

Ausführungen von Anne Schumacher, Geschäftsbereichsleiterin Ernährung & Ernährungstechnologie

Anuga 2021
08.10.2021, 11:00 Uhr, Presse-Centrum Nord, Congress Centrum Nord



Anuga
09.10. - 13.10.2021
www.anuga.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich freue mich Ihnen heute einen kurzen Abriss zu den Trends und Neuheiten der Anuga 2021 zu geben. Unter dem Leitthema „Transform“ werden in den kommenden fünf Tagen mehr als 4.600 Aussteller aus 98 Ländern in 10 Fachmessen eine Vielfalt an Produkten präsentieren.

Die Anuga taste Innovation Show übernimmt in diesem Kontext eine zentrale Funktion als Trendbarometer und Impulsgeber für das globale Food Business - und das schon seit vielen Jahren. Ausgewählt von einer Jury aus internationalen Fachjournalisten und Market Research Analysten, werden hier die wichtigsten Neuheiten der Anuga den Fachbesuchern und Medienvertretern vorgestellt.

Insgesamt haben sich in diesem Jahr 418 Unternehmen mit mehr als 1.332 Ideen um die Aufnahme in die Sonderschau beworben. Die Jury wählte daraus 67 Produkte und Konzepte aus, die in puncto Idee, Innovation, Nachhaltigkeit und kreativer Umsetzung überzeugten - quer durch die unterschiedlichen Fachmessen der Anuga.

Alle Produktneuheiten werden in einer attraktiven Sonderschau in Halle 4.1 sowie auf der neuen digitalen Anuga @home präsentiert.

Die diesjährigen Produktneuheiten zeigen vor allem eins: Nachhaltigkeit, Gesundheit und Convenience prägen die Innovationen der Anuga 2021. Ein anhaltendes Thema sind pflanzliche Lebensmittel. Der Trend hin zu pflanzlichem Eiweiß hat 2020 einen großen Durchbruch verzeichnet. Verschiedene Nahrungsmittel- und Getränkehersteller versuchen, Inhaltsstoffe auf rein pflanzlicher Basis entweder als Programmergänzung oder als Hauptbestandteil in ihre Produktentwicklung zu integrieren. Verbraucherinnen und Verbraucher sind sensibler für das Thema Nachhaltigkeit geworden, so dass auch bei ihnen pflanzliche Proteine mehr und mehr Anklang finden. Zusätzlicher Beliebtheit erfreuen sich Lebensmittel mit dem Produktversprechen „rein pflanzlich“. Pflanzliche Proteinquellen sind u.a. Soja, Erbsen, Kürbiskerne und Sonnenblumen. Zu den Neuheiten gehören beispielsweise Vollkornknäckebrötchen aus Kichererbsen, Protein Balls, pflanzenbasierte Fischsalat, eine pflanzliche Soße aus Favabohnen oder Rote-Beete-Wraps.

Einer zweiter Trendschwerpunkt bilden alternative Fleischproteine. Fleischersatz ist

einer der Food Trends der Zukunft - und dabei handelt es sich nicht mehr nur um Gemüse-Burger oder vegetarische Fleischersatz-Produkte. Die neuen Alternativen reichen von Laborfleisch oder zellbasiertem Fleisch bis hin zu Insekten. Denn auf Seiten der Verbraucher wird der Wunsch nach fleischloser Ernährung und Alternativ-Produkten immer stärker. Die Produktneuheiten der Anuga reichen von Fertiggerichten mit pflanzlichen Hackfleischbällchen bis hin zu pflanzenbasierten Hähnchen-Nuggets oder Bratwürsten. Zellbasiertes Fleisch wird beispielsweise im Rahmen der New Food Conference am 11.10. auf der Anuga vorgestellt.

Seite

2/3

Der dritte Trendschwerpunkt der diesjährigen Anuga umfasst Produkte mit gesundheitsorientierten Zusatznutzen und natürlichen Zutaten ohne künstliche Farbstoffe. Hier kommen Produkte mit Clean-Label ins Spiel. Clean Labelling gibt dem Endverbraucher Aufschluss über Inhaltsstoffe, Herkunft, ethische Faktoren und ökologische Faktoren. Aussteller zeigen hier beispielsweise türkischen Kaffee mit Kollagen, die den klassischen Effekten von Kaffee wie Verengung von Gefäßen und Faltenbildung entgegenwirken. Auch Produkte mit Kombucha sind stark im Trend: Die Vielfalt reicht von Limonaden, Tees bis hin zu Kombucha-Shots, die zur gesunden Darmflora beitragen.

Auch das Thema Nachhaltigkeit ist weiterhin aktuell. Hier punkten Produkte wie kompostierbare Kaffeekapseln, Limonade, die aus unbrauchbaren sauren Trauben gewonnen wird, bis hin zu papierbasierten Cups.

Auch ungewöhnliche Aufmachungen und Geschmacksrichtungen sind im Getränke- aber auch im Frozen-Food-Bereich zu finden. Beispiele sind blaugefärbte Spirulina als Energiebooster für Sportler oder lilafarbene Pommies.

Aktuelle Trends und zukünftige Lösungsszenarien spielen auf der Anuga auch noch in weiteren Sonderschauen und Themenbereichen eine Rolle. Dazu gehören die Bereiche Dairy Alternatives, Meet more Meatless oder Clean Label. Zusätzlich gibt das diesjährige Kongressprogramm Einblicke in den Wandel der Ernährung. Die New Food Conference diskutiert die Chancen von zellbasiertem Fleisch und der Newtrition X Innovationsgipfel geht auf Lösungen der personalisierten Ernährung ein.

Weitere Sonderschauen widmen sich einzelnen Themen. Dazu gehören:

- Anuga Organic Market und Anuga Organic Forum
- Anuga Halal Market

Im Anschluss haben Sie Gelegenheit, einen Blick auf einige der ausgewählten Produkte der Anuga taste Innovation Show zu werfen.

In Ergänzung zu den neusten Trendprodukten freue ich mich, dass die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) wieder pünktlich zur Anuga eine Studie vorlegt, die sich mit aktuellen Themen und Trends rund um das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt und damit auch auf unser diesjährige Leitthema, den Wandel der Ernährung, einzahlt.

Diese Studie werden Ihnen gleich Herr Minhoff und Frau Jansen näher erläutern.

Vielen Dank an die BVE und Innova Market Insights vorab.

Seite
3/3

Meine Damen und Herren, ab morgen steht Köln wieder im Zentrum der internationalen Ernährungswirtschaft.

Ehrengäste der feierlichen Anuga-Eröffnung morgen früh sind die Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Ursula Heinen-Esser sowie die geschäftsführende Ministerin für Landwirtschaft und Ernährung Julia Klöckner.

Sie alle sind herzlich eingeladen dazu eingeladen wie zur Messe selbst.

Stand: 07.10.2021

Kürzel: kau