

Nr. 21 / Oktober 2021, Köln
#anuga

Anuga präsentiert die Top-Innovationen 2021

67 Produkte haben den Sprung auf die Ausstellungsfläche der Anuga taste Innovation Show geschafft

Vom 9. bis 13. Oktober 2021 trifft sich die internationale Lebensmittel- und Getränke-Branche wieder zur Anuga in Köln. Auch digital setzt die weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft neue Maßstäbe und bringt zusätzlich vom 11. bis 13. Oktober Fachleute aus aller Welt auf der neuen digitalen Plattform Anuga @home zusammen. Unter dem Leitthema „Transform“ werden in den kommenden fünf Tagen mehr als 4.600 Aussteller aus 97 Ländern in 10 Fachmessen eine Vielfalt an Produkten präsentieren. Von besonderem Interesse sind hierbei neue Trends und internationale Produktinnovationen.

Die Anuga taste Innovation Show übernimmt in diesem Kontext eine zentrale Funktion als Trendbarometer und Impulsgeber für das globale Food Business. 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 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. Zusätzlich zeichneten sich darunter zehn Produkte als besonders innovativ aus.

Die Top-Ten-Innovationen sind:

- Trockenlachs -Jerky Chips von Royal Nordic (Lettland)
- Ready to Eat - Beet Root Tots von Frostkrone (Deutschland)
- Aztek Lager von IMAG Organics (Mexiko)
- The Coolives- DIE COOLIVEN von Aceitunas Torrent (Spanien)
- 12 Kammuscheln auf Knusperkeks von Escal (Frankreich)
- Frozen Pesto Tropfen von Il Pesto di Pra' srl (Italien)
- Safran Sosse - Sugosi® I Prestigiosi von Surgital (Italien)
- Kompostierbare Kaffee Kapseln von Café Sati (Frankreich)
- Lotao Green Jackfruit Veggie Balls von Lotao (Deutschland)
- Happy Veggies GEMÜSERIEGEL - Beetroobee von Finest Selection Kft. (Ungarn)

Alle Produktneuheiten werden in einer attraktiven Sonderschau in Halle 4.1 sowie auf der Anuga @home präsentiert. Der Katalog zur Ausstellung erscheint exklusiv im Internet unter diesem [Link](#).

Die diesjährigen Produktneuheiten zeigen vor allem eins: Nachhaltigkeit, Gesundheit und Convenience prägen die Innovationen der Anuga 2021. Ein



Anuga
09.10. - 13.10.2021
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

E-Mail

p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Oliver Frese

Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

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.

Seite

2/3

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 Hühnchen-Nuggets oder Bratwürsten. Zellbasiertes Fleisch wird beispielsweise im Rahmen der New Food Conference am 11.10. auf der Anuga vorgestellt.

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. Auch das diesjährige Kongressprogramm gibt Einblicke in den Wandel der Ernährung. Die New Food Conference diskutiert die Chancen von zellbasiertem Fleische, der Newtrition X Innovationsgipfel geht auf Lösungen der personalisierten Ernährung ein und der ZNU Kongress erörtert ganzheitliche Ansätze der Nachhaltigkeit.

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungs-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen. Veranstaltungen wie die Anuga und die ISM sind fest etablierte weltweite Leitmessen am Standort Köln. Mit der Anuga HORIZON startet 2022 in Köln ein zusätzliches Eventformat für die Innovationen der Foodbranche. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten, zahlreiche Foodmessen mit unterschiedlichen branchenspezifischen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Seite

3/3

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 30.01. - 02.02.2022

Annapoorna - ANUFOOD India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 03.02. - 05.02.2022

ANUFOOD Brazil - International Trade Show Exclusively for the Food and Beverage Sector, São Paulo 12.04. - 14.04.2022

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anuga.de/Bilddatenbank

Presseinformationen finden Sie unter www.anuga.de/Presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de