

De vijf EERST STRAATVISSEN EN DAN NAAR DE FOODRAVE!

TRENDS

van 2012

Oké, de wereld vergaat in 2012, maar dat hoeft echt geen excuus te zijn om niet meer mee te zijn met de nieuwste trends. De hacktivisten en frietrevolutionairen van 2011 mogen stilaan gaan torenpoepen met een belspeldel, want volgend jaar is de wereld aan de zelfbecijferaars, straatvissers en – de Maya's hadden gelijk! - Jeroen Meus.

Tekst: Kristof Dalle

1. ZELFBECIJFERING

Flitst u echt als Lionel Messi op een voetbalplein? Hoeveel uur spendeert u op Twitter terwijl u eigenlijk onze pensioenen moet hervormen? Hoeveel vrouwen bepotelde u in dronken toestand in La Rocca? Of hoeveel keer per dag denkt u aan seks, en wordt dat dan getriggerd door foto's van Lesley-Ann Poppe, of toch eerder Maggie De Block? Op al die vragen krijgt u in 2012 eindelijk een onweerlegbaar antwoord dankzij *selfquantification*, of zelfbecijfering.

Per minuut downloaden we samen zo'n 15.000 applicaties voor onze smartphones en steeds vaker zijn dat apps die een deel ons leven netjes in grafieken en statistieken samenvatten.

"Die zelfbecijfering is een zeer interessante ontwikkeling", vertelt trendwatcher Herman Konings van Pocket Marketing/nXt. "Want gekwantificeerde zelfkennis is de eerste

stap om ons eigen gedrag onder controle te krijgen. De stappen-teller kennen we bijvoorbeeld al eventjes, maar steeds meer gaan mensen nu uitgebreide statistieken bijhouden over zichzelf. Dankzij die *app-etijt* van ons gaan we ons eigen gedrag steeds meer bestuderen, samenvatten en eventueel bijsturen. Het kan ons helpen noodeloos tijdverlies tegen te gaan en maakt ons efficiënter.

»Via de Youw8 Body Monitor bijvoorbeeld, een digitale 'gewicht-scoach', of beter, een app die communiceert met een speciaal daartoe uitgeruste weegschaal. Dagelijks krijg je grafieken over je gewicht, vetpercentage en spiermassa. Door gewoon af en toe op de weegschaal te gaan staan, kan je jezelf wat voorliegen, maar met grafieken die je dagelijkse vooruit- of achteruitgang in de gaten houden, kan je er niet meer onderuit. Dat zal een veel sterkere impuls zijn om je ge-

drag ook aan te passen." En denk ook aan NikePlus-loopschoenen, of de Adizero van Adidas, waarmee je kan zien hoe vaak en hoe lang je gelopen hebt tijdens de voetbalmatch, hoe vaak je aan de bal was... "En dat kost niet zo gek veel meer", aldus Konings. "Dus zelfs amateurvoetballers kunnen perfect achterhalen of ze eigenlijk wel efficiënt bezig zijn." Muziekwebsite Last FM biedt zo ook de Last Graph aan, die netjes samenvat waar je naar geluisterd hebt, op welke momenten van de dag, in welk seizoen... Een must voor Eva Pauwels, zo blijkt. "Er zijn manisch-depressieve mensen die daar hun voordeel mee doen. Ze bekijken via Last Graph de exacte momenten wanneer ze van up naar down gaan, en welke muziek ze toen beluisterden.

Het viel op dat ze bij sommige liedjes veel sneller in hun depressieve of hun manische periode kwamen. Eenmaal je dat weet, heb je ook meer controle over die ups en downs." Gewoon The Cure, Within Temptation en The National vermijden kan ook wel eens helpen, jongens.



Cool: op elk moment van de dag je vetpercentage te weten komen!

2. WEG MET DE AMATEUR!

“De amateur is ten dode opgeschreven”, weet Herman Konings. “De normale hobbyist wordt iets van het verleden, en dat zullen de professionals steeds meer gaan voelen. Almaar meer amateurs investeren in professioneel materiaal. Zo zijn er nu driemaal meer triatleten dan tien jaar terug, waarvan 99% pure liefhebbers, maar die spenderen wel gemiddeld 1.200 à 1.800 euro aan hun ‘amateursport’ per jaar. Dat kan je bezwaarlijk nog een hobbyist noemen, dat is een quasiprofessionaal. Hetzelfde zie je bij marathonlopers en wielrenners.

»Ook de hobbykok is zelden nog een ‘gewone’ hobbykok, maar haalt allerlei speciale snuffjes in huis. Wat dan weer gevolgen zal hebben voor de horeca – althans de kleine eetshuizen – want die semiprofs nodigen liever hun vrienden thuis uit om hun creaties te proeven dan dat ze op restaurant gaan.

Fotografen mogen nog het meeste voor hun inkomen gaan vrezan, want vooral de hobbyfotografie zal boomen in 2012. “Denk alleen al aan apps als Hipstamatic, waarmee je foto’s kan maken – of beter: bewerken – die ook relatief artistiek en professioneel lijken. Dankzij de technologie die voor hen werkt én denkt, wordt iedereen plots een prof. Ze investeren ook steeds meer in digitale reflexcamera’s, waarna ze vaak een centje bijverdienen op babyborrels of huwelijksrecepties, een van de laatste domeinen waar de échte fotograaf nog geld kon verdienen. Het tijdperk van de amateur is voorbij. Dankzij technologie komen we steeds dichterbij de perfectie van de professional.”

3. FOODRAVES & STRAATVISSEN

U dacht de kookhype uit te zien en geduldig af te wachten tot ‘gekanker over cuissons’ eindelijk in het Strafwetboek werd opgenomen? Dan verkast u maar beter snel naar Ethiopië – daar malen ze naar verluidt minder om *sex on a plate*. Wij doen er namelijk gewoon nog een jaartje bij. En we maken zelfs nieuwe slachtoffers! Want tot voor kort waren er twee groepen aan wie de kookobsessie voorbijging: de bejaarde die gewoon alles lust, zolang het maar netjes gepureerd is, en de pizzavretende puber. Maar die laatste gaat nu helaas ook voor de bijl. “Dankzij Jeroen Meus en Sofie Dumont (*Dagelijkse Kost*; red.) zijn jongeren ook geïnteresseerd geraakt”, legt Tom Palmaerts van Trendwolves uit. “Want zij hebben een zeker rock-’n-rollgehalte, doen normaal en steken geen beledende wijsvingertjes op.” Geen Herwig Van Hoves meer in 2012 dus, die Felice in *1000 Seconden* al eens afranselde met een bussel peentjes als het Italiaanse onderdeelje niet bij de les bleef. “Tegenwoordig willen mensen terug authenticiteit en ‘een verhaal””, beaamt ook Herman Konings. “En dat doet iemand als Jeroen Meus perfect. Hij staat niet voor niks op de eerste plaats in de shortlist voor Product van het Jaar, boven de Westvleteren XII en de cuberdon. Voor alle duidelijkheid: authenticiteit betekent niet dat we met z’n allen



Urban Farming: in 2012 kweek je je eigen groenten.

terug naar Bokrijk willen. Het is geen back to basics, maar *forward to basics*.”

“Transparantie en de traceerbaarheid van voedsel wordt ook zeer belangrijk voor jongeren”, gaat Palmaerts verder. “Urban Farm-



Vroeger probeerde je in de stad een lief aan de haak te slaan, maar in 2012...

ming is al even in opmars natuurlijk, maar dit gaat de komende jaren echt groots worden. Zo doet Philips ondertussen al onderzoek naar hoe je planten in je keukenkast kan laten groeien, of tegen je binnenmuur groenten en kruiden verbouwen.”

We willen weer weten waar ons eten vandaan komt, en restaurants spelen daar ook steeds meer op in. Met een eigen moestuin op het dak, bijvoorbeeld. Denk aan het nieuwe driesterrenrestaurant Hertog Jan, dat zijn eigen tuinier heeft. Maar het gaat ook verder. “Zo werkt Kasper Stuart, een Belgische restauranthouder en conceptontwikkelaar, niet alleen met eigen kruidentuinen, maar geeft hij zijn gasten ook de compost mee van wat ze net gegeten hebben.

»Toen ik recent in Helsinki was, zag ik ook hoe de jeugd daar terug gaat jagen en vissen. Nu is dat in Finland natuurlijk evidentier dan in het volgebouwde België, maar ook hier zie je studenten al hengels uitslaan op de Gentse Graslei bijvoorbeeld. In steden als Marseille en Parijs is het zelfs zo populair geworden, dat men al voor overbevissen waarschuwt. Zelf je eten vangen is natuurlijk de ultieme traceerbaarheid, hoewel ik ook niet weet of zo’n vis die je uit de Leie haalt wel zo gezond is. Maar het is ook



Food fight is uit, welkom food rave

hun manier om even tot rust te komen en contact te hebben met de natuur, temidden van de stad.” En waar moet je dan heen met dat versgevangen visje? Naar de foodrave, natuurlijk! “Voedselreceptjes waar die jagers, vissers en koks samenkomen, en zij aan zij staan met koks. Ze koken samen, praten over eten, wisselen recepten uit... Op dit moment blijft wel nogal een illegaal kantje, guerrilla bijna: pas een uur op voorhand krijg je de locatie door. Want ze beconcurren natuurlijk de lokale horeca. In Berlijn en Istanbul duiken die feestjes nu al met mondjesmaat op, maar we mogen ze stilaan ook hier verwachten.” Albanese buitenwippers die je aan de Carré fouilleren op kant-en-klaarmaaltijden en breezersletjes die je enkel nog kan versieren door je recept voor bechamelsaus in haar oor te fluisieren? Wij boeken alvast dat ticket naar Ethiopië!

4. TREINREIZEN

De trein, dus. Nee, echt: we hebben niet gedronken. Niet de NMBS natuurlijk, want dat stakende en onpunctuele zootje ongeregeld kan nog steeds verrekken wat ons betreft. De enigen die nog te spreken zijn over hun dienstverlening, zijn occasionele treinspringers. Maar die vullen zelden een tevredenheidsenquête in achteraf.

Internationale treinreizen daarentegen zijn weer helemaal in. "Want vliegen wordt steeds duurder en minder comfortabel", aldus Konings. "Denk maar die ellendige check-ins of de rijen bij de security: een echte *wachtmerrie*. Terwijl we nu nog op citytrip

gaan met een ticket van een lage-kostmaatschappij of met de auto, kiezen we in de toekomst liever voor een hogesnelheidstrein. Die tickets zijn steeds aantrekkelijker geprijsd, de verbeterde aansluitingen zorgen dat je steeds vlotter in allerlei grote steden geraakt en de reisstress wordt tot een minimum beperkt. Waarom zou je ook nog met de auto pakweg naar Amsterdam rijden? Ik was er onlangs en betaalde 23 euro voor 5 uurtjes parkeren. Grotesk, toch?" Maar ook voor reisesjes buiten Europa springen we steeds vaker op een trein. Omdat het beter is voor het milieu, maar ook omdat sporten een ervaring op zich kan zijn en niet uitsluitend een vorm van transport. Slowtravel, zoals dat heet. "Onlangs werd de Orient Express bijvoorbeeld weer in ere hersteld en ook de lijn van Moskou naar Parijs is opnieuw opengesteld. Dat spreekt tot de verbeelding en levert originele ervaringen op, een verhaal. En laten we eerlijk zijn, dat vind je echt niet op een vliegtuig."



Het nieuwe vliegtuig: de trein.

5. SELECTIEVE LUXE



Sterrenrestaurant: nu ook voor de jongere klant.

Let op onze woorden. Tegen deze tijd volgend jaar vult Nicky Vankets schappen in de Colruyt van Beringen en steekt Walter Van Beirendonck in de straten van Milaan zijn broek af voor 5 euro. Want merkkleddij hoeven we zo niet meer, terwijl onze liefde voor kringloopkleuren onverminderd blijft. Eventueel gecombineerd met één duurder stuk, want erbij lopen als lijstvuller van Groen! zien we nu ook weer niet zitten. "De huidige generatie jongeren is opgevoed met allerhande clichés over luxe", vertelt Palmaerts. "Hun ouders lepelden hen in dat ze het móeten maken in het leven, en dat een dure auto en dito villa daar bij hoort. Maar daar zet de jeugd zich tegen af. Althans, ze willen best nog wel een klein beetje luxe, maar ze zijn veel selectiever geworden. Ze maken keuzes; aan sommige zaken willen ze wel nog veel geld hangen. Voor twintigers is dat tegenwoordig bijvoorbeeld: naar sterrenrestaurants gaan. Verder leven ze best gematigd en goedkoop, maar op die avonden willen ze

echt perfect verworden: ze komen niet om even snel te tafelen, nee, ze willen een hele avond en een totaalervaring. Het móét in orde zijn." Gekoppeld aan die selectieve luxe is er ook de opkomst van *Pay What You Use*, enkel betalen voor wat je écht consumeert. "Zo heb je de *Tune Hotels*: vijfsterrenhotels waar je een bed en een bad krijgt aan een zeer goedkope prijs, maar verder voor alles moet bijbetalen. Als je het gebruikt, tenminste. Van verwarming tot shampoo of een handdoek. Zo kies je zelf hoeveel je uitgeeft, maar krijg je toch die luxueuze ervaring. Denk ook maar aan de *Table Tap Bars* in de VS, of de *Minibar* in Amsterdam die zonder ober maar met ijskastjes werkt. Je bent zelf verantwoordelijk voor je drank, maar je hoeft de personeelskosten er niet bij te betalen. Of het sushirestaurant in Nederland waar je volgens een *All You Can Eat*-formule kan dineren, maar wél moet bijbetalen voor alles dat je op je bord schepte, maar liet liggen." ■



Tune Hotel: bepaal zelf je rekening.