

## Pressemitteilung

**Future Food & Newcomers Area auf der INTERNORGA 2026: Diese Unternehmen zeigen die neuesten Produkte und Innovationen**

Hamburg, 17. Februar 2026 – Impulse, Trends, mutige Ideen und echte Überraschungen: Vom 13. bis 17. März zeigt die INTERNORGA 2026, was die Hospitality und Foodservice Welt von morgen revolutioniert. Den Hotspot für frische Konzepte, neue Produkte und zukunftsweisende Ansätze bildet die Halle B5: Das gebündelte Innovationscluster mit den Trendbereichen Newcomers Area und Future Food verspricht schon jetzt ein Magnet für Besuchende zu werden und den Startups noch mehr Sichtbarkeit zu verschaffen. Von pflanzenbasierter Ernährung, alternativen Proteinquellen, nachhaltiger Tableware bis hin zu Foodtech-Lösungen: Hier wird sichtbar, was die Branche zukünftig bewegt.

### **Newcomers Area: Zukunftsweisend, nachhaltig, inspirierend**

Seit vielen Jahren gilt die **Newcomers Area** nicht nur als Trendbarometer der INTERNORGA, sondern der gesamten Branche. Auch 2026 bietet sie aufstrebenden Unternehmen eine aufmerksamkeitsstarke Plattform, um neue Produkte und Dienstleistungen vorzustellen, wertvolles Feedback aus der Branche zu erhalten und neue Kontakte zu knüpfen. Gleichzeitig gibt sie Besuchenden die Chance, Marktneuheiten nicht nur frühzeitig zu entdecken, sondern auch zu probieren.

Einen beliebten Klassiker neu interpretiert gibt es zum Beispiel bei **Fruit Rebel**: Mit den Apple Fries bringt das Unternehmen knusprige Apfelsticks als vielseitig einsetzbares, tiefgekühltes Convenience-Produkt für Snack-, Dessert- und Menüanwendungen in die Gastronomie. Einen bewusst regionalen Ansatz verfolgt **Wiesenkiez**, die Premium-Getränke wie Schorlen, Cider und Aperitifs aus regionalen Streuobstwiesen anbieten und dabei Tradition, biologische Landwirtschaft und nachhaltige Qualität verbinden. Wie auch Materialien und Prozesse neu gedacht werden, zeigt **Nature Line Cutlery Oy** mit wiederverwendbarer Tableware aus zu 95 Prozent erneuerbaren, biobasierten Rohstoffen, die Langlebigkeit und Ressourcenschonung vereint. Technologisch disruptiv für healthy snacks wird es bei **ZEEN Tech**: Mit ihrer patentierten Food-Processing-Technologie können Snacks und Chips ausschließlich mit Wasser frittiert werden, ganz ohne Öl, Fett und Heißluft. Von Köchinnen und Köchen für Köchinnen und Köche: Durch die Fermentation von Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie erzeugt **SHO by Mediterranean Foodlab** vegane, reichhaltige Fonds mit komplexen, tiefen Geschmacksprofilen. Detaillierte Infos zu diesen und vielen weiteren Unternehmen aus der Newcomers Area finden Sie auf der [Webseite der INTERNORGA](#).

## Future Food: What's next on the plate

Direkt angrenzend befindet sich der Trendbereich **Future Food**, der nach dem erfolgreichen Auftakt 2025 in diesem Jahr mit noch mehr Fläche einen noch stärkeren Fokus auf nachhaltige, klimabewusste und zukunftsweisende Ernährungskonzepte setzt. Ein erster Vorgeschmack auf die innovativen Unternehmen, neuen Ansätze und wegweisenden Produkte: **ALGENWERK** entwickelt frische Spirulina als funktionale, skalierbare Lebensmittelzutat für Gastronomie und Lebensmittelindustrie, regional und nachhaltig. Als technologische Systemlösung ersetzt sie Zusatzstoffe, verbessert den Nutri-Score, bleibt geschmacksneutral und ermöglicht klare Zutatenlisten. Auch bei **AlgMighty** dreht sich alles um das nährstoffhaltige Lebensmittel aus dem Wasser. Das Startup entwickelt mikroalgenbasierte Emulgatoren, die tierische Zutaten wie Eigelb ersetzen und Clean-Label-Rezepturen mit voller Funktionalität ermöglichen. Nachhaltige, proteinreiche Lebensmittel auf Basis von Hülsenfrüchten, veredelt mithilfe von Myzelium-Fermentierung, lassen sich bei **KULT FARM** entdecken. Die Proteinträger enthalten nur fünf Zutaten, sind dabei allergenarm sowie reich an Ballaststoffen und überzeugen durch Umami, Bissfestigkeit und breite Einsatzmöglichkeiten in der Profiküche. **MushRoots** bringt Pilze in eine neue Form und macht daraus moderne, nachhaltige Produkte mit echtem Umami-Faktor. Die innovativen Pilzprodukte verbinden dabei moderne Ernährung und nachhaltige Produktion und bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten für Food-Konzepte. **The Green Table** liefert pflanzenbasierte, allergenfreie Fertiggerichte mit Top-Nährwerten, langer Haltbarkeit ohne Kühlung und kleinem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, ideal für verschiedene Bereiche des Außer-Haus-Markts. **REDUCED** macht aus ungenutzten Bio-Rohstoffen wie Gemüse- und Pilzabschnitten mithilfe von Koji-Fermentation kraftvolle Umami-Konzentrate, die Aromen intensivieren, eine Salzreduktion ermöglichen und den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck um bis zu 83 Prozent senken. Welche weiteren Unternehmen außerdem ihre Innovationen im Bereich Future Food vorstellen, finden Sie auf der [INTERNORGA Webseite](#).

Neben der **Newcomers Area** und **Future Food** finden Besuchende in der Halle viele weitere spannende Aussteller aus den Bereichen **Startups & Drinks**, die Bühne **What the Food! – by foodlab** sowie die beliebte Meeting- und Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD**. Mit dem Mix aus Insights und Brainfood, Möglichkeiten für Austausch und Networking sowie Startups und neuen Konzepten bildet die INTERNORGA 2026 nicht nur Trends ab, sondern fördert aktiv die zukunftsweisende Weiterentwicklung der Branche.

## 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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/L8SSL](http://hmc.canto.de/b/L8SSL)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)