

Taste the World – *what's hot, what's new?*

Die kulinarische Welt im Wandel: Der Wunsch nach heimischen, regionalen und saisonalen Gerichten ist ungebrochen. Gleichzeitig wächst die Neugier nach inspirierenden Geschmackserlebnissen. Heimat trifft Welt: Nationale und internationale Küchen mit neuen Aromen und kreativen Fusionen sind wichtige Impulsgeber für die gesamte Gastro-Branche. Jährlich stellt sich die zentrale Frage: Welche Länderküchen sind angesagt?

Asien sortiert sich neu

Die asiatische Food-Kultur prägt die Speisekarten westlicher Metropolen mit ungeahnter Vielfalt und Raffinesse. Nach Jahren der Etablierung chinesischer und thailändischer Klassiker, jeweils angepasst an den heimischen Gaumen, treten Japan und Korea zunehmend stärker in den Vordergrund – innovativ, selbstbewusst, mutig und stilprägend.

Durch ihre besondere Ästhetik begeistert derzeit vor allem die japanische Küche – pur oder als spannende Fusion, von Sushi über Ramen-, Udon- und Soba-Nudeln bis hin zu High-End-Kreationen mit Wagyu-Rindfleisch aus der Kobe-Region. Die koreanische Kulinarik trifft mit ihrem Spiel aus süß-sauren, würzigen und frischen Aromen den Zeitgeist, etwa mit Speisen wie Korean BBQ, Bulgogi, Korean Fried Chicken, Bibimbap und dem charakteristischen Kimchi. Zutaten aus der thailändischen und vietnamesischen Küche wie z.B. aromatische Essenzen, intensive Brühen, Gewürze, Kräuter, Frische und Biss von Gemüse und Früchten liefern vielen Speisen besondere kulinarische Impulse. Dabei sticht vor allem der immer beliebter werdende Umami-Flavour hervor.



Japan: Udon-Nudeln in Dashi-Brühe mit Seetang, Pakshoi und Blacktiger-Garnelen
© www.food-and-more.de

Ob Ramen- und Udon-Nudeln, Korean BBQ, Bibimbap oder Japchae: In pan-asiatischen Restaurants verschmelzen die vielfältigen Einflüsse zu geschmackvollen Kombinationen: Sushi trifft Tom Kha Gai, Bao Buns begegnen vietnamesischen Sommerrollen. Damit sprechen die Konzepte verschiedene Zielgruppen an und bieten ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ein spannendes Beispiel für authentische japanische Küche mit modernem Flair ist das im September 2025 eröffnete **AKI London**. Neben Sushi und Robata gibt es dort saisonale Kreationen mit mediterranem Twist. Mit einem innovativen Farm-to-Table-Konzept werden japanische Zutaten in eigenen Mikrofarmen direkt vor Ort angebaut. Auch in Hamburg als Food-Hotspot lässt sich feine japanische Kulinarik im 2025 eröffneten **NARA** oder koreanische Kochkunst im **SEOUL 1988** erleben.

Viva la Vielfalt

Farben, Aromen, Lebensfreude: Viele Elemente der mexikanischen Küche treffen den aktuellen Zeitgeist und begeistern mit Vielfalt. Während Tacos, Guacamole und Empanadas längst Kultstatus haben, werden authentische mexikanische Gerichte neu entdeckt. Jenseits von Tex-Mex-Klischees (z.B. Chili con Carne, Nachos) sind Churrasco-Fleischspieße, sättigende Beilagen oder Mole vermehrt in Einzelkonzepten zu finden. Dabei stehen jetzt neu Finger Food und kleine Snacks sowie der Sharing-Gedanke im Vordergrund, sowohl in Restaurants als auch bei Food-Trucks und Flying Buffets. Mutige Fusionen, wie sie junge Konzepte in New York oder Boston zeigen, erobern nun auch Europa: würzig, verspielt und voller Energie.

Seit 2024 serviert das **COMEDOR** in Berlin mexikanische Speisen mit modernem Fine-Dining-Twist. Im April 2025 folgte **Tacos El Rey**, das erste Restaurant weltweit mit dem offiziellen „Sello-M“-Siegel der mexikanischen Regierung, welches die Authentizität und Exzellenz der Gerichte würdigt. Traditionelle Rezepte, hochwertige Zutaten und echte Handwerkskunst machen den Besuch hier zu einem besonderen Erlebnis. In der INTERNORGA-Town Hamburg bringen neue Konzepte wie **Juan sin Miedo** in Ottensen und **La Casita Azul** in Altona frische Tacos, hausgemachte Nixtamal-Tortillas und authentische Aromen auf den Teller.

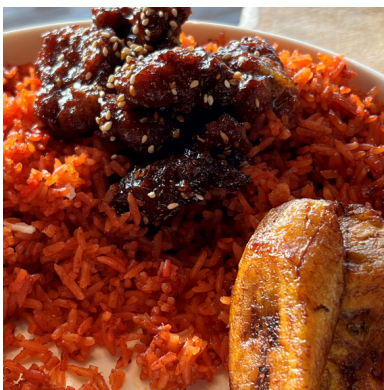
Von Senegal bis Nigeria

Kulinarische Impulse aus Westafrika erfahren international Aufschwung und bereichern zunehmend die europäische Gastro-Szene, insbesondere bei Food-Trucks und Street-Food-Events, teilweise auch in gehobenen Restaurants. Die westafrikanische Küche ist traditionell verwurzelt und spiegelt die vielfältigen Kulturen, Zutaten und Aromen der Region wider. Noch ist sie in ihrer Authentizität hierzulande kaum bekannt. Nur wenige Gerichte sind wirklich vertraut, auch wenn ihr Reichtum an Aromen, Zutaten und Techniken beeindruckt.

Besonders beliebt ist beispielsweise Jollof Rice, ein würziges Reisgericht mit Tomaten und Fleisch. Neben Reis und Hirse bringen Zutaten wie Maniok, Yams und Kochbananen Abwechslung auf den Teller, auch kreativ interpretiert als Maniok-Fries, gebratene Scheiben von Kochbananen (Plantains) oder in Form von glutenfreien Nudeln aus Maniokmehl. Fufu, eine stärkehaltige Masse aus gekochten Knollen (Maniok oder Kochbananen), wird als Beilage gerne eingesetzt. Gewürze wie Chili, Ingwer und Knoblauch, Palm- oder Erdnussöl sowie nährstoffreiche Erdnüsse prägen den unverwechselbaren Charakter vieler Gerichte. So entstehen intensive, charaktervolle Geschmackserlebnisse von mariniertem Fleisch, Fisch oder Gemüse für das BBQ bis hin zu kraftvollen Eintöpfen und Suppen.

Vor allem im Food-Hotspot London erlebt west-afrikanische Food-Kultur derzeit einen Boom. Das Fine-Dining Restaurant **Shakara** verbindet traditionelle Speisen mit innovativen Akzenten und wurde vor kurzem mit dem Award „British Best New Restaurant 2025“ ausgezeichnet. Zunächst als Pop-up-Restaurant gedacht, hat das **Chishuru** so sehr begeistert, dass es nun dauerhaft authentische, westafrikanische Gerichte serviert und wurde dafür bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Westafrikanische Küche mit modernem Twist gibt es im **Akan Afrofusion** in der Hamburger Hafencity. Mit spannenden Neuinterpretationen klassischer Speisen möchte das Team die aromatische Küche und die Kultur, geprägt von positiven Vibes, erlebbar machen.



*Akan Afrofusion, Hamburg:
links: Jollof-Reis mit gebratener
Kochbanane
rechts: Mrs Red Red (geschmorter
Bohneneintopf mit gebratener
Kochbanane, Avocado, Ei)
© www.food-and-more.de*

Fusion Cuisine – It's magic!

Was einst in der Sterne-Gastronomie begann, entfaltet heute seine Magie vor einem breiten Publikum auf Streetfood-Märkten sowie in Snack-Bars und begeistert mit Storytelling und Inszenierung auf Social Media. Mit Mut und Innovationsgeist ist Fusion Food längst mehr als nur ein Trend. Es drückt Vielfalt und Individualität aus und hilft im Wettbewerb um Gäste aus der Masse hervorstechen. Dabei werden verschiedene Länderküchen neu und mutiger kombiniert. Vor allem die asiatische Küche setzt mit frischen Ideen, raffinierten Würzungen, Saucen und Essenzen besondere Akzente: japanische Ästhetik trifft westliche Kreativität, koreanische Würze flirtet mit mediterraner Leichtigkeit. So entstehen Geschmackserlebnisse, die mutig und höchstästhetisch sind, beispielsweise als Sushi à la française, Bulgogi-Burger, Bulgogi-Pasta mit Burrata, Burger mit Afro-Inspiration oder Pizza trifft Sushi.

Das **Ramen Del Barrio** in Austin, Texas, kombiniert japanische Ramen-Technik mit kräftigen mexikanischen Aromen und bietet einzigartige Fusion-Gerichte wie Carnitas Ramen oder Mole-Broth Dipping Ramen. Korea meets Italy: Das **Lapaba by Nancy Silverton** serviert in Los Angeles ab Winter 2025 klassisches italienisches Essen mit koreanischem Touch: Von Kimchi-Suppli gefüllt mit Spam und Mozzarella über Cappelletti in Galbi Brodo mit Mandu-Füllung bis zu Tiramisu-Garu mit Misugari und Makgeolli.



*Japan trifft Mexiko: Mexiko-Ramen im
Casita Mexicana in Düsseldorf
© www.food-and-more.de*

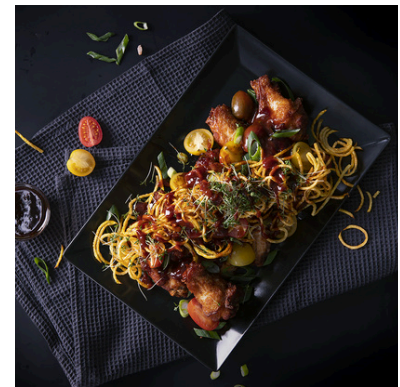
Wie Fusion Cuisine auch zeitlich begrenzt mehr Aufmerksamkeit auf sich ziehen kann, zeigt das **Casita Mexicana** in Düsseldorf: Beliebt für mexikanisches Streetfood fanden Besuchende im September Fusion-Highlights wie Mexiko-Ramen auf der Speisekarte.



*Japan x Mexiko, Los Angeles, USA:
Lachs-Sashimi mit Yuzu-Sauce,
Mexican Tortilla und Jalapeño
© www.food-and-more.de*



*Japan x Mexiko; New York City,
USA: Mexican Taco mit Lachs-
Tartar, Ponzu-Sauce und Reispops
© www.food-and-more.de*



*Korean x American BBQ: Chicken-
Pieces, Curly-Fries mit Korean
BBQ Sauce mit Umami-Rösttiefe
© Bigfood Produktions GmbH*

Japanische Küche mit norddeutschem Touch, wie Makrelenfilets mit Mentsuyu-Sauce, finden Gäste im **AKAI** in Hamburg Groß Flottbek. Das 2025 eröffnete Restaurant wurde bereits mit dem Genuss-Michel ausgezeichnet.

Internationale Trends live auf der INTERNORGA 2026 erleben

Wie diese Trends praktisch umgesetzt werden können, zeigen zahlreiche Ausstellende auf der INTERNORGA 2026, von authentischen Basics bis hin zu kreativen Neuinterpretationen. Passend zum aktuellen Zeitgeist präsentiert **Bigfood Produktions GmbH** unter anderem drei neue Korean-Saucen. Zutaten wie Bulgogi Würzpaste, Pho Brühe oder Tacos und Tortillas finden Besuchende bei **Fuchs GmbH**, die gerade Produktneuheiten in der Bamboo-Garden-Serie gelauncht haben. **Heuschen & Schrouff Oriental Foods Trading B.V.** bietet ein umfangreiches Sortiment asiatischer Lebensmittel wie Suppen, Brühen, Nudeln, Reisprodukte sowie Würzmischungen und Pasten. Neue afrikanische und asiatische Gewürzmischungen finden Besuchende bei **Kahler Gewürze**. Für pflanzliche Küchenkonzepte liefert **Planted** vegane Alternativen wie *planted duck asia style* oder *planted à la Mexicana*. Die genannten Unternehmen geben einen beispielhaften Einblick in die Ausstellenden der INTERNORGA 2026 – sie zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig und innovativ die moderne internationale Küche ist.

Die Charaktergebenden

Mit Charakter und Kreativität entstehen Geschmackserlebnisse, die im Gedächtnis bleiben. Mutigere Würzungen, überraschende Kombinationen und der spielerische Einsatz neuer Aromen prägen Gerichte voller Ausdruckskraft und Persönlichkeit, die helfen, sich eindrucksvoll von der Konkurrenz abzuheben. Gerade in Zeiten des akuten Personal- und Fachkräftemangels gewinnt dieser Ansatz an Bedeutung, um mit wenigen Ressourcen auch Convenience-Produkten eine persönliche Note zu verleihen – für Genussmomente, die alles andere als standardisiert wirken. Internationale Vielfalt, individuelle Aromen und ein ausgefeilter Finishing Touch setzen hier gezielt Akzente.

Aromatik mit Wirkung: Gewürze, Kräuter und kraftvolle Zutaten

Die aktuellen Trends zeigen: Es wird intensiver, mutiger und vielfältiger gekocht. Einzelne Zutaten treten stärker in den Vordergrund und verleihen Gerichten Persönlichkeit. Etwa ein Wacholder-Jus mit Moltebeeren, der Tiefe und Eleganz vereint. Kraftvolle Kombinationen im Fusion-Stil, wie Yuzu, Miso und Chipotle, bringen neue Dynamik auf den Teller und eröffnen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Auch die Herkunft und Geschichte einzelner Komponenten rücken stärker in den Fokus. Roter Kampot-Pfeffer aus Kambodscha, einer der edelsten Pfeffer der Welt, oder Gochugaru, der koreanische Chili mit feiner Fruchtigkeit, stehen stellvertretend für diesen Trend. Fermentation sorgt für das begehrte Umami-Erlebnis und eine neue aromatische Dimension: von fermentierten Shiso-Kräutern über schwarzen Knoblauch bis hin zu exotischen Pasten wie Sriracha oder Granatapfelsirup aus dem Orient.



Fermentation sorgt für das begehrte Umami-Erlebnis, wie der fermentierte pinke Blumenkohl auf pikantem Matcha-Cake.

© www.food-and-more.de



Neue aromatische Dimensionen: Pide mit roter Zwiebelblume und süß-saurem Granatapfelsirup, Restaurant Gül, Zürich, CH

© www.food-and-more.de

Säure wird wiederentdeckt und schafft spannende Kontraste, ob durch Aperitif-Essige, Okra-Pickles oder den fruchtig-frischen Citrus-Alarm mit Yuzu, Calamansi, Kumquat oder Blutorange. Ergänzt wird das Aromenspektrum durch sogenannte Rubs: trockene Marinaden, die Fleisch, Fisch oder Gemüse mit intensiven Noten veredeln. Ob Coffee Rub mit rauchig-herbem Charakter oder würzige Eigenkreationen: Sie stehen für Tiefe, Intensität und kulinarische Persönlichkeit.

Toppings & Crunch: Das würzige Finish mit sensorischem Mehrwert

Aktuelle Insights aus der Sensorik-Forschung zeigen, dass Konsistenz zum zentralen Genussfaktor wird, vor allem auf dem deutschen Markt. Das Spiel aus Crunch, Cremigkeit und flüssiger Raffinesse sorgt für ein multisensorisches Geschmackserlebnis.

Elemente wie Korianderöl, geröstetes Sesamöl oder indische Tamarinden-Melasse verleihen aromatische Eleganz. Spannung und Textur bringen Toppings wie Kimchi- und Wasabi-Cracker, Granola, gerösteter Quinoa oder frittierte Farn. Komponenten wie Chili-Fäden, Mikro-Greens, Algen-Flakes, Pistazien-Schaum, Salz- oder Zuckerkruste und Kürbiskern-Crumble sorgen für visuelle Highlights. Ergänzt durch cremige Schichten wie Gochujang-Mayo, Lemon-Curd, Rainbow-Marshmallow-Chunks, Matcha-Gel oder Salzkaramell entsteht eine neue kulinarische Vielfalt. So werden Toppings, Schichten und Füllungen zu strategischen Gestaltungselementen moderner Foodkonzepte und zu echten Differenzierungsmerkmalen im Wettbewerb.



Crunch meets Yummy-Schichten: Geschmorter Schweinebauch mit schwarzem Sesam und Crunch aus knuspriger Schweinekruste, mit Krustentier-Teriyaki-Sud und fermentiertem Rettich

© www.food-and-more.de



Auch beim Dessert trifft Crunch auf Yummy-Sichten: Ginger-Cake mit Lemoncurd, frischer Mango, Salted Caramel-Crunch und Kokoschips

© www.food-and-more.de

Saucen: Die neuen Stars auf dem Teller

Saucen sind mehr als nur Begleitung, sie prägen die aktuelle Kochkunst entscheidend mit. Ihre Vielfalt wächst rasant, getrieben von globalen Einflüssen und verändertem Essverhalten. Zunehmend werden sie internationaler und intensiver: von klassischer Soja- und Dashi-Sauce bis zu innovativen Fusion-Kreationen wie Smoky Maple Ponzu, die Kulturen spielerisch verbinden. Die vegane und vegetarische Küche bringt zudem eine neue Vielfalt in Saucen-Kreationen, mit cremigen Spezialitäten aus Mandelmus, Cashew oder Kokos, oder auch kräftig gewürzt als Harissa-Guacamole. Auch der Trend zum Food-Sharing treibt die Entwicklung aromatischer Dips, Chutneys und Cremes voran, von Chipotle-Guacamole über Süßkartoffel-Hummus bis Mango-Ingwer-Chutney. Dabei begeistert der „Homemade“-Style, also mit sichtbaren Gemüse- und Kräuterstückchen. Sie muten authentisch, frisch und individuell an und verleihen der Mahlzeit zusätzliche Wertigkeit. Einerseits geht der Trend zu leichteren, gesünderen Saucen und Dressings, beispielsweise mit Yuzu, edlen Ölen und frischen Kräutern. Andererseits feiern auch Sauce Hollandaise und Mayonnaise, häufig im Fusion-Mix wie Kumquat-Hollandaise, ein Comeback.

Kalte Saucen liegen im Trend, passend zu schnellen Mahlzeiten und flexiblen Genussmomenten. Ketchups, Chutneys, Mayos, Relishes, Dips und Spreads bringen Würze und Komfort zugleich. Neue optische Akzente entstehen durch das Zusammenspiel von zwei bis drei verschiedenen Varianten, etwa Jus, Espuma, Schaum, Gel oder sogar Speiseeis. **Fermentation** setzt als Aromen-Verstärker neue Standards: Von Kimchi und schwarzem Knoblauch bis hin zu fermentierten Tannennadeln eröffnen sie neue Umami-Welten und stehen für eine gesunde Vielfalt.

Auch Australien liefert mit dem neuen **Balance-Trend Swicy** eine raffinierte Kombination, die kreative Spielräume in der Küche eröffnet, denn milde Schärfe wird durch sanfte Süße harmonisch ausbalanciert. Ein Vorteil gerade für Märkte wie Deutschland, die sich langsam an mehr Würze herantasten. Rauch prägt mit feinen bis intensiven Noten zunehmend das Geschmacksprofil von Gewürzen, Marinaden und Saucen. **Smoke als Signature** vermittelt Ursprünglichkeit, Feuer und Handwerkskunst: ideale Ansatzpunkte für emotionales Storytelling rund um BBQ, Craft Food und authentischen Genuss.

Als Weiterentwicklung von **Loaded** Fries werden zunehmend auch Backwaren, von Croissants bis hin zu pikanten Panettoni, mit pompösen Toppings, süßen oder pikanten Saucen veredelt. Parallel hat sich auch der „**Smashed**“-Trend weiterentwickelt: Inspiriert durch beliebte Smashed Burger wird das Prinzip auch auf weitere Produkte übertragen, wie aktuell auf Smashed Croissants mit genussvollen Füllungen und Toppings.



Smashed Croissant mit Joghurt, hausgemachtem Zwetschgen-Orange-Rosmarin Kompott und gebranntem Vanille-Kürbiskern-Topping
© samstagskinder



Gefülltes Smashed Croissant im Café Giorgio, Malta
© Cafegiorgio_mt



Ob süß oder herzhaft, bei Madame Croissant, u.a. in der Hamburger Hafencity, finden Gäste Croissants mit verschiedenen Toppings als gefüllte oder gesmashte Variante.
© TNC Group

Internationale Impulse

Die aktuell gefragten internationalen Küchen, siehe Trend Taste the World, geben spannende Impulse für charaktergebende Elemente. Sie prägen nicht nur die jeweilige Länderküche, sondern verleihen auch bekannten und regionalen Gerichten ein Upgrade:

- **Japan:** Miso, Dashi, Mirin (milder Reiswein), Ponzu (Zitrussauce), Tonkatsu-Sauce, Soja- und Teriyakisaucen, Wasabi, Algen-Flakes / Nori, Bonito-Flakes, Matcha-Pulver
- **Korea:** Gochujang, Kimchi, Gochugaru (Chiliflocken)
- **Thailand:** Tamarindenpaste, Garnelenpaste, Austernsauce, Kokosmilch, Kaffir-Limettenblätter, Sriracha (Chilipaste), Galgant
- **Vietnam:** Nước Chấm (Fischsauce mit Zucker, Limettensaft, Knoblauch und Chili), geröstetes Sesamöl, vietnamesische Minze, Kokoswasser
- **Mexiko:** Chimichurri, Mole Poblano mit Zartbitterschokolade, Guacamole, Chili-Varianten wie Chipotle, Taco-Crunch, Pico de Gallo-Salsa-Topping, Dulce de Leche
- **Westafrika:** Allrounder „Chili-Ingwer-Knoblauch“, Erdnussöl, Melonenkerne, Mangokerne

Next Level Geschmacksvielfalt auf der INTERNORGA 2026

Den besonderen Umami-Flavor finden Besuchende auf der INTERNORGA 2026 unter anderem bei **That's Kimchi**: Von klassischem Kimchi über Saucen, Gewürzen und Dips bis hin zum Umami-Salz und Crisps bespielt das Hamburger Start-up die Palette der charaktergebenden Elemente aus koreanischer Sicht. Den extra Geschmacks-Kick bringen außerdem die reichhaltigen, veganen Fonds von **SHO** vom **Mediterranean Foodlab**, basierend auf der Fermentation pflanzlichen Zutaten wie Getreide und Hülsenfrüchten. Crunchy und cremig wird es bei den Produkten von **KoRo Handels GmbH**: Von erlesenen Nussmusen über Superfoods bis hin zu Crispy Balls, Crackern und proteinreichen Snacks bietet das Berliner Unternehmen Zutaten, die Gerichten ein Upgrade verpassen. Weitere charaktergebende Elemente wie innovative Saucen und Gewürze, auch international inspiriert, finden Besuchende bei **Fuchs GmbH** und **Bigfood Produktions GmbH**, siehe auch Trend *Taste the World*. Diese Unternehmen geben einen beispielhaften Einblick in die Vielfalt an Ausstellenden, die auf der INTERNORGA 2026 vertreten sein werden.

Vom Trend zum Mainstream: Der Snack Compass © gibt Orientierung

Der Snackmarkt boomt weiter, gleichzeitig werden die Geschmäcker wählerischer. Gäste gehen seltener essen, geben weniger Geld aus und wählen Restaurants gezielter. Kompaktere Portionen gewinnen an Bedeutung. Doch nicht nur die Größe zählt: Spannende Konzepte eröffnen neue Chancen für die Gastronomie. Sie ermöglichen zusätzlichen Umsatz, von Impulskäufen für to go bis zu langfristig etablierten Optionen oder gar ganzheitlichen Konzepten. Wer jetzt passend zu Konzept und Zielgruppe auf innovative Snack-Ideen setzt, schafft nicht nur schnelle Genussmomente, sondern eröffnet neue und erweitert bisherige gastronomische Perspektiven.

Big Driver für alle Snacks: Mehr Erlebnis, mehr Impact

Mehr als nur eine kleine Portion für Zwischendurch: Snacking wird zur Bühne für Emotionen. Besonders inszenierte und einzigartige Snacks begeistern Gäste und schaffen unvergessliche Momentaufnahmen, die zusätzlich „instagrammable“ für Word-of-Mouth-Verbreitung sorgen. Transparente Verpackungen, regionale Zutaten und die Minimierung von Food Waste prägen zusätzlich das Profil und machen die Nachhaltigkeitsbemühungen sichtbar. Wichtig über alle Kategorien hinweg bleibt zudem der Trend zu One-Hand-Snacks: kompakt, handlich und problemlos ohne Besteck unterwegs konsumierbar. Digitalisierung mit KI-basierten Tools unterstützt Effizienz, Planung und Personalisierung, damit Snacks nicht nur schmecken, sondern auch smarter in der Handhabung für Gastronomie werden. Das Angebot an Snacks hat sich weiterentwickelt und wirkt in seiner Vielfalt und Fülle teils unübersichtlich. Orientierung schafft hier der Snack Compass © (siehe auch Übersichtsgrafik), der die verschiedenen Facetten des Trendthemas einordnet:

Beliebte Klassiker

Klassiker bleiben Dauerbrenner, vom neu entfachten Döner-Hype als deutsches Phänomen über das ikonische Käsebrötchen bis hin zu Pommes und Currywurst als Heißhunger-Hits. Doch der Appetit der Gäste wächst mit: Upgrades wie „Loaded Fries“ oder kreative Twists, beispielsweise über charaktergebende Elemente und neue Kombinationen, holen Altbekanntes in die Gegenwart. Auch gesundheitsorientierte Interpretationen werden beliebter, wie zum Beispiel Gemüse-Döner oder Veggie-Crêpes, die Geschmack und Balance verbinden. Entscheidend bleibt der Yummy-Faktor: Eigenkreationen mit individuellen Signature-Saucen machen bekannte Favoriten unverwechselbar und verleihen ein geschmackvolles Upgrade.

Hip & trendy: Internationales Streetfood

Ob Food-Truck, kleines Snack-Konzept oder auf der Restaurantkarte – Streetfood begeistert mit einer spannenden Bandbreite von authentisch-traditionellen Gerichten bis hin zu Fusion-Food-Kreationen. Dabei ist nationale und internationale Vielfalt gefragt, von Empanadas, Dumplings, Korean Corn Dog bis New York Bagel und Elotes. Auch hier kommen, wie aktuell in der

allgemeinen Gastronomie, wichtige Inspirationen aus Asien, insbesondere Japan, Korea, Vietnam und Thailand, aber auch aus Mexiko und Westafrika. Als Modern Classics sind Impulse aus den USA, dem Orient, Indien und Italien weiterhin stark gefragt. Entscheidend ist hier ebenso die Inszenierung: Authentizität, kreative Neuinterpretation, spannender Fusion-Style und ein ansprechendes Storytelling machen Streetfood zum Erlebnis und Trendsetter zugleich.

Healthy Snacking

Die Gesundheitsorientierung der Gäste wächst kontinuierlich, auch im turbulenten Alltag wird gesunde „Nervennahrung“ immer wichtiger. Ein zentraler Faktor bei der Zubereitung ist dabei das Bedürfnis nach Frische. Entsprechend der steigenden Nachfrage wächst vor allem das Angebot an plant-based Snack-Angeboten, von vegan bis vegetarisch, mit Optionen wie Smoothies, Overnight-Oats, Bowls und High-Protein Meals. Statt Convenience-Proteinalternativen zu Fleisch und Fisch wird zunehmend auf natürliche Zutaten wie Nüsse, Hülsenfrüchte, Tofu, Algen und Pilze gesetzt, ebenso auf Käse. Im Fokus stehen zudem frische wie auch gefriergetrocknete Früchte, Salate, gesunde Säfte und Superfoods wie Matcha, Açaï- und Goji-Beeren.



Geschmackvoll und gesund: TryMoin denkt Matcha neu und bietet neben reinem Matcha verschiedene Sorten wie Strawberry Matcha (links) und Mango Matcha (rechts)
© TryMoin Matcha

Genuss & Belohnung

Auch das Bedürfnis nach bewusster Auszeit, lässt sich mit einem Storytelling-Ansatz ideal aufgreifen, indem Snacks eine genussvolle Belohnung darstellen und zu einer kleinen „Me-Time“ einladen. Das „kleine Extra“ bieten beispielsweise Mini-Törtchen, Zimtschnecken, Loaded oder Smashed Croissants. Für eine bewusste Auszeit sorgen eine Tasse richtig guter, heißer Kakao oder ein Double Chocolate Cake Deluxe.

Fun & Inszenierung

Auch bei Snacks gilt: Gäste möchten heute mehr als nur guten Geschmack – sie wollen überrascht, unterhalten und emotional berührt werden. Produkte, die Leichtigkeit vermitteln und mit einem Augenzwinkern daherkommen liegen klar im Trend: von bunten Zuckerwatte-Blumen über saures Drachenzungen-Eis bis hin zur frittierten Gewürzgurke, die garantiert ein Lächeln hervorlockt. Gleichzeitig wächst das Bedürfnis nach Heimat und Zugehörigkeit, sichtbar in saisonalen Festen wie Oktoberfest und Weihnachten, kulinarisch interpretiert etwa durch eine Mini-Haxenschale mit „Knusperhaut“. Ob Eisblock-Garen, Rauch und Glut oder das Grillen auf dem Salzblock: Kreative Inszenierungen rücken Snacks in einen neuen Fokus und schaffen Erlebnisse, die Gäste begeistern.



Crème Brûlée Donuts bei Bread Ahead, London: Mit Vanillecreme gefüllte Donuts werden on top mit Zucker bestreut und wie beim Dessert-Klassiker abgeflämmt, sodass eine knusprige Karamellkruste entsteht.
© www.food-and-more.de

Events & Catering

Snacking wird auch bei Events und im Catering zum Erlebnis: ob Flying Buffet oder kreative Food-Station, Vielfalt, Qualität und Inszenierung stehen im Mittelpunkt. Regionale Produkte treffen auf internationale Einflüsse, vegane und vegetarische Ideen überzeugen durch Kreativität statt Etikett. Praktische Konzepte für Konferenzen und Events bringen Snackkultur auf ein neues Level, mit mehr Heimat, mehr Story und mehr Genuss.

Quick & Go versus Individualisierung

Ob Grab-&-Go-Station, Automat oder KI-basierte 24/7-Verkaufsfiliale – das Bedürfnis nach schnell verfügbaren Snacklösungen wächst stetig. Das Angebot reicht vom Schokoriegel über frisch frittierte Pommes bis zu verpackten Salaten und Meals aus dem Automaten, wie beispielsweise Salate von Dean & David in Automaten von Foodji oder Mochis von Moti aus dem Mochimaten.



Mochi auf Knopfdruck bei Moti
© Rasch PR-Manufaktur

Für die schnelle Versorgung, unter anderem in der Verkehrsgastronomie, eignen sich verpackte Produkte wie Riegel, Nussmischungen und pikante Knabberartikel, idealerweise aus regionaler Herstellung. Auch „Pick me up“-Snacks wie Coffee Shots und Energy Booster werden immer beliebter und bieten Potenzial für Impulskäufe an Kassen, wie Beispiele der britischen Sandwich-Kette **Pret a Manger** zeigen.

Parallel wächst der Wunsch nach Individualisierung: Variable Portionsgrößen oder modular kombinierbare Toppings und Zutaten stärken Monokonzepte von Frozen Joghurt bis Bowls. Auch als unkompliziert integrierbare Ergänzung für Bäckereien ermöglichen sie zusätzliche Einnahmen. Gleichzeitig wirken zielgruppengerechte Vorauswahlen mit saisonalen und regionalen Varianten ebenso persönlich und fördern Loyalität.

INTERNORGA 2026: Potenziale für die gesamte Branche

Ob klassisch, healthy oder kreativ inszeniert: Wer die Bedürfnisse der Gäste versteht, Snacks clever platziert und aufgeschlossen gegenüber neuen Ideen bleibt, schafft nicht nur schnelle Genussmomente, sondern echte Erlebnisse. Inspirationen sowohl für Klassiker als auch innovative Weiterentwicklungen finden Besuchende auf der INTERNORGA 2026 bei Ausstellenden wie **Bakerman GmbH & Co.KG** und **Délifrance Deutschland GmbH**. Low Carb und High Protein Produkte, von Eiweißwraps, Low Carb Müsliriegel und -Muffins, Protein Porridge bis zu Café frappé zero, gibt es bei **Rietmann**. Fermentierte Fruchtsnacks, vegane zuckerfreie Bio-Date-Bites und Bio-Schokofrüchte präsentiert das **Muniq Foodkontor**. **Kraftschluck** setzt auf heimische Superfoods wie Gerstengras, Aroniabeeren, Ingwer und Haskapbeeren und bietet geschmackvolle, gesunde Smoothies. Süße Belohnungen für die „me time“ finden Besuchende bei **BRIDOR** und **Macaron Meister**. Diese Unternehmen bieten einen kleinen exemplarischen Auszug für die Vielfalt an Ausstellenden, die auf der INTERNORGA 2026 zu finden sind.

Karin Tischer und der INTERNORGA FoodZoom

Karin Tischer, die international anerkannte Food-Trendforscherin und Gründerin vom Forschungs- und Entwicklungsinstitut **food & more** in Kaarst, erarbeitet im Auftrag der INTERNORGA die jährlich wiederkehrende Trend-Analyse **INTERNORGA FoodZoom**. Diese liefert einen spannenden Überblick über die internationalen Food- & Beverage-Trends für den Außer-Haus-Markt in Deutschland. **food & more** entwickelt seit 29 Jahren Konzepte, Innovationen und Rezepturen für Industrie, Außer-Haus-Markt (von großen Systemen bis Start-ups), B-2-B-Anbieter sowie Handel und ist weltweit in der Trendforschung tätig.

Das Trendforum **PINK CUBE** von **Karin Tischer** ist seit 14 Jahren Bestandteil der INTERNORGA und hat sich als feste Instanz mit internationalen Trendvorträgen, Experten-Talks, Trendtouren und Networking etabliert. Der **PINK CUBE** findet im Rahmen der **OPEN STAGE** statt.

Weitere Informationen: www.food-and-more.de

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: hmc.canto.de/b/U78LB

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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

food
& more



Karin Tischer

© Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

