

So isst Deutschland nächstes Jahr:

Drei Foodie-Prognosen für 2026

2025 war ein aufregendes Jahr. Auf TikTok, Instagram und Co. sind unzählige Food-Trends entstanden, von denen viele ihren Weg in die Bestellpräferenzen der Lieferando-Kund:innen gefunden haben. Die Liste reicht vom Smash Burger, dessen Bestellaufkommen sich fast vervierfacht hat, bis hin zum Hype um Kimchi, der wohl mit dazu beigetragen hat, dass die koreanische Küche das größte Bestellplus des Jahres verzeichnen konnte. Welcher Trend könnte 2026 für Schlagzeilen sorgen und was bedeutet das für den Gastronomie- und Delivery-Markt? Darüber haben wir mit **drei Food-Creator:innen** gesprochen, die es wissen müssen.

Kehrt der Burger zurück zu seinen Wurzeln?



@konstantinhilbert ist davon überzeugt, dass sich das Burger-Karussell in Richtung seines Ursprungs drehen wird: „Statt überladender Burger-Kreationen wird es wieder um das Wesentliche gehen – Fleisch, Brot, Qualität.“ Als Gegenbewegung zum Smash-Hype kann sich der Hamburger Food-Creator einen reduzierten Burger-Trend vorstellen, der dennoch um eine virale Neuheit ergänzt werden könnte: „Aktuell verbreitet sich das Konzept des Paratha-Burgers auf Social Media. Dabei wird das klassische Burger-Bun durch indisches Paratha-Fladenbrot ersetzt.“ Die Folge: Eine völlig neue Textur und ein einzigartiger Geschmack, der in Metropolen wie London, Paris und Amsterdam bereits ankommt.

Beim Dessert wird sich vieles um das Tiramisu drehen. Konstantin geht davon aus, dass neue Kreationen – etwa mit Pistazie oder Salted Caramel – noch viel beliebter werden. Gut möglich, dass das Tiramisu so auch in andere Bereiche vordringt. Zum Beispiel als Topping für Kaffees oder den Matcha. Was dazu am besten schmeckt? Wahrscheinlich ein Cookie. Und die werden Konstantins Prognose nach wieder dicker und saftiger: Die sogenannten Stuffed Cookies sind außen leicht kross und innen gefüllt mit einer süßen Creme.

„Der Moment des Aufbrechens

ist absolut social-media-tauglich!“



Tagesbar- und Sharing Konzepte könnten weiter wachsen

Virale Food-Trends leben von der Neugier und wenn es nach Tina von [@MunichInside](#) geht, wird diese 2026 die Gastronomie prägen: „Die Leute wollen möglichst viel probieren. Deshalb eröffnen gerade immer mehr Tagesbar- und Sharing-Konzepte.“ Immer häufiger sind kleinere Portionen, dafür jedoch mehrere Gerichte gefragt. „Es kann gut sein, dass sich dieser Trend auch auf den Delivery-Markt überträgt“, so die Food-Testerin mit mehr als 200.000 Follower:innen auf Instagram.



Gleichzeitig nimmt Tina eine wachsende Experimentierfreudigkeit wahr: „Avocado-Brot und Trüffelpasta haben mittlerweile alle gegessen, aber wie sieht es mit japanischer Carbonara aus?“ Die Lust auf Neues wird größer und mit ihr der Wunsch nach einer stärkeren Differenzierung. Es geht um besseren Geschmack, die Inszenierung des Essens und dabei auch um schöne und nachhaltige Verpackungen.

„Der Trend geht in Richtung einer

Premium-Delivery-Experience.“

Qualität und Geschmack rücken noch stärker in den Fokus



Ganz ähnlich sieht das Ramon, der auf Instagram den [@horusfoodclub](#) mit schmackhaften Inhalten bespielt: „**Ich habe das Gefühl, dass das Thema Essen immer bewusster wahrgenommen wird. Qualität spielt eine größere Rolle als noch vor einigen Jahren.**“ Der Kölner Food-Creator sieht vor allem die spezialisierte Gastronomie auf dem Vormarsch.

Zum Beispiel Artisan Bakeries, die ihr Handwerk perfekt beherrschen. Als passende Ergänzung könnte sich die Bistro-Küche erweisen. Ungezwungenes Essengehen, simple Gerichte und hochwertige Zutaten – genau diese Kombination sei es, die 2026 besonders gut ankommen könnte.

„Ich habe das Gefühl, dass das Thema Essen

immer bewusster wahrgenommen wird.“



Nächstes Jahr wird sich zeigen, mit welcher Prognose unsere Food-Expert:innen recht behalten haben.