

## Pressekonferenz

### Anuga 2017

06.10.2017, 11:00 Uhr, Presse-Centrum Nord, Congress-Centrum Nord

Ausführungen von Dietmar Eiden, Geschäftsbereichsleiter Messemanagement der Koelnmesse GmbH



Anuga  
07.10.-11.10.2017  
[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie haben es schon in der letzten Woche gehört: Die Anuga 2017 ist eine Rekord-Messe. Nie gab es mehr Aussteller, mehr Internationalität, mehr Vielfalt.

Über 7.400 Aussteller aus 107 präsentieren von Samstag an ihre Produkte, darunter zahlreiche Neuerungen, Innovationen und Weiterentwicklungen.

Wird es also auch einen Rekord an Innovationen geben?

Ein Blick in die Neuheitendatenbank der Anuga könnte diesen Schluss zulassen.

Über 2.300 Produkte wurden hier in letzten Wochen von Anuga-Ausstellern eingestellt. Einen komprimierten Eindruck der aktuellen Trends vermittelt auf jeden Fall unsere Sonderschau „Anuga taste Innovation Show“.

Die 67 Produkte, die hier gezeigt werden, wurden erneut von einer Journalistenjury ausgewählt.

Welche Trends werden hier sichtbar?

Einige Beispiele:

Protein - eines der immer wieder kehrenden Stichworte bei den Neuheiten. Wir sehen Fleischprodukte, vegetarische/vegane Produkte, komplette Mahlzeiten sowie Snacks und Getränke, die ein Mehr an Protein aufweisen. Für mehr Fitness, mehr Ausgleich, mehr Gesundheit. Das Protein kommt aus unterschiedlichen Quellen, z. B. aus Erbsen oder Soja, aber auch aus Milch- und Fleischiweiß.

Die sogenannten „Superfoods“ - Chia, Aronia, Acai, aber auch Ingwer, Grüntee, Zitrusfrüchte und Guarana sind stark vertreten und runden viele Produkte geschmacklich und im Hinblick auf die Inhaltsstoffe ab.

Ready-to-Go, Ready-to-eat: Fix und fertige Mahlzeiten sind nichts Neues, aber die Anuga-Aussteller zeigen neue Varianten, clevere Verpackungsgrößen und Frischeformate.

Darunter auch exotische Nudelsaucen, neue Smoothies, handliche Snacks-to-Go, einfach zuzubereitende Gerichte aus der Tiefkühltruhe.

Seite  
2/4

Kokos: Der Trend ist weiter aktuell. Er findet sich in Brotaufstrichen, fruchtigen Desserts und als Öl aus der Sprühdose.

Eine neue Zutat ist z. B. Birkensaft, der für Getränke verwendet wird.

Ungewöhnliche Geschmackskombinationen finden z. B. in Kartoffelchips mit Mint- und Chili-Geschmack oder in Whiskey- oder Gin-Cornichons oder in griechischem Joghurt mit Minze und schwarzer Schokolade.

Milch- und Molkereiprodukte sind auf der Anuga ein wichtiges Segment, ebenso wie Fleischprodukte. Hier spielen Nachhaltigkeits- und Herkunftskonzepte eine große Rolle.

Ein neues Ausdauergetränk aus Kuhmilch dürfte ebenfalls für Aufmerksamkeit sorgen.

Alternativen zu tierischen Produkten sind wieder mehrfach vertreten. Inhaltsstoffe wie Soja, Leinsamen, Kokos, Raps, Mandeln und Shea werden hierbei verwendet und mit Gewürzen, Kräutern oder Raucharomen verfeinert. Interessant ist hier sicherlich ein veganer „Thunfisch“.

Oder - passend zum Partnerland der Anuga Indien - rein-vegetarische Snacks mit indischem Flair.

Besondere Aufmerksamkeit dürfte ein Produkt aus der Schweiz erhalten, das aus Insekten besteht. In der Schweiz sind bereits drei Insektenarten als Lebensmittel zugelassen, in der EU noch nicht. Der Snack wird aus Grillen hergestellt und wird mit Snacksauce angeboten. Auf der Anuga wird er erstmals präsentiert, auch, um die Akzeptanz als vollwertige Alternative zu Fleischprodukten zu testen.

Gastronomietrends finden auch im Handel Einzug. So können Kaffeeliebhaber und Teefreunde vielleicht bald auch auf „Cold Brew“-Konzepte für Zuhause zurückgreifen.

Dies ist nur eine sehr kurze Beschreibung der Trends, die wir in der „Anuga taste Innovation Show“ widergespiegelt sehen.

Ich freue mich sehr darauf, gleich mit Ihnen einen Teil der für die Show ausgewählten Produkte kennenzulernen.

Während der Messe werden die Produkte in einer Sonderschau im Messeboulevard und auch auf unserer Anuga-Website präsentiert. Die Resonanz der Fachbesucher auf die Show ist immer riesig.

Denn die Anuga ist die richtige Plattform, um Neuheiten vorzustellen und ihre Akzeptanz bei den Einkäufern aus Handel und Gastronomie zu überprüfen.

Seite  
3/4

Dass fast 880 Aussteller über 2.300 Produkte in der der Neuheitendatenbank platzierten, ist daher nicht erstaunlich.

Ich freue mich sehr, dass die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) wieder pünktlich zur Anuga eine Studie vorlegt, die aktuelle Themen und Trends auswertet und interpretiert. Wie in den Vorjahren ist die Studie in Zusammenarbeit mit GfK Panel Services und der Anuga entstanden.

Diese Studie werden Ihnen gleich Herr Minhoff und Herr Dr. Kecskes erläutern.

Sie werden sehen, dass sich Studie und Sonderschau wieder sehr gut ergänzen.

Vielen Dank an die BVE und die GfK für diesen sehr aufschlussreichen Einblick in die aktuellen Einkaufsgewohnheiten und Bedürfnisse der deutschen Verbraucher.

Das Thema „Trends“ wird auf der Anuga abgesehen von der Sonderschau auch auf anderen Plattformen berücksichtigt.

So z. B. in der Anuga Trend Zone, präsentiert vom Marktforschungsinstitut Innova Market Insights. Hier werden die unterschiedlichen Trends auch weltweit gespiegelt. Das ist für unsere internationalen Anuga-Gäste natürlich eine zusätzlich wichtige Informationsquelle.

Weitere Sonderschauen widmen sich einzelnen Themen.

Dazu gehören:

- Anuga OliveOil Market (Sonderschau mit Olivenölkongress)
- Anuga Organic Market (Sonderschau von Vortragsprogramm begleitet)
- Anuga Halal Market (Sonderschau).

Auch hier geht es um neue Produkte, Ernährungstrends und eine aktuelle Bestandsaufnahme.

Zum zweiten Mal findet darüber hinaus auf der Anuga die Innovation Food Conference - ifood 2017 - statt, und zum ersten Mal führen wir den „E-Grocery Congress@Anuga 2017“ durch.

Beide Konferenzen sind hochkarätig besetzt und widmen sich aktuellen und sehr wichtigen Themen in der Ernährungswirtschaft.

Meine Damen und Herren, ab morgen steht Köln wieder im Zentrum der internationalen Ernährungswirtschaft. Wir erwarten rund 160.000 Fachbesucher aus aller Welt.

Ehregast der feierlichen Anuga-Eröffnung morgen früh ist die indische Ministerin für Food Processing Industries, Ihre Exzellenz Frau Harsimrat Kaur Badal.

Seite  
4/4

Die Eröffnungsrede hält die nordrhein-westfälische Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Frau Christina Schulze-Föcking.

Zur Eröffnung sind Sie ebenso herzlich eingeladen wie zur Messe selbst.