

Nürnberg, Germany 26.– 29.7.2022

BIOFACH2022

into organic



BIOFACH Trends 2022

Stand: 25.07.2022

DAS BEWEGT DIE BIO-WELT 2022

Der Megatrend Nachhaltigkeit setzt weiterhin die Agenda auch für die Bio-Lebensmittelbranche. Und so hängen alle Trends der BIOFACH Summer Edition 2022 unmittelbar mit diesem zusammen. Menschen achten in Herstellung und Handel auf einen möglichst geringen CO₂-Fußabdruck bei den Produkten, hinterfragen Verpackungen und deren Nachhaltigkeit, legen einen Fokus auf heimische Rohstoffe und berücksichtigen – wenn sie denn Fleisch oder Fisch auf ihren Speiseplan setzen – das Tierwohl. All dies spiegelt sich in den Messetrends der BIOFACH Summer Edition 2022: „Klimabewusste Produkte“, „Nachhaltige Verpackungskonzepte“, „Heimische Rohstoffe“ und „Authentisches Tierwohl“.

**Veranstalter
Organizer**

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-0
F +49 9 11 86 06-82 28
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Marcus König
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the City of Nuremberg

**Geschäftsführer
CEOs**

Prof. Dr. Roland Fleck
Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr
International Patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National supporting organization**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 26.– 29.7.2022

BIOFACH2022
into organic



Klimabewusste Produkte

Der „ganzheitliche Fußabdruck“, der die gesamte Produktionskette umfasst, rückt immer stärker ins Bewusstsein, aber Klimabilanzen sind in Markenphilosophien noch immer leichter zu finden als im einzelnen Produkt. Neue Bewertungssysteme wie der Planet-Score oder die IFEU-Liste sollen Abhilfe schaffen. Großes Potenzial hat auch die EU-Initiative Deforestation-free-Products, die weltweite Entwaldung für Produkte wie Soja, Rindfleisch, Palmöl, Holz, Kakao oder Kaffee verhindern soll. Auch die Reduktion von Fleischkonsum und regionale Rohstoffe tragen zu Waldrettung und Biodiversität bei. Und auch die nachhaltige Züchtung klimaresilienter Arten ist eine wichtige Antwort auf den Klimawandel.

Produktbeispiele

Berief Food GmbH (Standnummer 9-271) - Berief Bio pflanzliche "Q-Linie"
Drinks

Bananeira (Standnummer 8-121) - Fairtrade Kokosmilch im Pfandglas

Best Practice-Beispiele:

Climate Resilience: bei Trockenfrüchten und Kaffee

Klimapositiv: Landwege Höfe

Nürnberg, Germany 26.– 29.7.2022

BIOFACH2022
into organic



Heimische Rohstoffe

Regionale Rohstoffe gewährleisten nicht nur kurze Transportwege und die Unterstützung & Vernetzung von heimischer Landwirtschaft & Herstellung. Klimafreundliche regionale Produktion rückt auch soziale Verantwortung stärker in den Fokus, wenn unser Hunger nicht mehr durch Ausbeutung anderer Weltregionen gestillt wird. Rübenzucker statt Rohrzucker, Süßlupine statt Soja, aber auch Soja aus heimischer Produktion sind Beispiele für diesen Trend. Zugleich findet eine Rückbesinnung auf alte Nutzpflanzen statt, aus denen Neues entwickelt wird – etwa in Form von proteinreichen Nahrungsmitteln aus regionalem Nutzhanf.

Produktbeispiele:

hanfwerk Feinkostmanufaktur (Standnummer 9-273) - Hanftofu;

Hempions GmbH (Standnummer 1-377) - Hanf Harmesan

The Hempany GmbH (Standnummer 9-612) - hemi Barista (Hanfsamen Drink)

Deep Nature Project GmbH (Standnummer 8-446) - Pilz & Hanf

Mutter Natur Estyria Naturprodukte GmbH (Standnummer 6-342 und 1-573)

- Saatenbrot - Bio Bachmischung aus Österreich (Sorten Hanfsamen, Maisgrieß, Kürbiskern)

Best Practice-Beispiele:

Hanf als Proteinquelle: Projekt TASTINO mit Signature Products

Nürnberg, Germany 26.– 29.7.2022

BIOFACH2022
into organic



Nachhaltige Verpackungslösungen

Nachhaltige Verpackungsmaterialien und Müllvermeidung bis hin zu unverpackt und Zero Waste sind langjährige Trends. Neue Verpackungen finden sich im Trocken- und Kühlbereich, etwa Pasta in Papier – natürlich FSC-zertifiziert – oder Salat im Glas. Auch bei Mehrweg ist eine Glas-Renaissance zu beobachten. Scheiterten frühere Glas-Mehrwegkonzepte an fehlenden Spülstellen, hat sich der Markt heute vervielfacht und bietet neue Möglichkeiten. Auch Nüsse oder Hülsenfrüchte gibt's jetzt in Kreislaufverpackung. Und im Bereich WPR verstärkt sich der Wasserfrei-Trend: Tabs & Pulver ersetzen Flüssigkeiten & Gels.

Produktbeispiele:

Ökofrost GmbH (Standnummer 7A-345) - "Unverpackt" Pizza

Byodo Naturkost GmbH (Standnummer 7-561) - Italienische Premium-Pasta in FSC-zertifizierter Papierverpackung

ooohne GmbH (Standnummer 9-626) - ooohne Reiniger zum Anmischen

Purora GmbH & Co KG (Standnummer 1-371) – Purora's ready to mix Mahlzeiten im Glas

Nürnberg, Germany 26.– 29.7.2022

BIOFACH2022
into organic



Tierwohl, aber authentisch!

Das Bewusstsein für respektvollen Umgang mit Tieren wächst und auch die Gesetzgebung hat dem Töten männlicher Küken ein Ende gesetzt, aber nicht alles, was sich Tierwohl nennt, ist wirklich transparent. Anders ist es beim Thema „Zweinutzung“, insbesondere in der Eier- und Milchproduktion. Den Bruderhähnen treten weitere Brudertiere wie Bruderkälber zur Seite, artgerecht in kleinen Bio-Höfen aufgezogen. Auch die „kuhgebundene Aufzucht“ gewinnt stark an Bedeutung, bei der die Kälber bei ihren Müttern oder Ammen trinken dürfen. Solche Lösungen sind kommunikationsintensiv und funktionieren derzeit am besten bei Direktvermarktung in Hofläden oder am Marktstand. Verschiedene Initiativen erkunden weitere Verbreitungswege.

Produktbeispiele:

Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG (Standnummer 7A-718) - Baldauf Bio Kalb & Kuh

Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof GmbH (Standnummer: 6-267) - KIKARI Bio-Eierlikör

Best Practice:

<https://brudertier.bio>