

Nr. 24 / Oktober 2023, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga präsentiert die Top-Innovationen 2023

68 Produkte werden auf der zentralen Trendfläche der Anuga taste Innovation Show präsentiert

Vom 7. bis 11. Oktober 2023 trifft sich die internationale Lebensmittel- und Getränke-Branche wieder zur Anuga in Köln. Unter dem Leitthema „Sustainable Growth“ werden in den kommenden fünf Tagen mehr als 7.800 Ausstellende aus 118 Ländern in 10 Fachmessen eine Vielfalt an Produkten präsentieren. Von besonderem Interesse sind hierbei neue Trends und internationale Produktinnovationen.

Die Anuga taste Innovation Show ist die zentrale Bühne für die Top Innovationen der Anuga 2023. Sie gilt 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 689 Unternehmen mit mehr als 2.200 Ideen um die Aufnahme in die Sonderschau beworben. Die Jury wählte daraus 68 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-10-Innovationen sind:

- Sushi Reis Platte von Asian Table Wismettac Emea Holdings Ltd (Großbritannien)
- BettaF!sh TU-NAH Dose von BettaF!sh aus Deutschland
- Melis Pickle Soda von Euro Gıda San. Ve Tic. A.ş (Türkei)
- Joghurt-Alternative aus Aprikosen-Kernen von Kern Tec (Österreich)
- Knuspriges Pilz-Chili von Lifestyle Ventures SDN BHD (Malaysia)
- Hexa-creme von Lyson Apiary (Polen)
- Vegan No egg white von Schouten Europe (Niederlande)
- Milch Garum von The Garum Project (Italien)
- Getrocknete Pilze und Mischungen von VG Fryer D.o.o. (Kroatien)
- Chica Mexicana Tortilla Weizen Bier von Leighton Foods (Dänemark)

Die diesjährigen Produktneuheiten zeigen vor allem eins: Alternative Proteine, Clean-Label-Produkte sowie Produkte mit gesundheitlichem Zusatznutzen stehen im Fokus. Im Bereich der **pflanzenbasierten und Clean-Label-Produkte** bieten die Ausstellenden Suppen aus Hülsenfrüchten, Mineralien und Proteinen und 100 Prozent natürlichen Zutaten, veganen Ei- oder Eiweißersatz oder handgefertigte Plantuccini, eine pflanzliche Interpretation der Cantuccini.

Im Bereich der **alternative Proteinprodukte** stehen zur Anuga 2023 Fischalternativen im Vordergrund. Ob alternative Krabbenbratlinge, Meeresfrüchte oder Fisch, die Produzenten setzen auf pflanzliche Proteine sowie Ballaststoffen.



Anuga
07.10. - 11.10.2023
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

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

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

Auch neue Joghurtalternativen aus Aprikosenkernen oder Haferdressing gehören zu den Innovationen der Messe.

Seite

2/3

Ein weiterer Schwerpunkt sind **Neuerungen mit gesundheitlichem Zusatznutzen**. Im Bereich der Getränke stehen funktionelle Inhaltsstoffe und natürliche, pflanzliche Zutaten aus nachhaltigem Anbau im Fokus. Um auch jüngere Verbrauchergruppen zu erreichen, zeigen die Ausstellenden der Anuga Getränke mit auffallenden Farben und exotische Geschmacksrichtungen oder Glitzer. Neben Zitrus stehen sowohl bei Heiß- als auch Kaltgetränken florale pflanzliche Aromen aus Hibiskus, Jasmin, Rose und Holunderblüte hoch im Kurs. Auch nicht-alkoholische Varianten sind insbesondere bei Bier und Wein weiterhin ein wichtiger Trend. Zusätzlich gibt es neue Upcycling-Produkte wie ein Tortillabier, das aus Resten von Tortillas gebraut wird.

Wenn es um das Thema **Fermentierung** geht, bietet die Anuga taste Innovation Show beispielsweise Produkte wie Pilzchili oder ein Fruchtsodagetränk aus fermentierten Gurkensaft.

Kreative Ideen lehnen sich beispielsweise an Halloween an. So bietet ein Unternehmen einen schwarzen Leberkäse.

Der Katalog sowie weitere Informationen zur Ausstellung stehen exklusiv auf der [Anuga-Website](#) zur Verfügung.

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 Leitmesse am Standort Köln. Mit der Anuga HORIZON in Köln geht ein zusätzliches Eventformat für die Innovationen der Foodbranche an den Start. 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 Leitmesse in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmesse Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

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

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 28.01. - 31.01.2024

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.

Seite
3/3

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

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de