

Nr. 20 / Köln, Oktober 2013

taste13 – die Top-Innovationen der Anuga

**Produktinnovationen sorgen für wichtige Impulse im Food Business
Fach-Jury wählte 53 Produkte und Konzepte für die Sonderschau aus**

Vom 5. bis 10. Oktober 2013 trifft sich die internationale Lebensmittel- und Getränke-Branche wieder zur Anuga in Köln. Mit 6.777 Anbietern aus 98 Ländern ist die Anuga die weltweit größte und wichtigste Messe für Food und Beverage. Die Aussteller präsentieren ihr Leistungsspektrum einem internationalen Fachpublikum aus über 180 Staaten. Im Mittelpunkt der Messe stehen neue Produkte, innovative Trends und zukunftsorientierte Konzepte. Die Sonderschau taste13 übernimmt in diesem Kontext eine wichtige Funktion als Trendbarometer für die Einkäufer und als Impulsgeber für das globale Food Business. Ausgewählt von einer Jury aus Fachjournalisten, werden hier die Top-Neuheiten der Anuga 2013 auf einen Blick präsentiert. Insgesamt haben sich über 500 Unternehmen mit mehr als 1.200 Ideen um die Aufnahme in die Sonderschau beworben. Diese besten Produkte werden in einer attraktiven Ausstellung im Messeboulevard Nord gezeigt. Der Katalog zur Ausstellung erscheint exklusiv im Internet.

Insgesamt wählte die Jury 53 Produkte und Konzepte aus, die in puncto Idee, Innovation und kreativer Umsetzung überzeugten - quer durch alle zehn Foodmessen der Anuga. Neben der Qualität und Originalität bewertete die Jury auch die Kriterien Verpackungseinsatz, Verbraucherfreundlichkeit, Rezeptur und natürlich den optischen Eindruck. Viele der zur Anuga in Köln vorgestellten Produkte sind nicht nur für den deutschen oder europäischen Markt bestimmt. Demzufolge ist die Bandbreite entsprechend groß und deckt gleichzeitig die internationalen Trends ab. „Convenience“ ist auch in diesem Jahr ein wichtiger Trend, sowohl bei den Produkten als auch bei den Zubereitungen. Passend zum demographischen Wandel in der Gesellschaft finden in Europa auch immer mehr Produkte für ältere Menschen und Single-Haushalte Einzug in die



Anuga
5.10. – 9.10.2013

www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Christine Hackmann
Telefon
+ 49 221 821-2288
Telefax
+ 49 221 821-3285
E- Mail
c.hackmann @
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)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Oberbürgermeister Jürgen Roters

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

Supermärkte. Zu den weiteren Trends zählen Gesundheit, Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit. Regionale Spezialitäten und ausgesuchte Zutaten sorgen darüber hinaus für viele Impulse. Geschmack und Herkunft werden vom Verbraucher stark wahrgenommen. Das Thema „Qualität“ ist hochangesiedelt. Zielgruppenspezifische Angebote nehmen zu, so vegetarische Angebote oder „Free From“-Produkte für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten.

Qualitativ hochwertig, erlebnisreich im Geschmack, gesund und zugleich bequem in der Zubereitung – das erwarten moderne Verbraucher von innovativen Produkten auf der Anuga. So kann die Pizza am Stiel einfach im Toaster, im Ofen oder der Pfanne zubereitet werden. Die Pizza gibt es in den drei Geschmacksrichtungen Margherita, Salami oder Schinken. Ebenso einfach lassen sich Pancakes im Toaster zubereiten. Mit dem Käse in Spaghettiform wird Mozzarella Käse mit viel Milch und Calcium in eine überraschende Form gebracht, die Kindern gefallen wird. Ganz im Sinne des Convenience-Gedankens sind die Pommes Frites mit Meersalz für die Mikrowelle und anlehnend daran vielleicht etwas exotischer die Pommes aus Süßkartoffeln. Schnell und unkompliziert zubereitet ist auch die 1 Minute Ready Chorizo, die spanische Tapa aus der Mikrowelle. In nur einer Minute schmecken die Chorizo wie frisch vom Grill und das bei einem zu 100 Prozent natürlichen Produkt ohne Zusatzstoffe. Natürlich sind auch die Gemüsewürfelchen Karotte&Pastinak, die mit mehr als 50 Prozent Gemüseanteil den idealen knackigen Snack für unterwegs bieten. Dass es auch pikant ohne Fleisch geht, zeigt der fleischlose Aufschnitt der auf Milch- und Pflanzeneiweiß basiert und mit Chili verfeinert wird. Der Clou: Diese „Wurst“ wird vom Fleischer entwickelt. Ungewöhnliche, herausfordernde Symbiosen einzugehen ist immer wieder ein Markenzeichen der Produkte auf der Anuga. So wie bei der Pasta im Currywurst Style. Außen ein Pasta-Teig und innen eine Füllung wie bei einer typischen Currywurst. Oder der Bündnerfleisch Bergkäse: Hier trifft der bekannte Savogniner Bergkäse auf das zarte Bündnerfleisch. Aus Griechenland kommt ein Fetakäse, der mit wilden Trüffeln aus dem Pindus-Gebirge aromatisiert ist. Dass Käse aber nicht nur geschmacklich ein hochklassiges Produkt, ist sondern auch in einer sehr wertigen Form präsentiert werden kann, zeigt ein attraktives Geschenk-Set aus Litauen. Schmackhafter Hartkäse wird in drei Stücken mit einer Reifezeit von 12, 18 und 24 Monaten zusammen mit Honig und einem traditionellen Tongefäß präsentiert. Unter dem Schlagwort „das Beste aus Österreich“ kommen die Besucher in den Genuss österreichischer Spezialitäten. Hier

werden typische Desserts wie Marillenknödel, Sachertorte, Kaiserschmarrn, Apfelstrudel oder Mozartkugeln geschmacklich mit feinem cremigen Dessertjoghurt kombiniert. Feinschmecker fühlen sich sicherlich von Balsamico-Perlen angesprochen, die über Speisen gestreut werden können. Trüffelbutter, edle Olivenöle, außergewöhnliche Würz-Saucen und Honigzubereitungen runden das Feld ab. Exotisch geht es bei den Getränken in diesem Jahr zu. Egal ob es das Erfrischungsgetränk mit schwebenden Kokosstücken ist oder der „artic style caipirinha“, ein Hybrid aus Sorbeteis und Cocktail in der praktischen Dose. Ungewöhnlich sind auch das schwarze Sojamilchpulver oder das Tiger Malt Export, die Nummer eins bei den Malzbieren in der Karibik, welches auf dem Sprung zu weiteren internationalen Märkten ist.

Die Ausstellung taste13 ist während der gesamten Dauer der Anuga im Messeboulevard Nord der Koelnmesse zu besichtigen.

Das detaillierte Verzeichnis aller taste13-Produkte ist auf der Website der Anuga zu finden.

www.anuga.de (www.anuga.com).