

Menü der Zukunft

Prof. Dr. Carolyn Hutter
Studiengangsleiterin BWL-Food Management





Über uns

- Dreijähriges duales Bachelor-Studium
BWL-Food Management
- Praxisnahe Ausbildung mit 350+ Partnern aus
LM-Industrie, Handwerk, Gastronomie und LEH
- Forschungsprojekte & Publikationen zu
Nachhaltigkeitskennzeichnung und
personalisierter Ernährung
- Perfekte Grundlage für Fach- und
Führungskarrieren in der Lebensmittelwirtschaft

Treiber für Megatrends



Planetare Grenzen

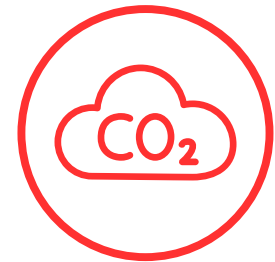


Personalisierung



Fachkräftemangel

Acht Mega-Trends



Ressourcenleicht &
klimaschonend



Gesundheit



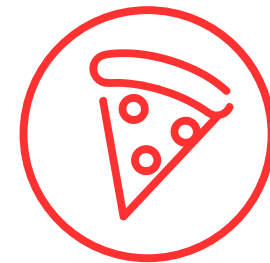
Pflanzen-basiert



Transparenz



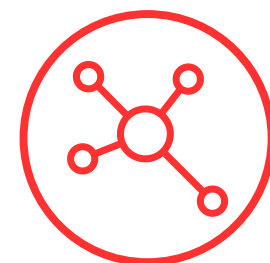
"Smarte Proteine"



Convenience



Fair für Mensch
und Tier



Digitalisierung und
neue Technologien



Ernährung soll aus Sicht der Gen Z....



- die eigene Zukunft nicht negativ beeinflussen
- zur eigenen Ästhetik & Gesundheit beitragen
- gut schmecken und satt machen
- über Inhaltsstoffe und Nachhaltigkeit informieren
- die eigene Individualität abbilden
- "instagrammable" sein

Das Menü der Zukunft



- schränkt nicht ein, sondern
- erweitert den kulinarischen Horizont
- orientiert sich an der Planetary Health Diet
- kombiniert Rohstoffe smart und
- schafft dadurch Raum für hochwertige Zutaten
- nutzt "alte" und "neue" Rohstoffe
- ist personalisierbar
- arbeitet mit zeitgemäßen Begriffen
- ist ansprechend angerichtet (fotogen)

Menü 2035

VORSPEISEN



GEBACKENE ZUCCHINI-RÖLLCHEN MIT FETAFÜLLUNG

Zarte Zucchini-scheiben gefüllt mit cremigem Feta-Käse aus Präzisionsfermentation | frische Minze | Baby-Spinat



SPINAT-LINSENSALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS

Frischer Spinat | würzige Linsen (1) | sautierte Champignons | Balsamico-Dressing



BUCHWEIZEN-PFANNKUCHEN MIT MANGOLDFÜLLUNG

Herzhafter Buchweizen-Pfannkuchen | würziger Mangold | cremige Joghurt-Kräutersauce (wahlweise mit Haferjoghurt)



ZITRONEN-HÄHNCHEN-SPIESSE MIT ERBSEN-GUACAMOLE

Saftige Stücke vom Bruderhahn | Zitronen-Kräuter-Marinade, gegrillt und serviert mit einem erfrischenden Erbsen-Dip

HAUPTSPEISEN



FORELLENFILET MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND QUINOA

Saftiges Forellenfilet aus dem Schwarzwald | gegrilltes Sommergemüse nach Angebot | Quinoa aus Herrenberg



GRÜNER SPARGEL UND BUCHWEIZENRISOTTO

Grüner Spargel | cremiges Buchweizenrisotto | Optional: garniert mit gebratenen Streifen vom Weiderind



MANGOLD-LINSEN-ONE POT

Herzhafter Eintopf mit würzigen Linsen (1) | frischer Mangold | knuspriges Vollkornbrot (1)



GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT SPÄTZLE UND GERÖSTETEM GEMÜSE

Saftiges Hähnchenbrustfilet (Kulturfleisch) | handgeschabte Spätzle (1) | geröstetes Sommergemüse | Karottengrün-Pesto

DESSERTS



ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE

Saftige Erdbeeren und säuerlicher Rhabarber | knusprige Haferflockenstreusel | Vanilleeis



RÜBLIKUCHEN ZERO WASTE

Ein saftiger Karottenkuchen mit Kichererbsenmehl | Topping aus Aquafaba-Baiser

- 1 Transparenz
- 2 Regional/
saisonal
- 3 vielfältig
- 4 Bekanntes
- 5 Fleisch als
Nebenrolle
- 6 ressourcen-
leicht
- 7 abfall-
reduziert
- 8 Tierwohl
- 9 personalisier-
bar



(1)

Kontakt

Duale Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn

Prof. Dr. Carolyn Hutter

Studiengangsleiterin BWL-Food Management

Bildungscampus 4, Gebäude B, 74076 Heilbronn

Telefon 07131-12 37-25528

carolyn.hutter@heilbronn.dhbw.de

www.food-management.online