

Nr. 23 / Köln, im Oktober 2009

## *taste09*: Der Innovationswettbewerb der Anuga

Produktinnovationen sind treibende Kraft im Foodbusiness

Fach-Jury entschied sich für 53 Produkte und Konzepte

Wenn am 10. Oktober 2009 die Anuga, die Weltleitmesse für Food- und Beverage, ihre Tore öffnet, trifft sich die internationale Branche wieder in Köln. 6.522 Anbieter aus 97 Ländern präsentieren rd. 160.000 Einkäufern aus über 170 Staaten ihr Leistungsspektrum. Dabei stehen natürlich neue Produkte, innovative Trends und zukunftsorientierte Konzepte im Mittelpunkt. Ein wichtiges Trendbarometer für die Einkäufer ist die Sonderschau *taste09*. Ausgewählt von einer Jury internationaler Fachjournalisten werden hier die Top-Neuheiten auf einen Blick präsentiert. Insgesamt beteiligten sich rd. 350 Unternehmen mit fast 900 Ideen um die Aufnahme in die Sonderschau und den begleitenden Katalog *taste09*. Wie in den vergangenen Jahren wählte eine kompetente Jury die besten Produkte. Diese Produkte werden in einer attraktiven Ausstellung im Messeboulevard Nord gezeigt. Der Katalog zur Ausstellung erscheint gleichzeitig im Internet.

Die Wahl der Jury fiel auf 53 Produkte und Konzepte, die sich aus der Vielzahl der guten Ideen, Innovationen und kreativen Umsetzungen noch einmal deutlich heraushoben - quer durch alle zehn Foodmessen der Anuga. Sie überzeugten durch Originalität und Qualität, aber auch in puncto Verpackung, Rezeptur, Verbraucherefreundlichkeit oder Optik. Da viele der zur Anuga in Köln vorgestellten Produkte nicht nur für den deutschen oder europäischen Markt bestimmt waren, ist die Bandbreite entsprechend groß und deckt die internationalen Trends deutlich ab. Dazu gehören gesundheitsbezogene Produkte, zielgruppenspezifische Produkte, z. B. für Kinder, Convenience, Nachhaltigkeitskonzepte sowie Bio-Produkte.



Anuga  
10.10. – 14.10.2009

[www.anuga.de](http://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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Geschäftsführung:  
Gerald Böse (Vorsitzender)  
Oliver P. Kuhrt  
Herbert Marner  
Dr. Gerd Weber

Vorsitzender des Aufsichtsrates:  
Oberbürgermeister  
Fritz Schramma

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

Neben neuen Geschmackserlebnissen und dem Wunsch vieler Verbraucher nach mehr Convenience, nach einem Mehr an Gesundheit und Wellness spricht die Ernährungsindustrie auch die jüngsten Konsumenten mit besonderen Produktinnovationen an. Aufreißen, spießen, eintauchen und mit Ketchup genießen – dies versprechen die schmackhaften Fleisch-Snack-Bällchen in einer handlichen Aufreiß-Packung. Die Fleisch-Bällchen werden in sieben Geschmacksrichtungen angeboten, lustige Spieße in verschiedenen Farben zum Spielen und Sammeln sprechen die Kids an. Eine bunte Mischung aus lustigen, kindgerechten Figuren bietet ein Hersteller mit einer Auswahl geschnittener Gemüsestücke. Speziell für die junge Klientel ist auch die Kinderwurst mit Bärchenmotiven, die kalt und warm gegessen werden kann. Sie ist frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Aromen, Gluten und Lactose. Ein Spaß für kleine, aber auch große Eisliebhaber, ist eine Eiskrem-Innovation aus den USA: Kleine Eiskügelchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen zum Löffeln.

Für die Feinkost- und Gourmetliebhaber gibt es wieder eine Vielzahl interessanter und natürlich wohlschmeckender Neuheiten. So werden zwei Weltneuheiten des britischen TV-Kochs Alan Coxon: das Ale-Gar nach Rezepturen aus dem 15. Jahrhundert und eine griechische Vinaigrette angelehnt an Rezepte aus der Antike. Aus England kommt auch ein Qualitätsöl aus kaltgepresstem Hanfsamen, nussig im Geschmack und reich an Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren. Eine armenische Delikatesse ist ein Walnuss-Sirup, geeignet zum direkten Verzehr oder zum Verfeinern von Speisen und Getränken. Junge, noch grüne Walnüsse werden samt Schale eingekocht bis ein köstlicher, gesunder Sirup entsteht, der in Armenien traditionell zum Tee genossen wird.

Perfekt den Tag beginnen können Kaffee-Liebhaber mit den neuen Weizen-Cerealien mit Kaffeearoma. Ideal zum Start in den Tag, aber auch als Snack für zwischendurch. Eine neue Art, Thunfisch zu entdecken, versprechen die Thunfisch-Würstchen, handlich portioniert in Fünfer-Verpackungen. Wer auf orientalischen Genuss auch unterwegs nicht verzichten möchte, der kann jetzt auf einen neuen Couscous-Snack mit Huhn-, Lamm- oder Gemüsegeschmack zurückgreifen. Der Snack ist vegetarisch, fettarm, arm an gesättigten Fettsäuren, zucker- und cholesterinfrei. Für die orientalische Küche wird eine neue türkische Range von zwölf Gewürzmischungen angeboten, garantiert aus 100prozentigen Kräutern und Gewürzen ohne Zusatzstoffe. Neu ist auch die

weiße Gazpacho-Suppe in der Glasflasche. Sie ist heiß oder kalt schmackhaft und reich an Vitaminen und Proteinen. Wer den Einstieg in die molekulare Küche machen möchte, der kann nun auf ein Starter-Set, bestehend aus vordosierten Zutaten, Anleitung und Zubehör zurückgreifen. Passend dazu bietet ein Hersteller natürliche Citrus-Zellen an. In einem innovativen Verfahren werden Schale, Haut und Fruchtfleisch getrennt, das Fruchtfleisch in Segmente unterteilt, im kryogenen Verfahren gefroren und anschließend schonend in einzelne Zellen geschüttelt. Den Genuss frischer Früchte in einem Fruchtriegel hat ein Anbieter aus Belgien entwickelt. Die Früchte werden einzeln geschält und präpariert für ein frisches Geschmackserlebnis. Auch der Ananas Frucht-Stick ist ein gesunder Snack für Jung und Alt. Hergestellt aus handgeschnittenen Ananasstücken wird die Frucht sofort schockgefrostet, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten.

Die Anuga zeigt auch wieder eine Vielzahl neuer Bioprodukte in den unterschiedlichen Segmenten. Im Alpenkräuter Bio Sirup harmonisieren zwei Kräuter auf besondere Weise: Zitronenthymian und Minze. Die Kräuter, angebaut im Schweizer Alpenraum, werden sorgfältig von Hand gepflegt und schonend verarbeitet. Der neue Bio-Schokoladen-Aufstrich aus den Niederlanden wird aus dunkler Schokolade hergestellt. Verwendet werden ausschließlich Zutaten von nachhaltigen Zulieferern (Fairtrade), die Verpackungen sind zu 90 Prozent recycelbar. Neue Wege geht ein Bio-Müsli-Anbieter mit einer wieder verschließbaren Frischebox. Eine zusätzliche Innenbox enthält zudem wertvolle Zutaten, die man über das Müsli streuen kann. Im Programm sind vier neue Geschmacksrichtungen: Vanille-Krokant, Ingwer-Ananas, Exotic und Früchte. Süß und pikant: Eine edelherbe Schokoladenhülle verschmilzt mit der mild aromatischen Würze von Rosa Pfeffer. Für das neue Bio-Gebäck werden nur hochwertige, bio-zertifizierte Zutaten verarbeitet. Direkt aus der Kalahari-Wüste kommt ein neues Gourmet-Salz, das aus einem natürlichen Salzsee gewonnen wird und aufgrund seiner Herkunft frei von negativen Umwelteinflüssen ist. An der innovativen Müsli-Mix-Station kann der Verbraucher nun auch im Lebensmitteleinzelhandel sein individuelles Bio-Müsli zusammenstellen.

Schönheit und Vitalität, aber auch ein „scharfes Erlebnis“ versprechen die Neuheiten der Anuga Drinks. Der Beauti-Drink mit L-Carnitin soll für eine ausgeglichene Darmflora sorgen und zusätzlich den Stoffwechsel zur

Fettverbrennung anregen. Aus dem Saft der Noni-Pflanze, bekannt für ihren eigentlich käsigen Beigeschmack, entsteht der nun wohlschmeckende Gesundheitsdrink. Bereits eine Tagesration liefert den täglichen Bedarf an Antioxidantien, schützt die Zellen und stärkt das Immunsystem. Ein Fruchtsprudel aus Australien erobert nun auch Europa. Frei von künstlichen Geschmacks- und Aromastoffen enthält der Sprudel reinen Fruchtsaft. Das Produkt in verschiedenen Geschmacksvarianten ist zertifiziert von dem Ernährungsprogramm der australischen Regierung und Lieferant für alle öffentlichen und privaten Schulen in „Down Under“. Zum Trendsetter entwickelt sich Rhabarber mit seinem unverwechselbaren fruchtig-herben Geschmack. Der Rhabarberdrink mit 50 Prozent Rhabarbersaft schmeckt wie selbst gepresst und ist ein idealer Durstlöscher. Neu ist auch die Cola mit Chiligeschmack, die „schärfste Cola der Welt“. Frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen wird das Getränk in drei Varianten angeboten: Mild, Schärfer und Extra-Scharf.

Bequem in der Handhabung präsentieren sich die neuen Frische- und Fischprodukte. So gibt es Salatdressings in den Sorten Balsamico, Basil und Sweet Pepper im handlichen Flakon für ein einfaches Dosieren und Dekorieren. Ebenfalls perfekt dosierbar sind die neuen Brotaufstriche aus der Tube – erhältlich in den Geschmacksrichtungen Ovo piccante, Tuna, Crab, Piri Piri, Wasabi und Sweet Pepper. Als Topping für den Salat oder als leichter Genuss auf Vollkornbrot eignen sich die Lachsrollchen mit einer cremigen Frischkäsefüllung. Reich an Vitamin A und C und mit hoher antioxidativer Kraft ist ein „Smoothie“ aus der Frucht Cajú.

Auch bei den Neuheiten aus der Fleischwirtschaft stehen „Convenience“ und die Verarbeitung höchster Qualitäten im Mittelpunkt. Beispielsweise Premium-Braten-Spezialitäten für das SB-Regal in fünf Sorten. Hergestellt aus deutschem Schweinefleisch sind die Produkte natürlich frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder Farbstoffen. Direkt in einer Packung wird ein dünn geschnittener, luftgetrockneter italienischer Schinken in bester Qualität zusammen mit frisch gegrilltem Gemüse servierfertig geliefert. Die „Neuerfindung der klassischen Konservendose“ verspricht die Bockwurst im Aromaschutzbeimer. Hier sind die Würstchen erstmalig auch ohne Kühlung lagerfähig. Kalt oder warm können die vier leckeren Fleischsnacks im praktischen Becher verzehrt werden, der schmackhafte Dip findet sich im

Deckel. Und eine Gabel gibt es natürlich auch. In drei verschiedenen Sorten werden Schinken-Röllchen mit einer Doppelrahm-Frischkäsefüllung angeboten: Schwarzwälder Schinken, Schinken luftgetrocknet und Wellness Schinken. Servierfertig sind sie ein idealer Party-Snack.

Seite  
5/6

Tiefkühlkost ist heute für viele Verbraucher nicht mehr aus dem Alltag wegzudenken. Und die Innovationen zur Anuga überzeugen durch Qualität, Geschmack und Vielfalt. Zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit ein Käsecroissant, gefüllt und dekoriert mit original Leerdammer Käse. Wahlweise für Großverbraucher oder für den Lebensmittel-Einzelhandel verpackt. Aus dem Fleisch von Jungrindern zertifizierter Bio-Bauerhöfe wird der Gourmet Burger produziert. Natürlich Aufzucht ohne Hormone, Wachstumsstimulanzien und Antibiotikum. Das Styria-Beef aus der Steiermark in Österreich garantiert ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Köstlich und abwechslungsreich präsentiert sich der Pasta-Teller als 400g-Fertiggericht. Verpackt im praktischen Pizzakarton-Format ist der Teller mikrowellen- und backofengeeignet. Angeboten werden Gnocchis, Cannellonis und Tortellonis – jeweils mit einer cremigen Soße. Direkt aus der Tiefkühltruhe in den Backofen können griechischen Spezialitäten in fünf Varianten und dies mit der Verpackung. Die innovative Verpackung ist biologisch abbaubar und ermöglicht ein beidseitiges Backen im Ofen. Angeboten werden die Sorten Feta-Käse, Spinat und Feta, Spinat, Lauch und Vanillecreme. Ob Erdbeer-Cheesecake, Heidelbeer-Creamcake oder Schokoladen-Cheesecake – alle Kuchensorten versprechen reichhaltigen Belag und einen feinen Knusperboden. Nach dem Auftauen sofort perfekt in Form und Geschmack. Genießer süßen Geschmacks werden sich über die neuen Chocollies freuen, gefüllt mit Buttercreme und anschließend in einem Bad mit Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade überzogen. Aufgetaut sind die Lollies mindestens sechs Wochen in der Kühlung haltbar.

Der Wellness- und Convenience-Gedanke findet sich auch bei Molkereiprodukten wieder. In den Geschmacksvarianten Mild, Pikant, Oliven und Tomaten, Chili-Sambal, Kreuzkümmel, Walnuss und Grünes Pesto gibt es hochwertigen Käsespezialitäten im wieder verschließbaren 200g-Stehbeutel mit Klarsichtfenster. Eine Spezialität aus Griechenland ist der gebackene Schafskäse aus Schafs- oder Ziegenmilch in Kartoffelkruste – geeignet für alle Formen der Zubereitung: In der Pfanne, Friteuse oder im Backofen. Direkt aus der Tube aufs Brot: Frischkäse aus feinsten Salzburger Alpenmilch in zwei

Sorten: Natur und Kräuter. Hervorragend zu traditionellen und modernen Speisen passt die Butter mit Schabziger. Der weltweit erste fettfreie Joghurt mit Olivenöl: Ganz ohne tierische Fette und mit zwei Prozent Olivenöl versehen ist ein griechischer Naturjoghurt. Zusammen mit den beigefügten Vollkorn-Crackern ein mediterranes Geschmackserlebnis. Ein köstliches Dessert sind die Joghurt-Topfennockerln mit der dazu passenden Dessertsoße. Eine Molkerei aus den Niederlanden präsentiert ein interessantes Nachhaltigkeitskonzept. Rund 500 Bauern, die die Molkerei beliefern, organisieren die Milchproduktion in ihren Betrieben nach einem umweltschonenden, nachhaltigen System.

Innovativ geben sich auch die Anbieter von Brot, Backwaren und heißen Getränken. Schlank wie ein Knäckebrötchen und knusprig wie ein Zwieback: Zweimal gebackene dünne Zwiebackscheiben in den Sorten Klassik, Rustikal und Sesam. Die Varianten von leicht bis herzhaft sorgen für eine vielseitige Verwendung. Eine neue Art Espresso zu genießen ermöglichen kleine Waffeln in einer Becherform. Die Waffeln sind mit köstlicher Schokolade überzogen. Ein frischer Espresso hinein - und fertig ist der Espresso-Schoko-Genuss.

Ein weiteres Segment der Anuga ist das Thema Küchentechnik. Neu ist beispielsweise eine Besteckpoliermaschine, die Zeit und vor allem Personal spart. Und die Maschine befüllt sich sogar automatisch: Die Vibration des Polierbehälters wird so auf die schräge Rutsche übertragen, dass sich die Maschine automatisch selbst befüllt. Cocktails in gleich bleibender Qualität, ohne geschultes Personal und ohne Schankverlust – das verspricht die Cocktailmaschine „The Qube“. Last but not least gibt es jetzt eine Alternative zum bekannten Besteck. Basierend auf der alten Tradition der chinesischen Ess-Stäbchen, kombiniert das multifunktionale und für das Take-Away-Geschäft entwickelte Papierbesteck Messer und Gabel. Einfach in der Handhabung und die Umwelt schützend.

Die Ausstellung *taste09* ist während der gesamten Dauer der Anuga im Messeboulevard Nord der Koelnmesse zu besichtigen.

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