Pressemitteilung

Nr. 2 / Oktober 2026, Köln
#ISM #ISMFamily

ISM Ingredients: Neue Rezepturen für vertrauten Genuss

Zuckerreduktion, alternative Rohstoffe und natürliche Farben verändern die Produktentwicklung bei Süßwaren und Snacks

Weniger Zucker, mehr Ballaststoffe, eine breitere Rohstoffbasis und natürliche Farben erweitern den Spielraum bei der Entwicklung von Süßwaren und Snacks. Damit die Produkte sensorisch überzeugen und zuverlässig verarbeitet werden können, müssen die Zutaten gezielt aufeinander abgestimmt werden. Vom 31. Januar bis 3. Februar 2027 bringt die ISM Ingredients in Köln Anbieter und Produktentwickler zusammen. Im Mittelpunkt stehen Zutaten und Anwendungskonzepte für die Reformulierung etablierter Produkte sowie für neue Süßwaren- und Snackkonzepte.

Ein knuspriger Keks, ein zartschmelzendes Stück Schokolade: Süßwaren sind kleine Genussmomente im Alltag – und daran soll sich auch bei veränderten Rezepturen nichts ändern. Gleichzeitig wünschen sich immer mehr Verbraucher einen bewussteren Konsum. Laut einer im August 2026 veröffentlichten Analyse von Innova Market Insights gibt weltweit knapp jeder zweite an, weniger Zucker zu konsumieren, um sich gesünder zu ernähren. Hersteller verbinden die Zuckerreduktion dabei mit einer Ballaststoffanreicherung. Etwa jede sechste Lebensmittel- und Getränkeneuheit mit einer Auslobung wie zuckerarm, zuckerfrei oder zuckerreduziert trägt zusätzlich einen Hinweis auf Ballaststoffe.

Die Akzeptanz solcher Produkte steht und fällt mit den sensorischen Eigenschaften. „Wir beobachten häufig eine Diskrepanz zwischen den Absichten der Verbraucher zur Zucker- und Natriumreduktion und ihrem tatsächlichen Verhalten – insbesondere bei Geschmackseinbußen“, unterstreicht Lu Ann Williams, Mitgründerin von Innova Market Insights. Für Produktentwickler bedeutet das: Auch mit weniger Zucker muss der Keks seinen vertrauten Biss behalten und die Füllung auf der Zunge zergehen. Dafür müssen die Zutaten in der veränderten Rezeptur neu aufeinander abgestimmt werden.

Zucker ersetzen, Textur erhalten

Wie sich Zuckerreduktion und Ballaststoffanreicherung verbinden lassen, zeigt BENEO mit Konzepten für Kekse, darunter Chocolate-Chip-Cookies. Orafti Inulin und Oligofructose aus der Zichorienwurzel ersetzen einen Teil des Zuckers und übernehmen dabei texturgebende Funktionen. Ihre Auswahl und Dosierung beeinflussen den Süßeindruck, die Teigverarbeitung und die Knusprigkeit des Gebäcks. „Da verschiedene Ballaststoffe sehr unterschiedlich mit Lebensmittelmatrices interagieren, ist Rezepturkompetenz entscheidend“, erläutert Kyle Krause, bei BENEO für funktionelle Ballaststoffe und Kohlenhydrate in

ISM Ingredients
31.01. - 03.02.2027
https://www.ism-cologne.de/

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Patrick Schmitz
Telefon
+49 221 821-3083
E-Mail
p.schmitz@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

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeister Torsten Burmester

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

Nordamerika verantwortlich.

Solche Rezepturfragen stehen im Mittelpunkt der ISM Ingredients 2027. Insgesamt werden rund 110 Aussteller aus 31 Ländern erwartet, darunter Brenntag, Döhler, Barry Callebaut, Bühler Food Equipment, Fuji Oil Europe, GNT, ofi und Paradise Fruits. „Produktentwickler möchten wissen, welche Zutaten für ihre Anwendung geeignet sind und wie sie sich unter den jeweiligen Produktionsbedingungen verhalten. Auf der ISM Ingredients können sie diese Fragen direkt mit den Anbietern diskutieren und Partner für die Weiterentwicklung ihrer Rezepturen finden. Insbesondere unsere beiden großen Rückkehrer Barry Callebaut und Bühler greifen diesen Ansatz auf ihren Messeständen auf. Barry Callebaut lädt die Besuchenden beispielsweise auf eine Geschmacksreise ein und präsentiert Produktkonzepte, die aktuelle Ernährungstrends widerspiegeln“, erklärt Guido Hentschke, Director ISM Ingredients.

Mehr Resilienz durch breitere Rohstoffbasis
Wirtschaftliche Faktoren treiben die Suche nach alternativen Zutaten zusätzlich an: Stark schwankende Kakaopreise und Versorgungsrisiken erschweren Herstellern die langfristige Planung. Eine breitere Rohstoffbasis kann die Abhängigkeit vom Kakaomarkt verringern und Lieferketten widerstandsfähiger machen. Produktentwickler kombinieren dafür Zutaten aus Hafer, Sonnenblumenkernen oder Hülsenfrüchten mit gezielt ausgewählten pflanzlichen Fetten. Deren Zusammensetzung trägt dazu bei, ein schokoladentypisches Schmelzverhalten zu erzielen.

Döhler setzt dabei unter anderem auf Ackerbohnen. Mit der Übernahme von Nukoko im Juni 2026 treibt das Unternehmen die industrielle Skalierung entsprechender kakaofreier Schokoladenalternativen voran. Im Fokus stehen Anwendungen in Süß- und Backwaren, Eiscreme sowie Überzügen und Füllungen. „Gestützt auf Döhlers weltweite Zutaten-, Forschungs- und Anwendungskompetenz können wir Kunden helfen, widerstandsfähige, zukunftsorientierte Produktkonzepte ohne sensorische Kompromisse zu entwickeln“, erklärt Kerstin Bergander-Kleinert, Leiterin des Geschäftsbereichs Getreide, Nüsse und Hülsenfrüchte bei Döhler. Für pflanzliche Alternativen zu weißer Schokolade kombiniert Döhler zudem pflanzliche Pulver mit Nuss- und Samenpasten. Reissiruppulver liefert Süße, Mandel- und Cashewpasten unterstützen Textur und Farbe. So übernehmen mehrere aufeinander abgestimmte Zutaten die Funktionen der Milchbestandteile.

Von der Zutatenlösung ins Handelsregal
Erbsen und Carob eröffnen zusätzliche Möglichkeiten für kakaofreie Süßwaren. Auf diesen Rohstoffen basiert Anoza M von Fuji Oil. Zur Unternehmensgruppe gehört der ISM-Ingredients-Aussteller Fuji Oil Europe. Der japanische Handelskonzern Aeon verwendet die Zutatenlösung für drei neue Süßwaren seiner Eigenmarke Topvalu, darunter überzogene karamellisierte Mandeln und Cranberry-Crunch. Die schrittweise Markteinführung ist ab September 2026 in rund 3.500 Geschäften vorgesehen.

Anregungen für den Einsatz neuer Rohstoffe bietet auch die von Haute Innovation kuratierte Special Show Ingredients in der Passage 4/5. Im Mittelpunkt stehen

alternative Proteine, Fermentation und nachhaltige Rohstoffe. Auf der Talks & Tasting Stage in Halle 5.2 widmen sich „Chocolate Futures“ und „Plant-Based Innovation Tasting“ ergänzend der Zukunft der Schokolade und pflanzlichen Produktinnovationen. „Neue Zutaten müssen im fertigen Produkt überzeugen. Deshalb verbinden wir auf der ISM Ingredients den fachlichen Austausch mit konkreten Anwendungen und Verkostungen“, erklärt Guido Hentschke.

Natürliche Farben für neue Produktkonzepte
Auch die Farbgebung wird bei Reformulierungen neu bewertet. Produktentwickler suchen nach Farben aus Obst, Gemüse und Pflanzen, mit denen sich synthetische Farbstoffe ersetzen lassen. Zugleich können natürliche Farben zum Ausgangspunkt für neue Produktideen werden. GNT überträgt die violette Farbwelt des Ube-Trends auf Cookies, Muffins und Donuts. Die aus der philippinischen Küche bekannte violette Yamswurzel verbindet ihre charakteristische Farbe mit einem milden, cremigen und leicht nussigen Geschmacksprofil. Für Produktentwickler eröffnet sie damit Möglichkeiten, vertraute Gebäckformate durch neue Farb- und Geschmacksprofile zu differenzieren.

Neben dem gewünschten Farbton rücken Verarbeitung und Dosierung in den Fokus. Der ISM-Ingredients-Aussteller California Natural Color bietet für Süß- und Backwaren natürliche Farben in kristalliner Form an. Über ein patentiertes Trocknungsverfahren entstehen aus natürlichen Farbquellen wasserlösliche und rieselfähige Kristalle. Sie erreichen nach Herstellerangaben eine fünf- bis zehnfache Farbkonzentration gegenüber herkömmlichen Flüssigfarben und ermöglichen entsprechend niedrige Einsatzmengen.

Markttrends diskutieren, Produktkonzepte verkosten
Knowledge Partner wie Innova Market Insights ergänzen das Rahmenprogramm mit Einblicken in globale Trends und neue Marktpotenziale. Die bisherigen Formate der Talks & Tasting Stage und der Expert Stage werden 2027 erstmals auf einer gemeinsamen Bühne zusammengeführt. Das Themenspektrum reicht von der Zutatenentwicklung über die industrielle Umsetzung bis zu Konsum- und Markttrends.

Die parallel stattfindende ISM Manufacturing ergänzt das Zutatenangebot um Maschinen, Anlagen, Automatisierungs- und Verpackungslösungen. Gemeinsam mit der ISM Snacks & Sweets deckt das Messetrio damit die gesamte Wertschöpfungskette ab – von der Zutat und Rezepturentwicklung über die industrielle Verarbeitung und Verpackung bis zum fertigen Produkt.

Weitere Informationen unter: www.ism-cologne.de/die-messe/ism-ingredients

Anmerkung für die Redaktion:
Fotomaterial der ISM Ingredients 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:

Patrick Schmitz
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3083
E-Mail: p.schmitz@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de