

Nr. 4 / 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Korea wird Partnerland der Anuga 2025

Weltweiter Boom koreanischer Spezialitäten+++ Tradition trifft auf moderne Ernährungstrends +++ Koreas Exporterfolge in Zahlen +++ Anuga 2025 als Plattform für Koreas zukunftsweisende Lebensmittelkonzepte

Anuga, international größter Handels- und Marktplatz der globalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie, gibt Korea als offizielles Partnerland der 2025 Veranstaltung bekannt. Veranstaltungspartner ist die Korean Food Industry Association (KFIA). Mit einer stetig wachsenden Exportstrategie ist Korea ein zentraler Akteur auf dem globalen Lebensmittelmarkt. Die koreanische Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat sich in den letzten Jahren zu einer der innovativsten und wachstumsstärksten Branchen weltweit entwickelt. Als sechstgrößter Exporteur positioniert sich das Land zunehmend als globaler Impulsgeber für nachhaltige, gesundheitsbewusste und technologisch fortschrittliche Lebensmittelprodukte. Die steigende internationale Nachfrage nach 'K-Food' zeigt, wie sehr koreanische Lebensmittel weltweit an Bedeutung gewinnen.

„Die Partnerschaft als offizielles Partnerland der ANUGA 2025 ist eine großartige Gelegenheit, den globalen Status von K-Food weiter zu stärken. Wir werden unser Bestes geben, um die Innovation und Einzigartigkeit der koreanischen Lebensmittelindustrie im Länderpavillon hervorzuheben und die teilnehmenden Unternehmen dabei unterstützen, greifbare Erfolge auf dem internationalen Markt zu erzielen“, betont Lee Hyo Yul, Chairman der Korea Food Industry Association.

„Mit Korea als Partnerland der Anuga 2025 setzen wir einen besonderen Fokus auf ein Land, das Tradition und Moderne in einzigartiger Weise verbindet. Korea ist bekannt für wegweisende Entwicklungen in den Bereichen Food Tech, Nachhaltigkeit und pflanzliche Alternativen. Die weltweite Nachfrage nach K-Food wächst rasant, und koreanische Unternehmen gestalten die Zukunft der Branche aktiv mit“, so Bastian Mingers, Geschäftsbereichsleiter Ernährung und Ernährungstechnologie bei der Koelnmesse GmbH.

K-Food als globaler Trendsetter

Koreanische Lebensmittel stehen für eine einzigartige Kombination aus Tradition, Gesundheit und modernem Lifestyle. Fermentierte Produkte wie Kimchi oder Jangryu (wie Doenjang, Gochujang, Sojasauce) überzeugen nicht nur durch ihren intensiven Geschmack, sondern bieten auch gesundheitliche Vorteile. Klassiker wie Bibimbap oder Namul fördern eine ausgewogene Ernährung und passen perfekt zum weltweiten Vegan- und Wellness-Trend.

Gleichzeitig treibt der K-Wave-Trend die weltweite Nachfrage nach K-Food an.



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Telefon

+49 221 821-3468

E-Mail

J.Hohlfinger@
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

Instant-Nudeln, Korean Style Ramen oder Dumplings sind dank Social Media international sehr gefragt. Vor allem in den USA boomt der Markt für Convenience- und Home-Meal-Replacement-Produkte, die ideal zum modernen Lebensstil passen.

Seite

2/3

Innovation und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche

Korea verbindet kulinarische Tradition mit innovativen Konzepten für eine nachhaltige Zukunft. Pflanzliche Alternativen wie Tofu, Sojamilch-Nudeln oder veganer Thunfisch setzen neue Akzente in der Branche. Fortschrittliche Herstellungsverfahren, Upcycling und klimaresistente Lebensmittel wie "Green Leaf Kimchi" verdeutlichen das Engagement für eine ressourcenschonende Lebensmittelproduktion. Darüber hinaus unterstreichen moderne Fermentationstechnologien, nachhaltige Herstellungsverfahren und die Innovationsführerschaft Koreas im Bereich Food Tech die Vorreiterrolle des Landes in der globalen Lebensmittelindustrie.

Exportpotenzial und wirtschaftliche Bedeutung

Die koreanische Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist ein zentraler Akteur im globalen Exportmarkt. Mit einem Gesamtwarenxport von 684 Milliarden US-Dollar im Jahr 2022 und einer Prognose von 683,8 Milliarden US-Dollar für 2024 belegt das Land Platz 6 unter den weltweit größten Exportnationen. Durch die strategische Ausrichtung auf internationale Märkte und kontinuierliche Innovationen etabliert sich Korea zunehmend als wichtiger Akteur im Welthandel.

Korea auf der Anuga 2025

Als Partnerland der Anuga 2025 wird Korea eine starke Präsenz zeigen. Besucherinnen und Besucher können eine Vielzahl innovativer und nachhaltiger Produkte entdecken, die die Zukunft der internationalen Lebensmittelbranche prägen. Mit seiner innovativen, nachhaltigen und exportorientierten Lebensmittelstrategie setzt Korea auf der Anuga 2025 neue Maßstäbe. Die Fachbesuchenden sowie internationalen Partner erwarten inspirierende Einblicke in die Zukunft der globalen Ernährung.

Weitere Informationen zum Partnerland Korea sowie zu aktuellen Trends und Marktentwicklungen sind online unter <https://www.anuga.de/partnerland/> verfügbar.

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 Select Brazil - The Energy of Brazil, the Power of the Global Market, São Paulo
08.04. - 10.04.2025

Anuga Select Japan - WHERE TRADE AND TRENDS ARISE, Tokio 15.04. - 17.04.2025

ISM Japan - The Heart of Sweets and Snacks in East Asia, Tokio 15.04. - 17.04.2025

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/](https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/)

[presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/](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:

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de