

Pressemitteilung

Newcomers Area auf der INTERNORGA 2023: Nachhaltigkeit und Umweltschutz im Fokus

Hamburg 28.02.2023 – Ob vegane Eier oder pflanzliche Shrimps – vom 10. bis 14. März haben junge Unternehmen auf der INTERNORGA wieder die Chance ihre Produktinnovationen im direkten Austausch mit dem Fachpublikum unter Beweis zu stellen. Eine Auswahl der 15 Newcomer im Überblick.

Brizza – zwei Traditionen vereint

Die Geschwister Jennifer und Sascha Zeller aus Aschaffenburg hatten im Corona Lockdown 2020 eine Vision: traditionelle, bayerische Spezialitäten wie die Brezel, die Weißwurst und den Obatzter modern aufzulesen. Die „Brizza“ entsteht. Anders als eine herkömmliche Pizza hat diese einen bauchigen Brezelrand, welcher außen knusprig und innen fluffig ist – ein originaler Laugenteig, der die Fusion aus Brezel und Pizza erlaubt. Ob typisch bayerisch mit Obatzter, Weißwurst oder Sauerkraut belegt oder mit Pulled Pork, Pfifferlingen oder Spargel – auf dem Boden finden verschiedene Spezialitäten ihren Platz. Die Pizza steht für Gastronominnen und Gastronomen zur Verfügung und soll die Speisekarten deutschlandweit bereichern. www.brizza.de

Happy Ocean Foods – Wie eine echte Garnele, aber pflanzlich.

Inspiziert von den Eindrücken ihrer vielen Reisen haben die beiden Gründer von „Happy Ocean Shrimps“, Julian Hallet und Robin Drummond, erkannt, dass nachhaltige Ernährung eine der größten Herausforderungen und zugleich Chancen der Zukunft ist. Sie haben sich dem Schutz der Umwelt und insbesondere dem der Meere verschrieben und entwickelten eine primär auf Wasser und Soja basierende Alternative zum tierischen Shrimp. Die pflanzliche Version soll mit bekanntem Geschmack überzeugen, ohne dafür lebenswichtige Mangrovenwälder für Aquakulturen zu zerstören. <https://happyoceanfoods.com/>

Knärzje – Bier mit Nachhaltigkeit vereint

Jährlich landen in Deutschland zwei Millionen Tonnen Backwaren im Müll, obwohl sie noch genießbar sind. Hier setzt die Erfindung von Daniel Anthes an. Seine Mission: Bier trinken und die Welt ein bisschen besser machen. „Knärzje“ ist ein aus Brotresten gebrautes Bier, welches Zero Waste in die Lebensmittelproduktion bringt. Der Begriff „Knärzje“ kommt aus dem Hessischen und meint das Ende eines Brotlaibs – das Herzstück dieses Bieres. So wird das Brot nicht nur vor der Tonne gerettet, sondern es wird bei dessen Produktion auch Wasser und CO2 gespart sowie Ackerfläche geschont. www.knaerzje.de

Luccy – Hummus, frisch in Sekundenschnelle, per Knopfdruck

Der Traum des Unternehmens Sunshine Innovations aus den USA ist es, frisches und gesundes Essen auf der ganzen Welt zugänglich zu machen und währenddessen die Umwelt zu schützen. Mit dieser Vision als Leitfaden wurde „LUCCY“ entwickelt – eine Maschine, die verspricht, mit nur

einem Knopfdruck frischen Hummus mit Restaurantqualität direkt vor Ort herzustellen. Die Zugabe von Konservierungsstoffen und ein gekühlter Transport sind nicht nötig, da alle Zutaten direkt in die Maschine gegeben werden. Auf diese Weise spart „LUCCY“ Energie, Produktionskosten und reduziert die Umweltverschmutzung. Ein vielversprechendes Produkt für Restaurants, Supermärkte und Hotels. www.sunshineinnovationsinc.com

Neggst – Eier ohne Hennen

„Neggst“ ist ein junges Unternehmen, welches das Ei der Zukunft etablieren möchte. Basierend auf pflanzlichen Zutaten, haben es die Gründer Veronica Garcia-Arteaga und Patrick Deufel, in Zusammenarbeit mit den Unternehmen Zentis, Ehrmann und Fraunhofer IVV, geschafft, ein Ei herzustellen, welches keine Legehennen in Massentierhaltung mehr benötigt. Anspruch des Start-Ups ist es, den vollen Geschmack eines herkömmlichen Eis sowie seine vielfältige Funktionalität zu bieten – sei es zum Backen, als Spiegel- oder Rührei zubereitet oder als Bestandteil eines Pastateigs. Der Antrieb des Berliner Start-Ups ist es, das Wohl der Tiere bei gleichbleibender Qualität der Eier zu ermöglichen. www.neggst.co

Weitere Informationen zu sämtlichen Ausstellenden in der Newcomers Area in Halle B4.OG unter: [Newcomers Area - INTERNORGA](#)

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/JPEVR>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de