

BIOFACH eSpecial

Neuheiten und Trends 2021
Novelties and trends 2021

Pflanzenbasierte Produkte/ Milchersatzprodukte

Vegetarische und vegane Produkte sind weiterhin überaus angesagt. Die universelle Verfügbarkeit und das immer größer werdende Angebot an pflanzenbasierten Produkten beflügelt diesen Trend. Neu hinzukommen Produkte aus regionalen Zutaten und aus Verbandsware. Pflanzenbasierte Drinks und Milchersatzprodukte gehen längst über den Rohstoff Soja hinaus. Die Auswahl an Rohstoffen reicht bei den Pflanzendrinks von Reis, Kokos, Soja über Getreidearten bis hin zu Nüssen und vielen Mischungen, die auch speziellen Anforderungen genügen (zum Aufschäumen geeignet „Barista“) Dazu kommen leckere pflanzenbasierte Milchersatzprodukte (Kochcremes, „Ghurt“, Cashew-Käse etc.) und raffinierter Convenience aus dem Kühlregal. Die Rezepturen werden ausgefeilter, es ist für jeden Geschmack und Anlass etwas dabei. Damit treffen diese mittlerweile nicht nur den Gusto Vieler, sondern erfüllen auch den Wunsch nach einem nachhaltigen Lebensstil, in dem der Konsum tierischer Produkte, vor allem von Fleisch reduziert oder ganz ersetzt wird. (Gut für den Körper, das Klima unserer Erde.)



BIOFACH eSpecial

Neuheiten und Trends 2021
Novelties and trends 2021

Zuckerreduzierte/ Zuckerfreie Produkte

Zucker, besser gesagt, die Reduzierung oder Vermeidung, ist schon lange im Fokus gesundheitsbewusster Konsumenten. Das Problem ist oft der versteckte Zucker in den Produkten. Viele Hersteller von Frühstückscerealien bieten bereits feine zuckerreduzierte und zuckerfreie Kompositionen an, in denen andere Inhaltsstoffe das Aroma und die Süße liefern. Besonders für die gesunde Ernährung von Kindern ist das essentiell. Fruchtsüße und besondere Zuckerarten wie Palmblütenzucker anstelle von Rohr- und Rübenzucker ist auch bei Schokoladen und Riegeln ein guter Weg und lässt uns Süße anders empfinden und genießen.

BIOFACH eSpecial

Neuheiten und Trends 2021
Novelties and trends 2021

Nahrung mit Zusatznutzen

Unsere Nahrungsmittel sollen unsere Heilmittel sein. Das gilt ernährungsbewussten Verbrauchern schon lange als Lehrsatz. Immer wieder sind es jedoch besondere „Superfoods“ und „Functional Foods“, die in Mode sind. Nach Chia, Aronia, Kurkuma und Co ist jetzt Hanf in jeglicher Form - als Samen im Müsli, Pulver, Tee, Hanföl und in Pillenform auf dem Markt angekommen. Ingwer erlebt in Form von Shots und in Tees, als gesunde Wurzel und als Geschmack eine zweite Blüte. Die Erhaltung der Gesundheit und Stärkung des Immunsystems stand natürlich im Corona-Jahr ganz weit oben.



BIOFACH eSpecial

Neuheiten und Trends 2021
Novelties and trends 2021

Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung

Müllvermeidung ist ein Stichwort, das eng mit dem Thema Nachhaltigkeit verknüpft ist und speziell mit Verpackung bzw. mit dem verantwortungsvollen Umgang zu tun hat. „Unverpackt“ steht bei einer wachsenden Zahl von Verbrauchern auf dem Einkaufszettel. Prädestinierte unverpackte Lebensmittel sind Trockenprodukte, Getreide, Flocken, Nüsse etc. in jeglicher Form. Immer mehr Naturkostfachgeschäfte kommen diesem Verbraucherwunsch nach, Hersteller und Großhandel bieten entsprechende Großgebilde an. Kunden denken im Zuge des weltweiten Kampfes gegen einen unsichtbaren Feind auch verstärkt über soziale Verantwortung für die Kleinbauern in den Ursprungsländern und faire Lieferketten (Stichwort Lieferkettengesetz) nach. Aber auch regionale Fairness und regionale Wertschöpfung sind gefragt und gewünscht, weil die Pandemie die starke weltweite Verquickung und Abhängigkeit von Warenströmen aufgezeigt hat.

BIOFACH eSpecial

Neuheiten und Trends 2021
Novelties and trends 2021

Gesund genießen

Wir bleiben zu Hause - das Mantra des Jahres 2020. Damit verbunden natürlich auch „wir kochen zu Hause“. Geschlossene Restaurants, KITAS, Mensen und Kantinen haben ganz neue Anforderungen geschaffen. Zusammen mit dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein und dem Bedürfnis sich zu Hause etwas Gutes zu tun, in den eigenen vier Wänden für sich, den Partner, für die Familie gesunde Kost auf den Tisch zu bringen. Beleg dafür sind eine Reihe von Neuheiten: Angefangen von Gewürzen für den Frühstücksbrei, der dadurch zum Highlight wird, Basics in überraschenden Varianten wie proteinreiche Hülsenfrüchte, Pasta, Special Interest Produkte bei Ölen (Wok, Back) oder Gewürzmischungen machen eine fantasievolle abwechslungsreiche, gesunde Küche einfach. Und wenn es mal richtig schnell gehen muss, darf auch die Bio-TKKost ins Rohr. Für die Brotzeit sind neue Aufstriche kreiert worden. Belohnungen und mal was ganz Besonderes? Kein Problem, auch dafür ist mit Schoki und Riegeln sowie Sekt und leckeren Fertiggerichten gesorgt.

NEU ab 2021

BIOFACH eSpecial

Neuheiten und Trends 2021
Novelties and trends 2021

Überraschende Produkte

Innovationen sind schon immer eine Stärke der Bio-Branche. Der Fantasie in den Rezeptküchen der Hersteller sind keine Grenzen gesetzt. Es gibt immer wieder Produkte zu entdecken. Neue Rohstoffe, neuartige Kombinationen, innovative Produktionsverfahren oder einfach Produkte, bei denen man sich denkt „da wäre ich nie darauf gekommen“. Raritäten, Unikate, Trendsetter. Es wird sich erst herausstellen, wie sie sich auf dem Markt behaupten, und ob sie ihre Kunden finden. Diese Range geht quer durch alle Produktkategorien, vom Gesundheitsdrink mit Hanfextrakt, über die Mayo aus Kokos bis zur weißen Schokolade mit Earl Grey Aroma. Offen bleiben für neue Geschmacksrichtungen ist hier die Devise.