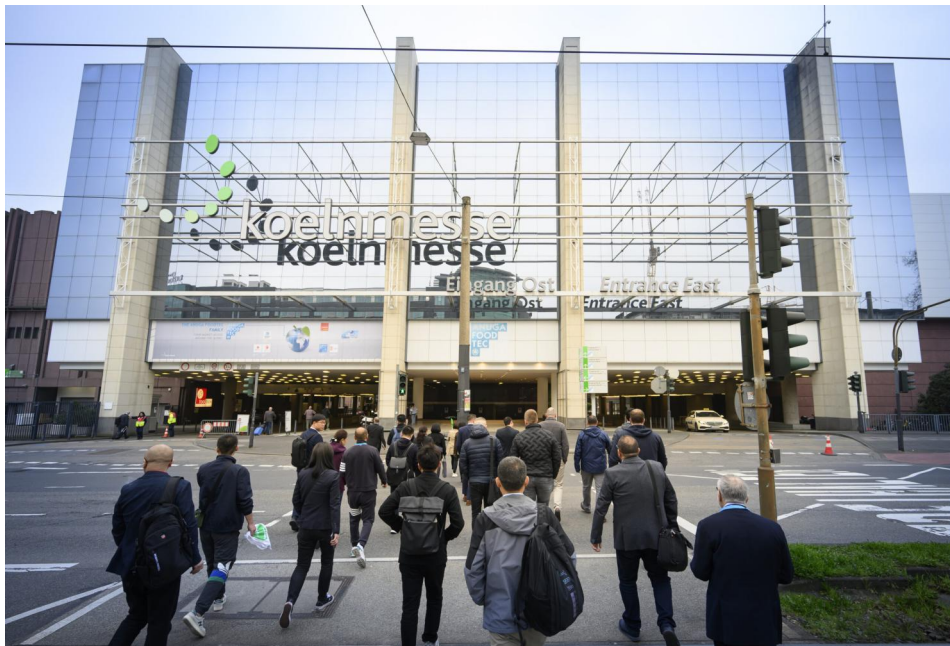


Anuga und Anuga FoodTec: Engagement für alternative Proteine und nachhaltige Innovationen

Fokus auf die Zukunft: Österreichs Lebensmittelbranche und die Rolle alternativer Proteine in einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft.



Die Koelnmesse, der Veranstalter der Anuga und Anuga FoodTec, hat sich dem Bundesverband für Alternative Proteinquellen e.V. (BALPro) angeschlossen. © Kolenmesse / Oliver WachenfeldO

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Zukunftsweisende Fachmessen setzen auf Nachhaltigkeit**
- **Neue Perspektiven für alternative Proteine**

- **Innovationen im Fokus der Anuga und Anuga FoodTec**
- **Relevanz für Österreichs Fleisch- und Lebensmittelbranche**
- **Zusammenarbeit als Schlüssel für nachhaltige Innovation**

Zukunftsweisende Fachmessen setzen auf Nachhaltigkeit

Die Koelnmesse, bekannt als Veranstalter der **Anuga** und **Anuga FoodTec**, hat sich dem **Bundesverband für Alternative Proteinquellen** e.V. (BALPro) angeschlossen. Damit unterstreichen die beiden weltweit führenden Fachmessen ihre Zielsetzung, innovative Lösungen für die Ernährung der Zukunft zu fördern. Der Fokus liegt auf **alternativen Proteinquellen**, die auch in Österreich zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Neue Perspektiven für alternative Proteine

Alternative Proteinquellen wie pflanzliche, kultivierte oder mikrobielle Proteine gewinnen in der Lebensmittelbranche an Relevanz. Laut **Innova Market Insights** beträgt das jährliche Wachstum **pflanzlicher Proteine** 11 %. Noch dynamischer entwickeln sich **Insektenproteine** mit einem Wachstum von 75 %. Diese Trends spiegeln sich auch in Österreich wider: Immer mehr Unternehmen und Start-ups setzen auf alternative Produkte, die sowohl den Geschmack als auch die Nachhaltigkeit der Ernährungsbranche revolutionieren.

Künftige Fachmesse Anuga Alternatives: Ab 2025 bietet die Anuga eine eigenständige Fachmesse für alternative Proteine wie Algen, zellkultiviertes Fleisch, Insekten sowie Hanf- und Erbsenproteine. © Koelnmesse / Harald Fleissner

Innovationen im Fokus der Anuga und Anuga FoodTec

Die Messen bieten Plattformen für technologische Fortschritte und Networking. Besonders hervorzuheben sind die neuen Formate:

Anuga Alternatives (ab 2025): Eine spezialisierte Fachmesse für alternative Proteine wie zellkultiviertes Fleisch oder Hanfprotein.

ANUGA HORIZON: Visionäre, Enabler und Investoren diskutieren in einem hochmodernen Confex über die Zukunft der Ernährung.

Marktstudien und Webinare: Regelmäßige Veröffentlichungen von Studien und Analysen, die aktuelle Trends und Herausforderungen beleuchten.

Relevanz für Österreichs Fleisch- und Lebensmittelbranche

Auch für Österreich bietet der Fokus auf alternative Proteine großes Potenzial. Unternehmen können durch Kooperationen mit der Anuga oder Anuga FoodTec Zugang zu internationalen Netzwerken erhalten, um ihre Produkte und Technologien weiterzuentwickeln. Für Fleischer und Landwirte bleibt jedoch die Herausforderung, sich frühzeitig auf diese Veränderungen einzustellen, sei es durch die Diversifizierung der Produktion oder den Einsatz neuer Technologien.

Zusammenarbeit als Schlüssel für nachhaltige Innovation

Die BALPro-Mitgliedschaft der Koelnmesse fördert den Austausch zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Politik. Besonders in Österreich, wo regionale Wertschöpfung und Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert haben, könnte diese Zusammenarbeit entscheidende Impulse setzen.

Die nächste Anuga findet vom 04.-08.10.2025 und die Anuga FoodTec vom 23.-26.02.2027 in Köln statt. Für die österreichische Ernährungswirtschaft bieten diese Termine wichtige Anlässe, sich international zu vernetzen und von globalen Trends zu profitieren.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)