

Nr. 9 / Juli 2025, Köln  
#weareanuga #sustainablegrowth

## Startschuss für Anuga Alternatives: Neue Fachmesse der Anuga zieht globale Aussteller an

Bekannte Marken wie Beyond Meat und Oatly setzen auf Anuga Alternatives +++ Vielfältige Innovationen von pflanzlichen, algenbasierten kultivierten oder mikrobiell basierten Proteinprodukten +++ Fachprogramm auf der Anuga HORIZON Stage beleuchtet Trends und Technologien +++ Marktanalysen bestätigen dynamisches Wachstum neuer Proteinquellen

Die Anuga, international größter Handels- und Marktplatz der globalen F&B-Industrie, erweitert ihr Portfolio in diesem Jahr um ein zukunftsweisendes Konzept: Mit der Einführung der Anuga Alternatives stellt sie vom 4. bis 8. Oktober 2025 erstmals eine eigenständige Fachmesse ins Zentrum, die sich ausschließlich Produkten aus alternativen Proteinen widmet. Im Fokus steht die Frage, wie eine globale Proteinversorgung nachhaltig, gesund und technologisch machbar gestaltet werden kann - ganz im Sinne des Leitthemas „Sustainable Growth“. Schon zur Premiere ist das internationale Interesse groß: Rund 90 Aussteller aus aller Welt, darunter zahlreiche Gruppenbeteiligungen, haben ihre Teilnahme bestätigt. Mehr als 1.300 Aussteller auf der gesamten Anuga präsentieren pflanzenbasierte Produktlösungen, die sich quer durch alle zehn Fachmessen ziehen - ein klarer Beleg für die Marktdurchdringung alternativer Ernährungsformen. Ergänzt wird das neue Format durch ein Fachprogramm auf der Anuga HORIZON Stage (Halle 1), das aktuelle Entwicklungen aus Forschung und Technologie rund um alternative Proteine beleuchtet.

### Starkes Interesse zur Premiere

Bereits zur Premiere verzeichnet die Anuga Alternatives eine starke globale Nachfrage: Rund 90 Aussteller haben ihre Teilnahme bereits bestätigt. Besonders erfreulich: Zahlreiche internationale Gruppenbeteiligungen aus den Niederlanden, Dänemark, Slowenien, der Türkei und Luxemburg haben ihre Teilnahme zugesagt und unterstreichen damit die globale Relevanz des Themas.

Mit Beyond Meat EU B.V. und Oatly Deutschland GmbH präsentieren sich zwei der bekanntesten internationalen Marken auf der neuen Fachmesse. Darüber hinaus sind unter anderem die The New Originals Company GmbH mit ihrer Marke „Omami“ sowie Tofutown Lüneburger Heide GmbH vertreten - Unternehmen, die sich in der pflanzenbasierten Ernährung seit Jahren erfolgreich positionieren.

Darüber hinaus zeigt ein weiterer Blick auf das Gesamtbild: Über 1.300 Aussteller auf der gesamten Anuga präsentieren pflanzenbasierte Produktlösungen - ein klares Signal dafür, wie stark das Thema alternative Proteine bereits in der internationalen Lebensmittelwirtschaft verankert ist. Diese breite Präsenz unterstreicht die



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

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Jana Hohlfinger  
Telefon  
+49 221 821-3468  
E-Mail  
[J.Hohlfinger@koelnmesse.de](mailto: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](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

strategische Bedeutung und Aktualität der neuen Fachmesse für den globalen F&B-Markt.

Seite  
2/4

### **Vielfältige Innovationen auf pflanzlicher, mikrobieller und myzelbasierter Basis**

Die Spannbreite der ausgestellten Produktlösungen reicht von pflanzenbasierten Klassikern bis hin zu Hightech-Innovationen auf mikrobieller oder pilzbasisierter Basis. So präsentiert Pacifico Biolabs GmbH aus Deutschland mit „Viando Chicken“ eine Fleischalternative aus Myzel, die laut Unternehmen das gleiche sensorische Erlebnis, denselben Nährwert und dieselbe Funktionalität bietet wie herkömmliches Hühnerfleisch. SunflowerFamily GmbH bringt mit „Sonnenblumenhack“ eine biozertifizierte Fleischalternative auf den Markt, die auf Sonnenblumenprotein basiert. Das dänische Unternehmen Jens Møller Products ApS zeigt unter anderem veganen Kaviar („Cavi-Art“) sowie vegane Shrimps („Zhrimps“) auf Algenbasis. Ebenfalls dabei ist die Neggst Foods GmbH, die mit dem „Neggst Patty“ eine Burgeralternative auf Basis eines pflanzlichen Eiersatzes präsentiert. Ein besonderes Highlight kommt von Oatly Deutschland GmbH, das angekündigt hat, ein neues Produkt erstmals im Rahmen der Anuga zu präsentieren.

### **Bühne für Zukunftsthemen: Die Anuga HORIZON Stage**

Die neue Anuga HORIZON Stage in Halle 1 bündelt die Zukunftsthemen der Lebensmittelindustrie in einem kuratierten Programm mit Keynotes, Panels und interaktiven Formaten. Im Fokus stehen Entwicklungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette - von Forschung bis Markteinführung. In den Themenschwerpunkten „AI & Deep Tech“, „Health & Functional Food“ und „Circularity & Regeneration“ zeigen Expertinnen und Experten wie sich Ernährung, Technologie und Nachhaltigkeit neu denken lassen. Die Bühne ist dabei nicht nur Wissensplattform, sondern auch Treffpunkt für Vordenkerinnen und Vordenker und erweitert das klassische Messeerlebnis um neue Perspektiven.

### **Alternative Proteine - Wachstumstreiber der Lebensmittelbranche**

Die internationale Ausstellerbeteiligung, die Vielfalt marktreifer Anwendungen sowie der praxisnahe Wissensinput auf der Anuga HORIZON Stage verdeutlichen: Alternative Proteine sind längst kein Zukunftsthema mehr - sie sind fest im Markt etabliert. Diese Entwicklung bestätigen zahlreiche Marktanalysen, darunter auch Studien von [Innova Market Insights](#).

In den vergangenen fünf Jahren ist die Zahl neuer Produkte mit insektenbasierten Proteinen weltweit um durchschnittlich 114 % pro Jahr (CAGR) gewachsen. Auch mikrobiell kultivierte Proteine verzeichnen mit einer jährlichen Wachstumsrate von +10 % deutliche Zuwächse. Besonders dynamisch entwickeln sich Produkte auf Basis von Nährhefeprotein (+60 %) sowie nicht-tierischem Molkenprotein (+24 %), die vor allem in Milchprodukten und Backwaren zunehmend zum Einsatz kommen.

Algenbasierte Proteine wachsen mit einer jährlichen Rate von +17 %. Dabei stechen vor allem Kelp, rote Algen und Kelp-Extrakte hervor, die Wachstumsraten (CAGR) von bis zu +32 % erreichen. Global steigt das Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher insbesondere an Proteinen aus Algen, Insekten, kultivierten Quellen, Nüssen, Hafer und Soja - eine Entwicklung, die die Bedeutung alternativer Proteine im Lebensmittelmarkt nachhaltig unterstreicht.

**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.

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

**Die nächsten Veranstaltungen:**

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 20.08. - 22.08.2025

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 15.09. - 17.09.2025

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

**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:**

Jana Hohlfinger  
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468  
E-Mail: [j.hohlfinger@koelnmesse.de](mailto:j.hohlfinger@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Seite  
4/4