

Pressemitteilung

Globale Vielfalt erleben: INTERNORGA 2026 präsentiert erstmals vier Länderpavillons

Hamburg, 29.01.2026 – Die INTERNORGA 2026 bringt die Welt nach Hamburg – und das nicht nur sprichwörtlich. Vier Länder-Pavillons sorgen für internationale Vielfalt und echte Highlights: Irland mit authentischem Geschmack von der grünen Insel, Finnland mit nordischen Food-Innovationen, Thailand mit exotischen Aromen und die Niederlande mit zukunftsweisenden Lösungen für alternative Proteine. Vom 13. bis 17. März wird die INTERNORGA zum Place-to-be globaler Trends.

Die INTERNORGA bringt die Welt nach Hamburg – in eine Stadt, die für ihre kulinarische Vielfalt, ihre Innovationskraft und ihre maritime Atmosphäre bekannt ist. Rund 1.200 Ausstellende aus über 30 Ländern zeigen, was die Branche bewegt: von Food und Drinks über Technik bis zu digitalen Lösungen und Design. „Die INTERNORGA ist der Treffpunkt für die gesamte Branche – und das mit zunehmend internationaler Strahlkraft. Mit vier Länder-Pavillons holen wir die kulinarische Vielfalt und Innovationskraft aus aller Welt nach Hamburg“, sagt **Matthias Balz**, Director INTERNORGA. „Wer internationale Trends live erleben will, kommt nach Hamburg – und erlebt dabei ganz nebenbei eine der spannendsten Food- und Gastronomie-Destinationen Europas.“

Irland in Halle A3: Bord Bia bringt die grüne Insel nach Hamburg

Seit Jahren ist **Bord Bia – The Irish Food Board** ein fester Partner der INTERNORGA. Der Pavillon zeigt, was Irland ausmacht: Premium-Rind und Lamm, Milchprodukte und Seafood – alles geprägt von authentischer Herkunft und nachhaltiger Landwirtschaft. Für Fachbesuchende ist das die Gelegenheit, Irlands kulinarische Vielfalt hautnah zu erleben und internationale Kontakte zu knüpfen.

Finnland in Halle A3: Nordische Vielfalt im Foodformat

Der neue finnische Pavillon präsentiert erstmals eine spannende Auswahl an Lebensmittel- und Getränkeunternehmen aus Finnland. Die teilnehmenden Unternehmen laden zur Verkostung von handwerklich hergestellten Snacks, innovativen Molkereiprodukten und Getränken mit klaren nordischen Aromen ein. Ergänzt wird das Angebot durch Unterstützung von **SUVI ry – Finnish Food Export Association**, die gezielt Einkäuferinnen und Einkäufer einlädt und so direkte Geschäftskontakte auf der INTERNORGA fördert – authentisch nordisch und zugleich absolut zukunftsorientiert.

Niederlande in Halle B5: Protein-Pioniere mit klarer Mission

Im niederländischen Cluster „**Die neuen Protein NL Partner für Deutschland**“ bündeln führende Unternehmen ihre Expertise für alternative Proteine – von pflanzenbasierten Lösungen bis zu Mikroalgen und hybriden Produkten. Auf der INTERNORGA vertreten sind unter anderem die

Unternehmen **Sparckitchen B.V.**, **Rival Foods**, **Oljick Foods B.V.**, **Fiber Foods B.V.**, **The Green Table BV** und **AlgMighty**. Clusterleiter **Drs. Jochem Wolthuis** erklärt: „Mit innovativen Technologien, neuen Rohstoffen und fundiertem Wissen wollen wir die Proteinwende in Deutschland beschleunigen. Die INTERNORGA ist dafür der ideale Ort: Hier treffen wir die Entscheiderinnen und Entscheider, die offen für neue Konzepte sind und den Wandel aktiv vorantreiben.“ Unterstützt wird das Cluster von der **niederländischen Botschaft**, dem **Ministerium für auswärtige Angelegenheiten** sowie der **RVO**, die das PIB-Programm im Auftrag des Ministeriums umsetzt.

Thailand in Halle A3: Exotik und Vielfalt

Thailand präsentiert sich mit authentischen Geschmackswelten und hochwertigen Produkten. Organisiert vom **Department of International Trade Promotion** und der **Handelsabteilung der Königlich thailändischen Botschaft**, zeigt der Pavillon, wie thailändische Küche internationale Gastronomie inspiriert.

Mit den Länder-Pavillons zeigt die INTERNORGA, wie international die Hospitality-Welt denkt und handelt. Wer die Trends von morgen entdecken und die globale Vielfalt in einer der spannendsten Städte Europas erleben möchte, sollte sich den 13. bis 17. März 2026 fest vormerken.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/S8QTL

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de