

Nr. 22 / September 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Partnerland Korea präsentiert Highlights auf der Anuga 2025 – Where Flavour Meets Trends

Korea ist das offizielle Partnerland der Anuga 2025. Dieser Meilenstein spiegelt die wachsende internationale Anerkennung von Korean Food (K-Food) als treibende Kraft in der globalen Kulinarik wider - beflügelt durch die weltweite Popularität der koreanischen Kultur, insbesondere K-Pop und K-Dramen.

In den vergangenen zehn Jahren hat sich die Korean Wave (Hallyu) weit über Musik und Film hinaus auf den Lifestyle und die Esskultur ausgedehnt. Weltweite Phänomene wie BTS, BLACKPINK oder die Netflix-Serie Squid Game haben das Interesse an der koreanischen Kultur enorm gesteigert und zu einer stark wachsenden Nachfrage nach koreanischer Küche geführt. Gerichte wie Tteokbokki (scharfe Reiskuchen), Gimhap (Reisrollen in Algenblättern), Samgyeopsal (gegrillter Schweinebauch) oder Ramyeon (Instant-Nudeln) erfreuen sich inzwischen in den USA, Europa und Südostasien größter Beliebtheit. Supermärkte in diesen Regionen räumen koreanischen Produkten zunehmend eigene Regalflächen ein - ein klares Zeichen für den globalen Wandel in der Lebensmittelwelt. Auch in den Medien schlägt sich dieser Trend nieder: So trägt etwa der internationale Animationsfilm K-Pop: Demon Hunters, der weltweit die Charts eroberte, zur steigenden Neugier auf K-Food und seine kulturellen Wurzeln bei.

Im Einklang mit dieser Dynamik präsentiert sich Korea während der Anuga 2025 mit einem nationalen Pavillon am Haupteingang der Halle 5.2. Unter dem Motto „Tradition trifft Innovation“ zeigt der Pavillon eine kuratierte Ausstellung mit Verkostungen, die sowohl die kulinarische Tradition Koreas als auch innovative Zukunftskonzepte hervorheben.

Dreizehn führende koreanische Lebensmittelunternehmen - darunter Namyang Dairy, Nongshim Taekyung, Daesang, Lotte Wellfood, Lotte Chilsung Beverage, Binggrae, Pulmuone, Sempio, Harim, Paldo und weitere - geben Einblicke in nachhaltige Esskultur und globale Food-Innovationen.

Die Bandbreite der gezeigten Produkte reicht von traditionellen fermentierten Klassikern wie Kimchi, Doenjang (Sojabohnenpaste), Gochujang (Chilipaste) und Tteok (Reiskuchen) bis zu modernen Neuinterpretationen wie veganem Kimchi, allergenfreier Sojasauce aus Erbsen oder innovativen Kimchi-Aufstrichen. Damit will Korea nicht nur die einzigartigen Geschmackswelten seiner Küche präsentieren, sondern auch seine gesundheitsbewusste, nachhaltige und zukunftsorientierte Ausrichtung unterstreichen.



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.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

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

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

Darüber hinaus widmen sich die Aussteller beliebten koreanischen Streetfood-Spezialitäten wie Tteokbokki, Gimbap, Bulgogi-Fleischnudeln, Japchae (Glasnudeln) oder Instant-Nudeln - Gerichte, die weltweit große Fangemeinden haben. Besucherinnen und Besucher können zudem spannende K-Food-Innovationen der nächsten Generation entdecken, etwa Tofu-Nudeln, veganes Eis, pflanzenbasierte Fleischalternativen oder nachhaltig gezüchteten Seetang. All dies verdeutlicht Koreas starken Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und kulinarische Vielfalt.

Seite

2/3

Neben den einzelnen Unternehmensständen lädt das „K-Food Tasting Stand“ am Boulevard 061g vor Halle 5.2 zu kostenlosen Verkostungen koreanischer Spezialitäten ein.

Geführte Tour durch den Partnerland-Pavillon

Um den Messebesuchenden einen noch tieferen Einblick zu ermöglichen, bietet das Partnerland speziell kuratierte Guided Tours durch den Partnerland-Pavillon an. Fachbesucherinnen und -besucher können hier an fachkundig geführten Rundgängen teilnehmen, die Einblicke in kulinarische Traditionen, Produktinnovationen und aktuelle Branchentrends aus Südkorea geben. Die Tour führt direkt zu ausgewählten Ausstellern und Highlights des koreanischen Pavillons, wo authentisches K-Food verkostet und zugleich wertvolle Geschäftskontakte geknüpft werden können. Besonders für internationale Einkäufer, Distributoren und Entscheider bietet die Guided Tour einen strukturierten und zugleich inspirierenden Zugang zur Vielfalt der koreanischen Food-Kultur - von traditionsreichen Klassikern bis hin zu zukunftsweisenden Produktneheiten.

Die Rolle Südkoreas als Partnerland der Anuga 2025 verdeutlicht: K-Food ist längst kein kurzfristiger Trend mehr, sondern eine nachhaltige und dynamische Bewegung in der globalen Lebensmittelkultur. Tief in Tradition verwurzelt und gleichzeitig offen für Innovation, entwickelt sich die koreanische Lebensmittelindustrie zu einem festen Bestandteil des internationalen Marktes.

Weitere Informationen unter: www.anuga.de/partnerland/

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte

schaft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Seite

3/3

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

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 04.10. - 08.10.2025

LogiMAT & LogiFOOD Southeast Asia - The Premier Trade Show for Intralogistics, Process Management and Cold Chain Solutions, Bangkok 15.10. - 17.10.2025

Cibus Tec Forum - Exhibition & Conference on Food & Beverage Technologies Trends, Parma 28.10. - 29.10.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.

Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>.

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

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

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

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

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