

Die Kaffeetrends 2022 im Schnelldurchlauf

Der Österreichische Kaffeeverband gibt einen Einblick in die aktuellen Vorlieben der Konsumenten.

Bewährt

Qualität, Convenience und Experimentierfreudigkeit sind die treibenden Kräfte hinter den wichtigsten Kaffeetrends des Jahres.

WIEN. Wenn Kaffee eines kann, dann Tradition mit Innovation verbinden. Das hat sich auch im vergangenen Jahr gezeigt. „Die Pandemie hat dazu geführt, dass dem Kaffeetrinken als wichtiges und vertrautes Ritual im Alltag eine noch höhere Bedeutung zukommt. Die Konsumenten haben die Zeit genutzt, sich mit dem Produkt Kaffee intensiver auseinanderzusetzen“, bestätigt Marcel Löffler, Präsident des Österreichischen Kaffeeverbands. Vor Kurzem präsentierte der Verband die Kaffeetrends für 2022.

Qualität und Nachhaltigkeit

„Das Wissen um das Trendgetränk wächst – von der Herkunft, über die Röstung bis hin zur Zubereitung. Gleichzeitig gewinnt das Thema nachhaltiger Kaffeegenuss laufend an Bedeutung. Multiplikator des neuen Kaffeebewusstseins sind die Sozialen



© Julius Meinl Österreich



© Julius Meinl/www.cemera-photography.com

Marcel Löffler ist Präsident des Österreichischen Kaffeeverbands.

Medien; sie spielen eine wichtige Rolle. Sie regen zur Auseinandersetzung mit dem Produkt und zu kreativen und interessanten Kaffeekreationen an“, so Löffler.

Die Studie unterstreicht, dass vielen Konsumenten ein verantwortungsbewusster und nachhaltiger Konsum wichtig ist. Der österreichische Konsument wünscht sich Transparenz, Fairness und Ressourcenschonung entlang der Wertschöpfungskette in der Kaffeewirtschaft.

Dies zeige sich in der steigenden Nachfrage nach zertifiziertem Kaffee. Die Covid-19-Pandemie hat das Verbraucherverhalten natürlich beeinflusst und bringt die Menschen dazu, ihr körperli-

ches und geistiges Wohlbefinden verbessern zu wollen.

So treiben Umweltfaktoren als auch Wohlfühlgedanken die Nachfrage nach Milchalternativen auf Pflanzenbasis an. Musste man sich vor ein paar Jahren noch glücklich schätzen, wenn man zwischen Voll- und Halbfett bzw. laktosefreier Milch wählen konnte, sind jetzt neben Sojamilch vor allem Hafer-, Mandel- und Kokosmilch auf den Menükarten zu finden.

Single-Source-Kaffee

Ob im Kaffeehaus, im Coffee Shop oder in den eigenen vier Wänden – die Menschen wollen ihren Kaffee als Premiererleb-

nis genießen, so der Verband. Dazu zähle immer öfters auch Spezialitätenkaffee.

Ein typisches Beispiel dafür ist der sogenannte Single Origin oder Single Source Kaffee, der aus einer einzigen Ernte, einem einzigen Land oder einer einzigen Region geerntet wird, die die einzigartigen Geschmacksnoten seiner Herkunft trägt.

Der Single-Source-Kaffee sei zwar noch kein Massenphänomen, aber er zeigt doch deutlich, wohin die Reise geht: Der moderne Kaffeetrinker von heute will über all das Bescheid wissen und seinen Kaffee auf seine individuellen Bedürfnisse maßschneidern. (red)