

RE-REGIONALISIERUNG, MEHR VEGAN UND WENIGER HAUSHALTSZUCKER: SO TICKT DIE BIO-WELT 2023

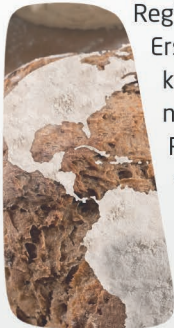
Der vermehrte Einsatz regionaler Inhaltsstoffe und transparentere Lieferketten zählen zu den wichtigsten Thematiken der Bio-Branche. Der Trend zur Reduktion schlägt sich auch in der geringeren Verwendung von Haushaltszucker nieder. Außerdem setzt sich das Thema Vegan weiter fort.

New Global

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie und der anderen globalen Krisen ziehen eine Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems und eine Neuordnung des globalen Lebensmittelhandels nach sich.

Regionale Wertschöpfungsketten im Agrarbereich, das Ersetzen von Inhaltsstoffen durch heimische Zutaten, kürzere und transparente Lieferketten sowie ein neuer Fokus auf Binnenmärkte sorgen für mehr Resilienz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelversorgung weltweit.

Weitere Informationen dazu auch im Food Report 2023 des Zukunftsinstituts von Hanni Rützler.



Produktbeispiele:

- Kojibakers - Tamari aus Buchweizen oder Erbsen.
- BioGourmet - Freekeh. Orientalische Hartweizen Spezialität aus Grünweizen.
- GENUSSKOARL - Shiro Miso aus österreichischem Bio-Reis aus Trockenanbau.

Less is More

Der Trend zur Reduktion umfasst mehrere Bereiche der Lebensmittelherstellung - von klimafreundlichem Anbau über Kreislaufwirtschaft bis hin zu ressourcenschonender Verarbeitung und Verpackung.

Diese Entwicklung zeichnet sich auch im Non-Food Bereich z.B. bei Putz- und Reinigungsartikeln ab.

Produktbeispiele:

- AllerLiebe - Allerlei Kostbarkeiten in innovativer Mehrweg-Verpackung.
- HUOBER - Bio Crossini. 100 % plastikfreier Schlauchbeutel.
- Bode Naturkost - Bio-Produkte in gartenkompostierbarer Folie.



Unexpected Heroes

Produktinnovationen, die die Jury mit Kreativität, Innovationskraft und Marktpotenzial überzeugt haben, aber keinem größeren Trend zugeordnet werden können.

Produktbeispiele:

- Barnhouse - Krunchy Linse Apfel. Erstes Krunchy, das kein Getreide als Basiszutat enthält.
- ALTER NUTRITION - Protein Mix Vegan + Vitamin B12 Bio. Deckt 50 % der Vitamin B12- und Proteinzufuhr.

BIOFACH2023 TRENDS



Vegan meets Tradition

Traditionelle Gerichte vegan interpretiert werden in Zukunft zu einem Teil unserer Esskultur. Heimische Pflanzen oder pflanzliche Zutaten aus dem Meer machen das „tierfreie“ Nachahmen von klassischen Rezepturen einfach und eröffnen ein weites Feld für kreative Köche.

Produktbeispiele:

- Faba Food - Vegane Feinkostsalate auf Basis von Hülsenfrüchten.
- Züger Frischkäse - Vegane Bio Cottage Drops. Hüttenkäse Alternative.
- Vegeatal - Mordibella. Mortadella-Alternative.



New Sweeteners

Haushaltszucker war gestern. Der Einsatz von industriell hergestelltem weißen Haushaltszucker gehört der Vergangenheit an. Wer im Trend sein will, süßt mit Birkenzucker, Rote-Banane-Pulver, Agavensirup oder Datteln. Diese mineralstoffreichen, nicht raffinierten Süßungsmittel liefern eine wertvollere, gesündere Süße.

Produktbeispiele:

- HÄPPYSNÄX - Smoothierolle Himbeere-Apfel.
- Bio Benjamin - Benjamissimo NO ADDED SUGAR Schokoladen.
- BRINKERS - So Vegan So Fein Less Sugar Nuss-Nougat-, Mandel- und Weiße Haselnusscreme.

