

REDAKTION: Leonie Werus
FOTOS: Theresa Wein, Franz Oss,
Birgit Pichler, Luis Bauer

GESCHMÄCKER VON MORGEN



Was die Foodtrends 2026 über unseren Lifestyle,
unsere Werte und unsere Esskultur verraten –
und wie ein Innsbrucker Dinnerclub Kulinarik
als verbindendes Erlebnis inszeniert.

Matcha-Latte, Kimchi, Baked-Feta-Pasta und High-Protein-Produkte: Food-trends gehen heute in schwindelerregender Geschwindigkeit um die Welt. Manche verschwinden ebenso schnell wie sie gekommen sind, andere setzen sich dauerhaft durch – und hinter den meisten scheinbar austauschbaren Hypes verbergen sich tiefgreifende Veränderungen. Sie zeigen, wie wir essen, mit wem wir essen und welche Erwartungen wir an kulinarische Erlebnisse stellen.

Über diese Entwicklungen sprachen wir mit drei Menschen, die sich seit Jahren intensiv mit neuen Formen kulinarischer Erlebnisse beschäftigen: Christian Schärmer, Art Director und Konzeptentwickler, Maja Schärmer, Expertin für Erlebnis- und Raumgestaltung, und Event- und Markenstrategen Thomas Bonora. Gemeinsam haben sie den Social-Dining-Club „Dilon“ ins Leben gerufen und finden, dass die Trends von morgen schon längst begonnen haben.

Welche Entwicklungen prägen die Kulinarikwelt im neuen Jahr?

Christian Schärmer: Ein klarer Trend, an dem man 2026 auch in der Kulinarik nicht vorbeikommt, ist Longevity – also alles, was unsere Lebensqualität und Gesundheit langfristig unterstützt. Konsument:innen interessieren sich immer mehr für Lebensmittel, die nicht nur schmecken, sondern auch einen messbaren Nutzen für Körper und Geist haben. Das geht weit über Superfoods hinaus: Funktionale Zutaten, adaptogene Pflanzen, fermentierte Lebensmittel – all das wird zunehmend Teil des Alltags und der Gastronomie.



Die Gesundheit ist also aktuell der wichtigste Treiber für kulinarische Entwicklungen?

C. Schärmer: Gesundheit ist einer von mehreren Impulsgebern und aktuell sicher ein Megatrend, aber nicht der einzige. Longevity verbindet gesundheitliche Aspekte mit Genuss, Ästhetik und Nachhaltigkeit. Wichtig ist dabei, dass das „Gesunde“ nicht nur über Inhaltsstoffe definiert wird, sondern auch über das Erlebnis selbst. Gemeinsames Essen, Austausch und bewusst gestaltete Situationen spielen dabei eine zentrale Rolle. Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit werden heute fast schon vorausgesetzt – spannend wird es dort, wo daraus Haltung entsteht und Essen wieder verbindet. →

Künstliche Intelligenz ersetzt nicht das Erlebnis, sie ergänzt es. Die menschliche Interaktion bleibt ganz zentral.

Christian Schärmer

Inwiefern verändert unsere immer stärker fragmentierte, hybride Gesellschaft unsere kulinarischen Bedürfnisse?

Maja Schärmer: Viele Begegnungen finden mittlerweile nur noch über Bildschirme statt. Gerade deshalb gewinnt die soziale Komponente des Essens wieder vermehrt an Bedeutung. Man schätzt eine gemeinsame Mahlzeit als bewussten, wertvollen Moment, in dem wir uns Zeit füreinander nehmen. Gleichzeitig zeigt die zunehmende Fragmentierung unserer Gesellschaft, dass unterschiedliche Lebensstile, Arbeitsmodelle und Ernährungsformen existieren. Kulinarik kann genau hier ansetzen: Sie schafft Räume, in denen Vielfalt erlebbar wird und Gemeinschaft entsteht, obwohl die Menschen sehr individuelle Bedürfnisse haben.

Welche gastronomischen Konzepte gewinnen vor diesem Hintergrund an Bedeutung?

Thomas Bonora: Klassische Restaurants werden nicht verschwinden, aber sie stehen unter Druck, sich weiterzuentwickeln. Konzepte, die ausschließlich auf Status, Optik oder Inszenierung setzen, verlieren an Strahlkraft. Gleichzeitig gewinnen Konzepte an Bedeutung, die Begegnung und Erlebnis in den Mittelpunkt stellen: Pop-up-Restaurants, Social-Dining-Formate oder Community-Tables. Gäste wollen verstehen, warum sie da sind – und was sie davon mitnehmen, über das Essen hinaus.

Restaurantbesuche sind vielerorts kleine Luxusgüter geworden. Sind die hohen Preise auch ein Grund für die gestiegenen Erwartungen?

T. Bonora: Viele Leute gehen heute seltener, aber bewusster auswärts essen. Da reicht es nicht,

einfach eine Mahlzeit zu servieren; jeder Aspekt muss stimmen: Atmosphäre, Service, Inszenierung. Mittelmaß tut sich da schwer – denn nur wenn Gäste spüren, dass der Besuch einzigartig ist, dass er Mehrwert bietet, sei es emotional, kulturell oder kulinarisch, sind sie auch bereit, dafür einen entsprechenden Preis zu bezahlen.

Zurück zu einem weiteren Schlagwort unserer Zeit: Welche Rolle spielt die Künstliche Intelligenz in der Gastronomie der Zukunft?

C. Schärmer: Sie wird vor allem als Werkzeug für Personalisierung und Planung relevant. Sie kann helfen, Menüs besser auf Vorlieben, Allergien oder sogar die Stimmung der Gäste abzustimmen. Aber entscheidend ist: KI ersetzt nicht das Erlebnis, sie ergänzt es. Sie liefert Daten und Insights, die es ermöglichen, Services individueller und effizienter zu gestalten. Gleichzeitig bleibt die menschliche Interaktion ganz zentral: das Gespräch, die Inszenierung, das gemeinsame Genießen – genau das macht ein besonderes kulinarisches Erlebnis aus und wird vielleicht sogar wichtiger denn je.

Wie sieht ein Dinner-Event 2040 aus?

M. Schärmer: Im Jahr 2040 wird ein Dinner-Event eine Art Erlebnisreise, die alle Sinne anspricht – Licht, Klang, Gerüche werden gezielt eingesetzt, um Geschichten zu erzählen und Emotionen zu erzeugen. Das Menü selbst wird individuell gestaltet, nicht nur nach Geschmack oder Allergien, sondern auch nach Lifestyle oder gesundheitlichen Zielen. Immersive Räume, soziale Choreografien, interaktive Komponenten oder thematische Social-Dining-Sets, mit denen wir auch bei „Dilon“ experimentieren, werden in Zukunft zunehmen. Wer weiß, vielleicht liefern Drohnen das Essen bald überallhin – und das Restaurant ist kein fixer Ort mehr.





Genuss trifft Gemeinschaft. Die Zahl der Teilnehmenden ist bewusst auf rund 20 Personen begrenzt – groß genug für Vielfalt, klein genug für echten Austausch. Wer dabei zusammenkommt, welche Hintergründe, Interessen oder Perspektiven aufeinandertreffen, ist das Herzstück der Planung. Die Settings sollen Austausch anregen: lange Tafeln statt separater Tische, offene Abläufe statt klarer Dramaturgie. Das Essen dient als verbindendes Element, das Gespräche anstößt und Begegnungen erleichtert, ohne sie zu erzwingen. „Dilon“ versteht sich dabei als Experimentierraum. Unterschiedliche kulinarische Handschriften treffen auf neue Kontexte, gewohnte Abläufe werden hinterfragt, Formate getestet und wieder verworfen. Für die Gäste bedeutet das: kein Abend gleicht dem anderen, kein Menü ist reproduzierbar. So entsteht ein offener Rahmen, in dem neue Ideen ausprobiert werden können – jenseits klassischer Gastronomiestrukturen. Künftig soll „Dilon“ auch über die Tiroler Landesgrenzen hinaus und als Format für Unternehmen und Organisationen weiterentwickelt werden. Geplant sind individuell konzipierte Veranstaltungen, bei denen das Prinzip des Social Dining auf spezifische Kontexte und Zielgruppen übertragen wird. Alle Informationen zu diesen Formaten sowie zur Warteliste für kommende „Dilon“-Abende finden sich unter www.dilon.club

KULINARIK ALS SOZIALES EXPERIMENT

Wie kann man Essen neu denken und gleichzeitig Begegnung schaffen? Für Christian Schärmer, Maja Schärmer und Thomas Bonora ist klar: Es geht nicht nur darum, tolle Gerichte zu servieren, sondern Erlebnisse zu gestalten, die Menschen zusammenbringen. Sie wollten ein Format schaffen, das flexibel, kreativ und immer wieder überraschend ist – ein Konzept, das seinen Ursprung in Innsbruck hat, aber nicht an einen festen Ort gebunden ist und ständig neue Perspektiven ermöglicht.

„Dilon“ – eine Wortkreation aus Dinner und Salon – organisiert seit 2024 Social-Dining-Events. Statt eines fixen Settings setzen die drei Initiator:innen bewusst auf Bewegung: Jede Ausgabe findet in einer neuen Umgebung statt und ent-

steht in Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Köch:innen, Produzent:innen und Kreativen. Der Fokus liegt dabei weniger auf Perfektion oder Inszenierung als Selbstzweck, sondern auf dem Zusammenspiel von Mensch, Raum und Kulinarik.

