

Nr. 16 /11. Oktober 2017, Köln



## Anuga 2017: Zahlen und Fakten

Jan Pettke ist neuer Koch des Jahres 2017 und andere spannende Ergebnisse

Mit rund 165.000 Fachbesuchern aus 198 Ländern verzeichnete die Anuga 2017 nach ihrem Ausstellerrekord auch ein gutes Besucherplus (7.405 Aussteller aus 107 Ländern). Neben Produkten und Konzepten gab es auch viele wertvolle Informationen und Kochvorführungen im Rahmen von Sonderschauen, Kongressen und Workshops. So bot z. B. die Anuga Culinary Stage viele Gelegenheiten, junge Nachwuchstalente am Herd zu erleben, neue Produkte kennenzulernen und neue Ideen für die eigene Küche zu erhalten.

Hier ein Überblick über die Highlights der Events und Kongresse:

### Anuga Culinary Stage

Hier kochten im Laufe der Anuga 44 Köche in 9 Profi-Küchen. 16 Pâtisseries zeigten ihr Können. Unter anderem fanden hier die Finals von „Koch des Jahres“ und vom „Pâtissier des Jahres“.

### Jan Pettke ist der Koch des Jahres 2017

Küchenchef Jan Pettke aus der Scheck-In-Kochfabrik in Achern siegte im renommierten Profi-Kochwettbewerb nach einem aufregenden und hochkarätigen Finale. Zweiter wurde der Österreicher Christopher Sakoschek aus Kirchdorf in Tirol. Der dritte Platz geht an Jürgen Kettner, Junior Sous Chef im Restaurant Schöngrün in Bern. Damit kamen erstmals die Gewinner aus allen drei Wettbewerbsländern (D-A-CH).

### Mike Kainz ist neuer Pâtissier des Jahres

Pâtissier des Jahres wurde Mike Kainz (Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie) aus Basel. Im Finale des internationalen Dessert-Wettbewerbs trat der 24-Jährige gegen Konkurrenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz an. Zweiter wurde die Pâtissière Yoshiko Sato, die ebenso in Basel arbeitet (TAVERO AG). Der dritte Platz geht an André Siebertz aus dem Hotel Clostermanns Hof in Niederkassel-Uckendorf.

### Anuga taste Innovation Show

67 Produkte wurden in der „Anuga taste Innovation Show“ gezeigt. Ausgewählt wurden sie von einer Fachjury aus den mehr als 2.300 Produkten in der Anuga-Neuheitendatenbank. Sie sind auch auf der Anuga-Website auch nach der Messe noch zu sehen:

[www-anuga.de](http://www-anuga.de) / [www.anuga.com](http://www.anuga.com)

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

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Christine Hackmann

Telefon

+49 221 821-2288

Telefax

+49 221 821-3544

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](mailto:info@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Katharina C. Hamma

Herbert Marner

Vorsitzende des Aufsichtsrats

Oberbürgermeisterin

Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und

Gerichtsstand: Köln

Amtsgericht Köln, HRB 952

**Anuga Trend Zone**

Alle 25 Vorträge in der Anuga Trend Zone zu Trendthemen wie „Active Nutrition“ oder „Plant Powered Growth“ wurden an allen Tagen stark besucht ebenso wie die begleitende Sonderschau.

**Anuga Olive Oil Market**

42 Unternehmen präsentierten 63 Olivenöle aus verschiedenen Herkunftsgebiete, darunter auch aus Südafrika und Südamerika.

**Anuga Organic Market**

103 Unternehmen präsentierten ca. 1.500 Bioprodukte. Sie boten einen umfassenden Überblick über Wurst-, Schinken-, Fleisch und Milchprodukte, Tee und Kaffee, Brot, Süßwaren und Getränke. Darunter waren auch rund 180 vegane Produkte aller Kategorien.

**Anuga Halal Market**

Zum ersten Mal bot der „Anuga Halal Market“ Besuchern die Möglichkeit, sich einen komprimierten Überblick über Halal-Produkte aus der ganzen Welt zu verschaffen und gleichzeitig Informationen über Zertifizierungen und Vertriebskanäle zu erhalten. Gezeigt wurden rund 200 Produkte aus verschiedenen Angebotsbereichen.

**Anuga Wine Special**

92 Weine standen zum Tasting bereit. An 14 Workstations wurden weitere Weine und Spezialitäten vorgestellt. Weltmeister-Sommelier Markus Del Monego und das Team von Sommelier Consult boten erneut ein spannendes Seminarprogramm zu unterschiedlichen Themen rund um Wein, Spirituosen und Köstlichkeiten auf dem Teller. Verliehen wurden auch wieder die Anuga Wine Awards: 29 x Silber, 19 x Gold und 6 x Doppel-Gold.

**E-GROCERY-CONGRESS@Anuga 2017**

Zum 1. E-GROCERY-CONGRESS@Anuga kamen rd. 100 Teilnehmer. Der Kongress zeigte die aktuellen Trends im Online-Handel auf, erklärte Best-Pratice-Beispiele und bot umfassende Networking-Möglichkeiten.

**ifood Conference - Mega Trends in Food**

Die 2. ifood Conference auf der Anuga beschäftigte sich mit Innovationen und Trends in der Ernährungswirtschaft und vermittelte den Teilnehmern wertvolle neue Ansätze für Produkt- und Konzeptentwicklungen. 140 Konferenzgäste nutzen die Gelegenheit, sich mit Top-Referenten und Teilnehmern auszutauschen.

**Die Anuga in Zahlen:**

An der Anuga 2017 beteiligten sich 7.405 Unternehmen aus 107 Ländern auf einer Bruttoausstellungsfläche von 284.000 m<sup>2</sup>. Darunter befanden sich 716 Aussteller aus Deutschland sowie 6.689 Aussteller aus dem Ausland. Der Auslandsanteil betrug 90 Prozent. Zur Anuga 2017 kamen rund 165.000 Fachbesucher aus 198 Ländern, der Auslandsanteil lag bei 75 Prozent.

**Die nächste Anuga findet statt vom  
5. bis 9. Oktober 2019.**

**Mehr Information: [www.anuga.de](http://www.anuga.de) / [www.anuga.com](http://www.anuga.com)**

**Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmessen etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand, den Vereinigten Staaten und den Vereinigten Arabischen Emiraten Foodmessen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Weitere Infos: <http://www.global-competence.net/food/>

**Die nächsten Veranstaltungen:**

veganfach, Köln, Deutschland, 3.-4.11.2017

AndinaPack, Bogota, Kolumbien 07.-10.11.2017

ISM, Köln, Deutschland, 28.01.-31.01.2018

ProSweets Cologne, Köln, Deutschland, 28.01.-31.01.2018

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.anuga.de](http://www.anuga.de) im Bereich „Presse“.

Presseinformationen finden Sie unter [www.anuga.de/Presseinformation](http://www.anuga.de/Presseinformation)

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Christine Hackmann

Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821-2288

Telefax: +49 221 821-3544

[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)