

Nr. 23 / Oktober 2025, Köln  
#weareanuga #sustainablegrowth

## Anuga 2025 präsentiert die Top-Trends und Innovationen der globalen Ernährungswirtschaft

**608 Unternehmen aus 53 Ländern nahmen an der Anuga taste Innovation Show teil +++ Fachjury wählt 62 Innovationen +++ Die meisten Produkteinreichungen aus Italien, Deutschland, Griechenland, Frankreich und Spanien**



Anuga  
04.10. - 08.10.2025  
[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

Vom 4. bis 8. Oktober 2025 trifft sich die internationale Lebensmittel- und Getränke-Branche erneut in Köln zur Anuga, der weltweit größten Fachmesse für Lebensmittel und Getränke. Unter dem Leitthema „Sustainable Growth“ präsentieren mehr als 8.000 Ausstellende aus 110 Ländern in zehn Fachmessen die Innovationskraft und Vielfalt der globalen Ernährungswirtschaft.

Besonderes Highlight: Die Anuga taste Innovation Show - das zentrale Schaufenster für die wichtigsten Produktneuheiten. Sie fungiert als **Trendbarometer und Impulsgeberin** für das weltweite Food Business. Eine internationale Jury aus Fachjournalist:innen, Ernährungs-Expert:innen, Wissenschaftler:innen und Marktforscher:innen wählte aus über 1.900 Bewerbungen **62 herausragende Innovationen** aus, die durch Idee, Nachhaltigkeit, Marktpotenzial und kreative Umsetzung überzeugen. Insgesamt 608 Unternehmen aus 53 Ländern haben an der Anuga taste Innovation Show teilgenommen. Die meisten Produkteinreichungen kamen aus Italien, Deutschland, Griechenland, Frankreich und Spanien.

### Die Trends der Anuga 2025

Gemeinsam mit Anuga Knowledge-Partner **Innova Market Insights** wurden die entscheidenden Entwicklungen identifiziert, die die Ernährung von morgen prägen:

#### - Trend 1: Pflanzliche Vielfalt jenseits von Ersatzprodukten

Von fermentiertem Cashew-Camembert über vegane Thunfisch-Alternativen bis hin zu innovativen Ei-Ersatzprodukten - die pflanzliche Ernährung etabliert sich als eigenständige Genusswelt.

#### - Trend 2: Personalisierte Ernährung - Gesundheit und Funktionalität im Alltag

Functional Food gehört längst in den Alltag: von probiotischen Drinks über Proteinbrote bis zu adaptogenen Pilzgetränken, die Stress reduzieren und die Konzentration fördern.

#### - Trend 3: Clean Label - Transparenz, Regionalität und Verantwortung

QR-Codes auf Verpackungen ermöglichen Rückverfolgbarkeit vom Feld bis ins Regal. Upcycling-Konzepte wie Brotaufstriche aus Kölner Backwaren zeigen, wie Kreislaufwirtschaft funktioniert.

#### - Trend 4: Genuss bleibt König

Geschmack und Innovation gehen Hand in Hand: von französischer Patisserie in Tiefkühlqualität bis zu Cold Brew Variationen mit Tonkabohne oder Yuzu.

#### - Trend 5: Nachhaltigkeit als Voraussetzung

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Patrick Schmitz  
Telefon  
+49 221 821-3083  
E-Mail  
[p.schmitz@koelnmesse.de](mailto: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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://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

Nachhaltigkeit ist kein Zusatznutzen mehr, sondern Standard. Rohstoffe wie Fava-Bohnen, Lupinenkaffee oder Carob-Kakao-Alternativen stehen im Fokus.

- **Trend 6: Private Labels als Innovationstreiber**

Über 3.500 Eigenmarken zeigen, wie Händler Qualität, Nachhaltigkeit und Differenzierung verbinden - mit wachsenden Chancen auf internationalen Märkten.

**Die Top Ten der Anuga taste Innovation Show 2025**

Aus den 62 Gewinnerprodukten wurden zehn als besonders wegweisend ausgezeichnet:

- Kern Tec aus Österreich mit **100% Aprikosenkernbutter**
- airup GmbH aus Deutschland mit **air up® Liquid Rainbow Variety Pack**
- AlgMighty aus den Niederlanden mit **AlgMighty Emulsifier & Binder**
- F W Inter Trading CO., Ltd. aus Thailand mit **Coconut Water Noodle**
- Panfruit Ukraine aus der Ukraine mit **Crunchy IceCream - Heidelbeere & Brombeere**
- And Ice P.C. aus Griechenland mit **Hotly - Vegan Hot Beverage**
- YÖMilch / DBG Deutsches Biogeschäft GmbH aus Deutschland mit **Kollagen Joghurt mit Heidelbeeren**
- Meatless B.V. aus den Niederlanden mit **Meatless Hybrid Fish**
- wunderfish GmbH aus Deutschland mit **OH-MAMI**
- Neggst Foods GmbH aus Deutschland mit **Poached Neggst**

Diese Auswahl unterstreicht die Dynamik der neuen Fachmesse **Anuga Alternatives**, deren Fokus auf alternativen Proteinquellen liegt.

**Anuga 2025 - Plattform für Inspiration und Austausch**

Die Anuga ist mehr als eine Messe: Sie ist **Plattform, Bühne und Marktplatz** für die Transformation der Ernährungswirtschaft. Besucher:innen erwartet ein inspirierendes Programm mit Sonderschauen wie dem **Anuga Organic Supermarket**, dem **Anuga Halal & Kosher Market** sowie der neuen **Anuga HORIZON Stage**.

„Die Anuga 2025 macht deutlich, wie sehr die Branche von Innovationsgeist, Verantwortung und globaler Zusammenarbeit getragen wird. Hier werden Trends sichtbar, Zukunftsthemen greifbar und mögliche Lösungen für die Herausforderungen unserer Zeit diskutiert“, so Bastian Mingers, Geschäftsbereichsleiter Ernährung und Ernährungstechnologie der Koelnmesse GmbH.

Alle prämierten Produkte sind ab Samstag in der **Anuga taste Innovation Show** im **Boulevard Nord** erlebbar.

Weitere Informationen und den vollständigen Katalog der Top-Innovationen finden Sie hier: <https://www.anuga.de/events/events-vor-ort/anuga-taste-innovation-show/>

**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 schafft. 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](mailto:p.schmitz@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)