

Pressemitteilung

INTERNORGA 2026: Inspiration für die Sinne – Kaffee und Drinks neu erleben

Hamburg, 20.11.2025 – Bereit für den nächsten Schluck Zukunft? Auf der INTERNORGA 2026 trifft Geschmack auf Innovation: Vom 13. bis 17. März wird Hamburg zum Place-to-be für alle, die wissen wollen, wohin sich die Getränkewelt bewegt. Ob Nitro Coffee, alkoholfreie Signature-Drinks oder KI-gesteuerte Latte-Art – hier wird nicht nur probiert, sondern erlebt. Die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice lädt ein zu einer sensorischen Reise durch die spannendsten Trends rund um Kaffee, Tee und funktionale Drinks.

Kaffee bleibt stark, Tee feiert Comeback

Kaffee ist und bleibt eines der wichtigsten Symbole für Genuss. Auf der INTERNORGA 2026 zeigen Ausstellende wie **WMF, Melitta** und **JURA**, wie aktuelle Trends in der Kaffeekultur umgesetzt werden können: von innovativer Brühkunst bis zu präziser Sensorik. Von vielseitigen Cold Brew Kreationen wie Nitro Coffee oder Yuzu-Brew bis hin zum lila Hingucker Ube Latte mit verschiedenen Milchalternativen. Gleichzeitig erlebt Tee ein starkes Comeback als vielseitiges Lifestyle-Getränk. Ob Matcha, Hojicha, Bubble Tea und Tee-Tonics, sie alle treffen den Geschmack der Konsumierenden, die auf Natürlichkeit, Qualität und Achtsamkeit setzen. Auch Cold Brew Tea und Eistee feiern ihr Revival als natürliche, teilweise zuckerfreie Alternativen zu Softdrinks und sind besonders beliebt bei der Generation Z. Unternehmen wie **Meßmer, Althaus** und **just green GmbH** zeigen, wie vielfältig Tee heute genossen wird. „Tee ist heute weit mehr als ein Heißgetränk – er steht für Lifestyle, Achtsamkeit und bewussten Genuss. Der Trend zu biologischen und zuckerreduzierten Getränken zeigt, wie stark sich die Branche verändert“, so **Martin Diekmann**, Geschäftsführer der **just green GmbH**.

Bewusster Genuss: Mocktails, Low-ABV und funktionale Hydration

Weniger Alkohol, mehr Achtsamkeit: Die neue Barkultur setzt auf alkoholfreie Aperitifs, Mocktails und Low-ABV (Alcohol by volume)-Kreationen und spricht damit eine gesundheitsbewusste Zielgruppe an. Auf der INTERNORGA 2026 präsentieren Unternehmen wie **Franz von Fein, Freikopf, GEMELLi, Dr. Jaglas** und **Barre** ihre neuesten Konzepte für genussvolle Alternativen. „Die INTERNORGA ist für uns ein wichtiger Branchentreffpunkt. Hier treffen wir Entscheiderinnen und Entscheider, die verstehen, dass bewusster Genuss kein Trend, sondern Zukunft ist“, so **Leonard Vinçon**, von **Franz von Fein alkoholfreie Aperitifs**. Parallel boomt der Markt für funktionale Getränke: Elektrolyt- und Vitaldrinks stehen für Regeneration, Energie und Vitalität. Unternehmen wie **Hydr8 GmbH, Kraftschluck, ROY Kombucha** und **Mustimo** zeigen, wie vielseitig und verantwortungsbewusst Getränke heute gedacht werden – von regionalen Smoothies bis zu fermentierten Getränken mit probiotischem Mehrwert bei vollem Geschmack.

Technik, die begeistert: Automatisiert, präzise, skalierbar

Die INTERNORGA 2026 bietet ebenso eine Bühne für technische Innovationen in der Getränkewelt. Automatisierte Ausschank- und Zubereitungs-Systeme, Robotik und smarte, modulare Stationen sorgen nicht nur für schnellere Zubereitungsmöglichkeiten bei oftmals höherer Qualität in Bars, Cafés und beim Event-Catering – sie schaffen gleichzeitig ein besonderes Erlebnis für die Konsumierenden. Die gestiegene Nachfrage nach skalierbaren, präzisen Anwendungen bedienen Unternehmen wie **BEERJET GmbH**, **Bottoms Up** und **Cocktailblaster** mit smarten Lösungen, von Cocktail-Stationen bis hin zum Bierroboter.

Auch 2026 wird wieder deutlich: Auf der internationalen Leitmesse zeigt sich, welche Trends und Innovationen die Getränkewelt vorantreiben und wie diese praxistauglich und nachhaltig im Alltag von Hospitality und Foodservice umgesetzt werden können. Der Bereich **Startups & Drinks** befindet sich in der neustrukturierten Halle B5, inmitten des Innovationsclusters mit der **Newcomers Area** und dem Bereich **Future Food** sowie der Meeting- und Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD**.

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: <https://hmc.canto.de/b/MRI7B>

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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