

Das war die BIOFACH 2025

Die Biofach schloss nach vier erfolgreichen Messtagen ihre Tore. Vom 11. bis 14. Februar 2025 wurden mehr als 35.000 Besuchende aus 140 Ländern gezählt. Jeder zweite Teilnehmende kam aus dem Ausland. Die Gäste informierten sich bei den rund 2.300 Ausstellenden aus 94 Ländern über das vielfältige Produktangebot der Bio-Welt.



© Nürnberg Messe / Thomas Geiger

Wie Tina Andres in der Pressekonferenz am Dienstag sagte, ist die **Biofach** nicht nur eine Messe des Handels, sondern des Handelns. Das bewiesen alle Teilnehmenden die letzten vier Tage in den Messehallen und im Kongress“, resümiert Dominik Dietz, Director Biofach. „Das Feedback unserer Kunden zeigt, unsere neue, kompakte Hallenstruktur hat funktioniert, genauso wie die Erweiterung des Rahmenprogrammes. Die Stimmung war ausgezeichnet! Fast 80 Prozent der Fläche ist für 2026 bereits jetzt gebucht. Es war beeindruckend, wie

lösungsorientiert und innovativ die Community den multiplen Krisen begegnet, und auch, die Kraft der Biobranche zu spüren“, so Dietz.

Das Rahmenprogramm

Der Biofach-Kongress 2025 stand unter dem Fokusthema „**Yes, we do! Wie Wandel in der Lebensmittelwirtschaft gelingt**“. In 171 Einzelsessions wurden diese und weitere Fragen die ökologische Transformation betreffend diskutiert. Das Fokusthema „Yes, we do!“ zeigte sich in zahlreichen weiteren Rahmenprogrammpunkten. Innovationskraft war unter anderem an den neukonzipierten Bühnen, der Presentation Stage sowie der Innovation Stage, zu spüren. Die Produkttrends der Biofach 2025 erlebten und probierten zahlreiche Teilnehmende im Rahmen der geführten Touren durch die Messehallen. Auch die Themen rund um die **Außer-Haus- Verpflegung** erhielten erneut enormen Zuspruch. Anhand von Best-Practice-Beispielen gewannen die Akteure tiefere Einblicke in die **Gemeinschaftsverpflegung**. Im Sustainable Future Lab wurden die brennenden Fragen der Branche diskutiert, um Lösungen für den Wandel hin zu mehr Bio zu finden. Dominik Dietz unterstreicht: „Die zwei neuen Bühnen, die konzeptionelle Weiterentwicklung der Erlebniswelt Vegan hin zu Planetary Health und der Ausbau der Sonderfläche Bio außer Haus haben alle Erwartungen übertroffen. Die hohe Frequenz vor Ort und das direkte Kundenfeedback zeigen uns, dass wir mit diesen Themen am Puls der Zeit sind.“



Hoher Besuch bei den Käse Rebellen: Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, kam zum Stand der Käse Rebellen auf der Biofach 2025. Auf dem Bild: Bio-Königin Anna-Lena II., Michaela Kaniber, Alois Hager, Sepp Krönauer, Bayerische Milchkönigin Elisabeth Heimerl und Andreas Geisler (v. l.). © Beigestellt

Die Biofach-Sieger 2025

Die Weltleitmesse durfte dieses Jahr gleich mehrere Sieger auszeichnen. Im spannenden Finale der Biofach-Start-up-Pitches konnte das junge Unternehmen Kooray Spice 'n easy die Expertenjury und das Publikum mit seinem Pitch überzeugen. Es wurde mit dem ersten Biofach Start-up Award gekürt. Zudem konnte die Bio-Community an den drei Messetagen vor Ort am Neuheitenstand und digital für ihr Lieblingsprodukt in elf Kategorien abstimmen (s. Kasten). Das nächste Mal trifft sich die internationale Branche zur Biofach in Nürnberg vom 10. bis 13. Februar 2026.

Best New Product Award der Biofach

Frischeprodukte Burger BackVish Style – Jackfrucht und Kichererbse Bunte Burger GmbH

Tiefkühlprodukte Bio Pizza Ton-No Vegan Followfood GmbH

Trockenprodukte: Kochen und Backen Meine veganen Burger-Patties Biovegan GmbH

Trockenprodukte: Snacks und Süßigkeiten – Mein Tassenkuchen- Biovegan GmbH

Weitere Trockenprodukte Bitterspray Natürlich bitter bio 50 ml – **Sonnentor Kräuterhandels GmbH**

Getränke Real Meal – Die flüssige Trinkmahlzeit Biovegan GmbH

Rohstoffe, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe SunbeanPRO Cuts-Organic Plant Protein A/S – Naturkosmetik – SOS Bienensalbe – 4peoplewhocare GmbH – Krautbad Babys Erkältungszeit Krautbad

Drogerieartikel Biobel Biologischer Spülriegel – Jabones Beltran

Non Food Emulsionizer, der heimliche Held der Zero-Waste-Küche Món Orxata

Medien & Dienstleister Zerooo-Mehrwegsystem für Kosmetik und Drogerie Sea me GmbH

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at