

Nachhaltige Ernährung hat viele Facetten - Lebensmittelwirtschaft mit den Trends 2023 auf der IGW

[Berlin](#) (agrar-PR) - *Der Gemeinschaftsstand der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und des Lebensmittelverbands Deutschland auf der Internationalen Grünen Woche 2023 steht ganz im Zeichen der nachhaltigen Ernährung.*

Hauptgeschäftsführer Christoph Minhoff: „Trotz der massiven Krisen, die uns jetzt seit fast drei Jahren herausfordern, haben die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft nie aufgehört, an ihren Nachhaltigkeitsversprechen zu arbeiten. Wir stellen die ganze Bandbreite der Ansätze dar: klimaneutrale Produktion, zertifizierte Rohstoffe, pflanzenbasierte Lebensmittel, vollständig recycelbare Verpackungen oder Einsatz von innovativen Technologien von Fermentation bis zu neuen Züchtungsmethoden. Welche Ansätze sich am Markt durchsetzen, entscheidet am Ende immer der Verbraucher. Und für den sind neben Nachhaltigkeit auch Geschmack und angesichts der Inflation ein bezahlbarer Preis wesentliche Entscheidungskriterien.“

Der Gemeinschaftsstand befindet sich in Halle 3.2 und ist mit rund 700qm mehr als doppelt so groß als beim letzten Mal im Jahr 2020. Das heißt mehr Impulsgeber und mehr kreative Köpfe! Die Aussteller aus den Bereichen Industrie, Handel, Systemgastronomie und der Food-Startup-Szene, die vom 20. bis zum 29. Januar 2023 (sofern nicht anders vermerkt) unter dem Dach „Wie schmeckt die Zukunft“ ihre Produkte und Ideen präsentieren, sind bis jetzt:

Akalfood vertreibt vollwertige Algenrezepturen aus selbst angebaute Spirulina. Die Mikroalge wird in Hessen mithilfe nachwachsender Energie angebaut, handwerklich geerntet und schonend getrocknet. Am Stand können alle Akalfood-Produkte mit Spirulina probiert werden, darunter Streusel, Riegel, Seife, Granola und Brotmischung. (Am Stand vom 20. bis 23.1.2023)

BRAIN Biotech entwickelt Alternativen zur Genomeditierung mittels CRISPR/Cas. Die Technologie basiert auf Enzymen, die als "G-dases" auch für den internationalen Markt entwickelt werden und in verschiedensten Bereichen zum Einsatz kommen. In mikrobiellen Produktionsprozessen leisten sie einen maßgeblichen Beitrag für neuartige Lebensmittel; in der Landwirtschaft bieten sie sich an, um wichtige Kulturpflanzen in kürzerer Zeit an sich wandelnde Umweltbedingungen und Verbraucherbedürfnisse anzupassen.

Colipi produziert mittels CO₂-getriebener Präzisionsfermentation Öle und Proteine aus Hefen, um die wachsende Weltbevölkerung nachhaltig und erschwinglich zu ernähren. Durch die Anwendung von mikrobiellen Produktionsprozessen mit Einzelzellen werden Rohstoffe erzeugt – ohne Landnutzung, ohne Entwaldung und ohne CO₂-Fußabdruck.

Danone zeigt, wie Veränderung schmeckt und wie jeder von uns seinen Beitrag zu einem gesünderen Planeten leisten kann, u. a. durch flexitarische Ernährung. Im Fokus steht dabei die B Corp-Zertifizierung (Benefit Corporation), denn Danone strebt an, bis Anfang 2023 zu 100 Prozent B Corp zertifiziert zu sein. Das internationale Zertifikat wird an Unternehmen für ihr soziales und ökologisches Handeln vergeben. Am Messestand gibt es zudem milch- und pflanzenbasierte Verkostungen.

Die Gütegemeinschaft Wertstoffkette PET-Getränkeverpackungen e.V. vergibt ein Gütezeichen für PET-Getränkeflaschen mit einem Rezyklatgehalt von mindestens 25 Prozent. Auf dem Stand wird unter dem Motto „Recycling ist Klimaschutz“ gezeigt, warum es wichtig ist, so viel Rezyklat in Kunststoffverpackungen einzusetzen wie möglich.

Happy Coco bietet vegane Bio-Milchalternativen auf Basis von Kokosnuss aber auch regionalen Rohstoffen wie Hafer an. Die Produkte sind zudem klimaneutral, denn in Zusammenarbeit mit Ecochain und Eaternity hat Happy Coco den Kohlenstoff-Fußabdruck der gesamten Lieferkette berechnet und kompensiert diesen durch das Pflanzen von Bäumen mit seinem Partner Trees for All. (Am Stand vom 26. bis 29.1.2023)

HEVNLY hat die Vision eine Welt zu schaffen, in der ausgewogene, vegane Ernährung und Süßes sich nicht ausschließen, sondern komplementieren. Die Produkte, z. B. Kuchen, sind ohne Zuckerzusatz, vegan, proteinreich und glutenfrei. (Am Stand vom 26. bis 29.1.2023)

HOLY ENERGY bietet pulverbasierte Erfrischungsgetränke an, die Genuss mit gutem Gewissen verbinden. Sie enthalten ausschließlich natürliche Aromen und Farbstoffe. (Am Stand vom 20. bis 22.1.2023)

Just Nosh ist ein Snack Start-up, welches für natürliche, minimal verarbeitete Snacks auf Pflanzenbasis mit indischem Ursprung steht. (Am Stand vom 20. bis 23.1.2023)

Mars gibt Antworten auf die Frage, wie nachhaltiges Snacken das Klima positiv beeinflussen kann und zeigt, wie 100 Prozent verantwortungsvoller Kakao-Bezug in Europa aussieht. Mars stellt das Wrigley's Oral Healthcare Programm für zahnmedizinische Forschung vor. Zum Kosten gibt es die neuen, pflanzenbasierten Kaugummis der Marke EXTRA. Für Instagram-Feeling am farbenfrohen Mars Stand sorgen die M&M'S® Character Red und Yellow.

McDonalds wird auf 100 Quadratmetern die Nachhaltigkeitsbemühungen insbesondere im Bereich Verpackung und Landwirtschaft erlebbar machen. Mit dem McDonalds-Cube und verschiedenen interaktiven Möglichkeiten wie AR-Games bekommen

Besucher*innen einen umfassenden Einblick.

Mondelez stellt seine Nachhaltigkeitsprojekte zur Veranschaulichung der Strategie „Snacking Made Right“ vor, dazu gehören Cocoa Life (globales Kakao-Nachhaltigkeitsprogramm), Harmony (Programm für nachhaltig angebauten Weizen) und To Good To Go (Partnerschaft gegen Lebensmittelverluste). Die Besucher*innen erwartet interaktive Module, ein Quiz und natürlich Milka-Schokolade!

Nestlé hat ein weltweites Klimaschutzversprechen abgegeben: die Grüne Null! Damit das funktioniert, setzt Nestlé beim größten Teil seiner Treibhausgasemissionen an, den Rohstoffen. Milch ist mit 1,1 Kilogramm CO₂ pro Liter ganz vorne mit dabei. Die erste deutsche Klima-Milchfarm liegt in Nordhessen. Hier betreibt Landwirt Mario Frese einen Hof mit 135 Kühen, die Milch für den Mozzarella auf den Wagner-Pizzen liefern. Gemeinsam mit Partnern will Nestlé in drei Jahren versuchen, die Grüne Null zu erreichen. Das bedeutet: Emissionen vermeiden, reduzieren und speichern. Wie genau das funktioniert, wird anschaulich auf dem Messestand abgebildet. Passend dazu gibt es Piccolinis aus dem Wagner-Pizzaofen.

REWE zeigt transparent, mit welchen Maßnahmen der Lebensmitteleinzelhändler den Kundinnen und Kunden den Einkauf in Hinblick auf Klimaschutz erleichtert. Unter dem Motto #umdenkbar werden alle aktuellen und langjährigen Nachhaltigkeitsaktivitäten gebündelt. Ob mit dem ersten Supermarkt, der selbst Fisch und Basilikum auf dem Dach züchtet, dem Einsatz für die Wiederbelebung von Mooren mit dem NABU Klimafonds oder durch kurze Lieferwege dank regionaler Produkte und langfristiger Partnerschaften mit Erzeugern – die Bandbreite an Initiativen und Denkanstößen kann vor Ort entdeckt werden.

Die Tafeln arbeiten ehrenamtlich, unabhängig und solidarisch. 960 Tafeln in Deutschland engagieren sich gegen Lebensmittelverschwendung und Armut und unterstützen über zwei Millionen Menschen mit geretteten Lebensmitteln. Am 23. und 24.1. stellt der Bundesverband dieses Engagement am Stand vor.

Verkostungen gibt es nicht nur an den Ständen, sondern auch bei den „Cook & Talks“ in der Showküche. Hier kochen Daniel Schade vom Verband der Köche Deutschlands und Sebastian Morgenstern. Für die richtigen Fragen sorgt das Moderations-Duo Sonja Meise, Food-Influencerin, und Kai Völker, HR1-Moderator.

Kontakt für weitere Informationen:
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)
Oliver Numrich
Tel. +49 30 200786-167
E-Mail: numrich@ernaehrungsindustrie.de

Über die Internationale Grüne Woche
Die Internationale Grüne Woche Berlin zählt bundesweit zu den traditionsreichsten Messen und zu den bekanntesten Veranstaltungen in Deutschland. Gegründet 1926 im Berlin der Goldenen Zwanziger, ist sie einzigartig als internationale Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Aussteller aus aller Welt präsentieren an zehn Veranstaltungstagen ein umfangreiches Produktangebot. Zudem gibt die IGW aktuellen gesellschaftlichen Fragen wie Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft, Ressourcenschonung und nachhaltige Landnutzung eine Bühne. Vom 20. bis 29. Januar 2023 findet die 87. Ausgabe der Grünen Woche statt. Die IGW ist Ausgangspunkt für das Global Forum for Food and Agriculture (kurz GFFA). Das GFFA ist die führende internationale Konferenz zu zentralen Zukunftsfragen der weltweiten Land- und Ernährungswirtschaft. Höhepunkt ist das Treffen von über 70 Agrarministerinnen und Ministern.

Über die Messe Berlin
Seit 200 Jahren ist Berlin Messestandort, seit vielen Jahrzehnten einer der wichtigsten weltweit. Als landeseigene Messegesellschaft konzipiert, vermarktet und veranstaltet die Messe Berlin jedes Jahr hunderte Live-Events. Der Anspruch ist es, auf allen Veranstaltungen den Besucherinnen und Besuchern ein herausragender Gastgeber zu sein, bestmögliche Geschäftsimpulse zu geben und faire Bedingungen für jede und jeden zu gewährleisten. Dieses Selbstverständnis spiegelt sich im Unternehmensmotto: Messe Berlin – Hosting the World.

Pressekontakt

Herr Emanuel Höger
Telefon: +49 30 3038-2270 E-Mail: emanuel.hoeger@messe-berlin.de



[Grüne Woche - Messe Berlin GmbH](#)

Messedamm 22 14055 Berlin Deutschland

Telefon: +49 030 3038-2270

E-Mail: igw-presse@messe-berlin.de Web: <https://www.gruenewoche.de> >>> [Pressefach](#)