Stängel. Dieser wird stattliche 70 bis 90 Zentimeter hoch und hat noch dazu hohe Ansprüche an seine Umgebung: Denn er legt Wert auf einen nährstoffreichen Boden und ausreichende Bewässerung.

Mocktails

Der Mocktail-Trend bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen hält unvermindert an. Gleichzeitig wird Fruchtsaft in dieser Zielgruppe deutlich häufiger getrunken. Das zeigen aktuelle Ergebnisse einer Befragung im Auftrag des Verbands der deutschen Fruchtsaft-Industrie (VdF). Bei der Frage, welche Bestandteile zu einem Mocktail gehören, bleibt Fruchtsaft eine der meistgenannten Zutaten. 46 Prozent der Befragten nennen Fruchtsaft.

Unterirdisch



Wurzelgemüse überrascht mit einem Feuerwerk der kulinarischen Extraklasse. Sein besonderes Aroma und die Vielseitigkeit in der Zubereitung lässt Wurzelgemüse in der Winterküche glänzen. Es ist einfach viel zu lecker, um sein Dasein unter der Erde zu fristen! Spitzenköche lieben sie als Aromen-Wunder.

Werkfoto: BVEO/Ariane Bille