

Nr. 3 / Juli 2025, Köln
#ISMIngredients #ISM #ISMfamily

ISM Ingredients 2026: Mit nachhaltigen Rohstoffen und innovativen Zutaten den Herausforderungen der Süßwaren- und Snackbranche begegnen

Neues Messeformat rückt Ingredients in den Mittelpunkt. Aussteller präsentieren Lösungen für mehr Resilienz und Nachhaltigkeit.

Die Welt der Süßwaren und Snacks ist innovationsfreudig, kunterbunt - und voller Herausforderungen. Denn die Vorlieben der Verbraucher und die jüngsten Entwicklungen an den Rohstoffmärkten stellen die bewährten Prozesse der Branche infrage. Vom 1. bis 4. Februar 2026 präsentiert sich die ISM Ingredients gemeinsam mit der ProSweets Cologne und der ISM als der weltweit größte Treffpunkt der Süßwaren- und Snackindustrie. Von der individuellen Rezeptur bis zum Markterfolg: Die auf dem Kölner Messegelände vorgestellten Lösungen reichen von innovativen und nachhaltigen Zutaten über die Entwicklung alternativer Rohstoffe bis hin zu ressourcenschonenden Prozessen.

Fruchtig oder schokoladig? Soft oder mit Biss? Produktentwickler stehen vor einer Fülle von Herausforderungen, wenn es um die Kreation individueller Süßwaren und Snacks geht. Auch süße Aromen werden laut Innova Market Insights immer beliebter. Auf der Grundlage fortschrittlicher Extraktionsverfahren steht eine Vielzahl natürlicher, nachhaltiger und E-Nummern-freier Fruchtaromen zur Verfügung, die Markeninhabern bei der Neuformulierung helfen, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. Jüngste Fortschritte bei natürlichen Farb- und Aromastoffen ermöglichen es Süßwaren- und Snackherstellern, mit Zutaten natürlichen Ursprungs leuchtendere Farben und intensivere Aromen zu erzeugen. Farbstoffkonzentrate stehen im Mittelpunkt einer möglichen Clean-Label-Positionierung. Sie werden aus einer Vielzahl von pflanzlichen Rohstoffen wie Gemüse oder Obst mit färbenden Eigenschaften gewonnen.

Reformulierung als technologische Herausforderung

Die Aussteller der ProSweets Cologne setzen die aktuellen Trends in die Praxis um, indem sie die Süßwarenproduzenten mit innovativen Technologien und maßgeschneiderten Lösungen in die Lage versetzen, die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kunden bei der Produktentwicklung aufzugreifen. „Dabei geht es nicht nur um die optische Attraktivität, sondern um Produkte, die sich durch genussvollen Geschmack, unwiderstehliche Texturen und gesündere Zutaten auszeichnen“, sagt Guido Hentschke, Director der ISM Ingredients und ProSweets Cologne. Immer mehr zuckerfreie oder zuckerreduzierte beziehungsweise fettfreie oder fett- und salzreduzierte Süßwaren und Knabberartikel erreichen die Regale in den Supermärkten. „Die Reformulierung der Rezepturen stellt dabei immer wieder eine Herausforderung dar, denn es gilt, zwischen Genuss und Gesundheitsaspekten abzuwagen“, so Hentschke.



ISM Ingredients
01.02. - 04.02.2026
www.ism-cologne.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messegelände 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

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

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

Genau hier kommt das Portfolio der Ingredients-Spezialisten ins Spiel, die Anfang Februar 2026 auf der ISM Ingredients vertreten sind. Während sich die ProSweets Cologne stärker auf die Bereiche Maschinen, Anlagen, Verpackungslösungen sowie Lebensmittelsicherheit und Qualität konzentriert, legt die neue und mit Spannung erwartete ISM Ingredients den Fokus gezielt auf Rohstoffe, funktionelle Zutaten und Halbfabrikate für die Süßwaren- und Snackindustrie. Gefriergetrocknete Frucht- und Gemüseprodukte, pflanzliche Proteine, Ballaststoffe und Ingredients für mehr Geschmack, Farbe und Textur: Das große Sortiment von Ausstellern wie Brenntag, Döhler, Dreidoppel, Freeze-Dry Foods, GNT, Olam Food Ingredients, Sethness Roquette oder SternEnzym ermöglicht die unterschiedlichsten Positionierungen am Point of Sale. Dort wirbt eine wachsende Zahl von Produkten beispielsweise mit dem Hinweis auf weniger Zucker.

Süß, aber mit weniger Zucker

Doch Zucker süßt nicht nur. Er bringt auch die Aromen zur Geltung, sorgt für eine angenehme Textur und trägt zu einer Verbesserung des Mundgefühls bei. Es ist deshalb immer wieder eine besondere Hürde, Zucker in Süßwaren und Snacks zu reduzieren oder ganz zu ersetzen. Für den Ausgleich der Süße setzen die Produktentwickler wahlweise klassische Süßungsmittel wie Agavensirup oder Kokosblütenzucker ein oder Rohstoffe wie Stevia - eine kalorienfreie Alternative natürlichen Ursprungs. Basis der entsprechenden Süßungssysteme sind die Stevioside, die aus den Blättern der Pflanze Stevia rebaudiana gewonnen werden. Sie besitzen eine rund dreimal stärkere Süßkraft als Zucker.

In Köln zeigen die Aussteller, wie Zuckerreduktion und Zuckerersatz als ganzheitliche Lösungen funktionieren. Neue Wege gehen die Ingredient-Hersteller auch, indem sie Ballaststoffe wie Inulin, gewonnen aus Zichorien oder Agaven, als multifunktionale Inhaltsstoffe positionieren, die sowohl den Zuckergehalt von Süßwaren und Snacks reduzieren als auch die Darmgesundheit verbessern können. Darüber hinaus kommen natürliche Aromen zum Einsatz, die das Geschmacksprofil abrunden und die neuen Rezepturen zu einem multisensorischen Erlebnis werden lassen. Speziell für zuckerreduzierte Reformulierungen stehen Sugar-Booster zur Auswahl. Die natürlichen Aromen geben den Produkten einen "Süßekick", ohne die Textur oder das Mundgefühl negativ zu beeinflussen.

Natürliche Farbenpracht und Genuss

Die süßen Aromen erfreuen sich auch laut [Innova Market Insights](#) zunehmender Beliebtheit. Auf der Grundlage fortschrittlicher Extraktionsverfahren stehen eine Vielzahl natürlicher, nachhaltiger und E-Nummern-freie Fruchtaromen zur Auswahl, die Markenhersteller bei ihrer Reformulierung unterstützen - ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. Die jüngsten Fortschritte bei natürlichen Farb- und Aromastoffen ermöglichen Süßwaren- und Snackproduzenten leuchtendere Farben und intensivere Aromen ausschließlich unter Verwendung von Zutaten natürlichen Ursprungs. Im Zentrum möglicher Clean-Label-Positionierungen stehen färbende Konzentrate. Sie werden aus einer Vielzahl von pflanzlichen Rohwaren wie Gemüse oder Früchten mit färbenden Eigenschaften gewonnen.

Auf dem Kölner Messegelände sind natürliche Farbformulierungen, die individuell

auf die Anwendungen und Herstellprozesse der Süßwaren- und Snackbranche zugeschnitten sind. Hergestellt aus natürlichen Ingredients, deckt das umfangreiche Portfolio das gesamte Farbspektrum und schafft so eine Verbindung zwischen Aussehen und Geschmack. Beispielsweise stehen flüssige Konzentrate aus violetten Süßkartoffeln, die nach EU- und US-Bio-Standards angebaut und mithilfe physikalischer Verarbeitungsverfahren hergestellt werden. Der Farbton bietet ein leuchtendes Pink und eignet sich etwa für Anwendungen mit niedrigem pH-Wert, wie Gummibärchen, Toffees und Fruchtzubereitungen.

Seite
3/4

Lösungen für mehr Resilienz und Nachhaltigkeit

Auch der Klimawandel stellt die Branche vor Herausforderungen. Anhaltende volatile Märkte sowie hohe Rohstoff- und Energiepreise beschäftigen die Unternehmen weiterhin stark, sodass die nachhaltige Produktion von Süßwaren und Snacks zunehmend in den Fokus rückt. Die Folge der jüngsten Disruptionen: Umweltschonende, faire und resiliente Lieferketten, etwa von Kakao und Palmöl, gewinnen an Bedeutung - eine Entwicklung, die sich auf dem Kölner Messegelände widerspiegelt. Allen voran der Preis für Kakao, Grundstoff aller Schokoladenkreationen, befindet sich auf einem historischen Höhenflug. Hentschke: „Viele Süßwarenhersteller suchen derzeit nach alternativen Zutaten, um etwa den charakteristischen Geschmack von Schokolade nachahmen zu können. Parallel dazu verstärken Start-ups ihre Bemühungen, die Branche auf nachhaltige Weise mit wichtigen Zutaten zu versorgen.“

Mit der strategischen Neuausrichtung der ProSweets Cologne und der Einführung der ISM Ingredients setzt die Koelnmesse GmbH in diesem zukunftsweisenden Wachstumsbereich gezielt Impulse. Die neue B2B-Plattform präsentiert die Rohstoffe der Zukunft und stärkt den Bereich Raw Materials und Ingredients, der angesichts steigender Preise und globaler Herausforderungen immer wichtiger wird. Die starke Nachfrage in der Frühbucherphase bestätigt das große Marktinteresse: Bereits rund 70 % der verfügbaren Ausstellungsfläche wurden in den ersten acht Wochen nach Anmeldestart gebucht - ein klares Signal für das Vertrauen der Branche in das neue Messeformat. Hier können innovative Start-ups ihre Lösungen präsentieren und in den Dialog mit Investoren treten. Neben der Präsentation von Rohstoffen, Halbfabrikaten und funktionellen Inhaltsstoffen wird die ISM Ingredients ein Kongress- und Eventprogramm bieten, das die Zulieferer und Produzenten zusammenbringt. Ein weiteres Highlight in Halle 10.1 bildet erneut die Special Show Ingredients, die in Zusammenarbeit mit der Zukunftsagentur Haute Innovation veranstaltet wird. Dort werden zukunftsweisende Innovationen der Süßwarenindustrie präsentiert - von funktionellen Lebensmitteln über vegane Produktneuheiten bis hin zu kreativen Start-up-Ideen für eine nachhaltige Zukunft.

Neue Wege in Sachen Kakao

Zu den hochkarätigen Markakteuren, die auf der ISM Ingredients ausstellen werden, zählt auch Döhler. Gemeinsam mit dem Londoner Start-up Nukoko arbeitet der Darmstädter Ingredients-Anbieter gegenwärtig an einer Technologie, die die traditionelle Kakaofermentation nachahmt und so die für Schokolade charakteristischen Aromen aus Favabohnen erzeugt. Ziel der Kooperation ist es, die Produktion vom Pilotmaßstab auf die industrielle Produktion umzustellen. Die Favabohnen werden mit dem zum Patent angemeldeten Verfahren ähnlich

fermentiert wie klassische Kakaobohnen und nach dem Rösten zu Pulver vermahlen, mit dem sich Backwaren, Süßwaren und alle Arten von Desserts herstellen lassen. Zusätzlich zu den Umweltvorteilen - wie die Einsparung von bis zu 90% weniger CO2-Emissionen - verspricht die Schokoladenalternative rund bis zu 40 Prozent weniger Zucker und einen höheren Anteil an Proteinen und Ballaststoffen.

„All diese Entwicklungen zeigen ein wachsendes Bewusstsein für die ökologischen und sozialen Auswirkungen der Süßwaren- und Snackproduktion und verdeutlichen, wie die Branche auf die steigende Nachfrage nach nachhaltigen und ethisch hergestellten Produkten reagiert“, sagt Guido Hentschke.

Vom 1. bis 4. Februar 2026 setzen die ISM Ingredients, die ProSweets Cologne und die ISM als Messe-Trio ein starkes Zeichen für die Notwendigkeit, Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt der Lebensmittelindustrie zu stellen.

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der ISM finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.ism-cologne.de im Bereich „Presse“. Presseinformationen finden Sie unter www.ism-cologne.de/Presseinformation.

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

ISM im Social Web:

<https://www.facebook.com/cologne.ism/>
<https://www.linkedin.com/showcase/ism-cologne>
<https://www.instagram.com/ism.cologne/>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3468
E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de