

**Trends & ontwikkelingen**

# Voorproefje van de **Anuga**

## 8 tot 12 oktober in Keulen

Tekst: Norbert van der Werff

Foto's: Anuga, Elevate, GVM

- ▶▶ **Gezondere varianten, natuurlijke ingrediënten, nieuwe smaken, biologische producten, duurzame producten, gemakproducten. Voedingsmiddelenbeurs Anuga in Keulen biedt het allemaal. Alles zien is onmogelijk, zelfs al duurt de beurs vijf dagen. Er zijn namelijk meer dan 6500 stands.**

**EVMi doet een greep uit de nieuwe producten die worden gepresenteerd. Wie meer wil zien, zal toch echt de Anuga moeten bezoeken.**

Zoals elke twee jaar zijn er ook deze keer op de Anuga veel nieuwe producten te zien. Waarschijnlijk valt een behoorlijk deel daarvan in de categorie nieuwe smaken met bijzondere ingrediënten, het premium segment dus. Zoals bijvoorbeeld de saffraanzijn van Gegenbauer, bereid met Oostenrijkse saffraan. Die wordt in wijn gedaan waarna een speciale bacterie de wijn fermenteert tot azijn. Deze productiewijze zorgt volgens de producent voor een puurder en intenser aroma. Na de fermentatie wordt de azijn minstens drie jaar opgeslagen. Eveneens een premium product is de gelei van biologische olijfolie van het Cata-

laanse Molí dels Torns, bedoeld voor op toast. Een ander voorbeeld is de Roasted Peach Whiskey Sauce van het Amerikaanse Stonewall Kitchen, dat begin dit jaar werd gelanceerd. Het product werd in juli in de VS bekroond door de National Association for the Specialty Food Trade (NASFT). De Roasted Peach Whiskey Sauce is een dikke barbecueaus die langzaam geroosterde perzik combineert met een zachte whiskysmaak. Behalve voor gegrild vlees is de saus bedoeld voor sandwiches. Ook de Jefe lychee nectar met pulp van het Maleisische Jeenuat Foodstuffs is een voorbeeld van een nieuwe smaak door nieuwe ingrediënten.

**Openingstijden**

De Anuga wordt gehouden van zaterdag 8 tot en met woensdag 12 oktober in de Köln Messe, aan de Messeplatz 1 in Keulen. De beurs is alle dagen te bezoeken van 9.00 tot 18.00 uur. Voor standhouders gelden de toegangstijden 8.00 tot 19.00 uur.

**Aardbeiencider**

Verrassende producten hoeven echter niet altijd exotische ingrediënten te hebben. Het kan ook gaan om een nieuwe combinatie. Kijk bijvoorbeeld naar Cider Strawberry Lime van het Duitse Werder Frucht, dat op 1 mei werd gelanceerd. Het drankje is een koolzuurhoudende aardbeienwijn met limoen, met een alcoholpercentage van 4,5 procent. De aardbeiencider wordt verkocht in een trendy roze blikje.

Soms trachten fabrikanten met een nieuwe smaak een andere doelgroep aan te spreken. Bayerische Milchindustrie (BMI) presenteert als noviteit op de Anuga chocolademelk onder de merknaam Tirstella. Met de smaak Kakao & Chili, op basis van cacao uit Ecuador en hot chili mikt de zuivelproducent echter niet op kinderen. BMI sluit aan bij de trend naar nieuwe chocoladevarianten die zoetwarenproducenten op de markt brengen.

**Tien beurzen**

De Anuga bestaat uit tien deelbeurzen. Tussen haakjes staat het aantal exposanten in 2009:

- Anuga Fine Food (3400 exposanten uit 80 landen)
- Anuga Drinks (577 exposanten)
- Anuga Meat (750 uit 46 landen)
- Anuga Frozen Food (450 uit 45 landen)
- Anuga Chilled & Fresh Food (bijna 100 uit 15 landen)
- Anuga Dairy (350 uit 35 landen)
- Anuga Bread & Bakery, Hot Beverages (400 uit 42 landen)
- Anuga Organic (270 uit 32 landen)
- Anuga RetailTec (technologie en nieuwe producten voor de retail, 75 exposanten uit 17 landen)
- Anuga FoodService (nieuwe beurs voor foodservice en catering met technologie, equipment en food & beverage; komt in de plaats van CateringTec die in 2009 150 exposanten uit 25 landen had)

**Fitness Coffee**

Ook gezonde producten worden ongetwijfeld volop gepresenteerd. Een voorbeeld daarvan is de Fitness Coffee uit Italië, een gepatenteerd product met uitsluitend natuurlijke ingrediënten. "Ontwikkeld voor het behalen van gezondheidseffecten zonder aan de passie van de consument voor koffie te komen", aldus het bedrijf. Fitness Coffee bestaat uit koffiebonen of gemalen koffie, maar bevat geen instant koffie. Producent GVM stelt dat het product naast koffie 16 geneeskrachtige kruiden en specerijen bevat. Kunstmatige kleur- of smaakstoffen of conserveermiddelen zitten er niet





## Trendgebieden

De Anuga heeft negen trendgebieden geselecteerd die op de beurs bijzondere aandacht krijgen. De deelnemers die in deze categorieën vallen, worden vermeld in de brochure voor die trend. In de online database kan ook worden geselecteerd op genoemde trendgebieden.

- Premium- en regionale producten
- Halal producten
- Biologische producten
- Vegetarische producten
- Koosjere producten
- Gezondheidsvoeding en functional foods
- Finger food
- Private label producten
- Ingredients



in en ook geen genetisch gemodificeerde ingrediënten. De fabrikant hangt behoorlijk wat claims aan de Fitness Coffee. Zo bevat het 300 procent meer antioxidanten dan groene thee en heeft het nog andere gezondheidsvoordelen: het stimuleert het energieniveau, verbrandt lichaamsvet, ondersteunt de stofwisseling, zorgt voor extra energieverbranding door geproduceerde warmte en helpt bij een dieet. En dan is de koffie ook nog eens lekker, stelt de fabrikant. De koffie is te bereiden in een espressoparaat, als filterkoffie, of met een cafetière. Het wordt verkocht in 250 grams verpakking en als koffiepads van ieder 7 gram.

## Thee

Ook introducties van theedrankjes ontbreken niet. Het Oostenrijkse Sonnentor Kräuterhandel komt met koude theedranken in een fles van een halve liter op basis van biologische thee en kruiden en specerijen en kiest daarbij voor de jolige benaming Tee-jà-vu. Het Franse The Green & Blue Veda presenteert Tea for me, geïnspireerd op de Indiase leer Ayurveda. Tea for me is een ready-to-drink van groene thee, guave en granaatappel, uiteraard zonder kleurstoffen of conserveermiddel. Eveneens geïnspireerd op Ayurveda zijn de Happy Waters van het bedrijf in de varianten: cleanup & detox (met granaatappel & basilicum), reboost & go (met mango en zoethout) en peace & smile (met rozenconcentraat en lotusbloem). Zou 'vrede en een glimlach' onder de claimsverordening vallen?



Van een heel andere aard is de claim van Elevate Fiber water, bronwater in een halve liter fles met in iedere fles zes gram oplosbare voedingsvezel. Het met vezels verrijkte drankje is verkrijgbaar in de smaken sinaasappel en citroen. <<<

## Diplomatieke rel om foie gras

De Franse overheid heeft eind juli bedreigd de Anuga in Keulen te boycotten vanwege een verbod op foie gras. Parijs riep zelfs de Duitse ambassadeur op het matje om haar ongenoegen te uiten over een vermeend verbod op foie gras op de beurs.

Volgens Radio France International heeft de Franse minister van buitenlandse handel Pierre Lellouche de Duitse ambassadeur gezegd dat de Anuga het verbod op de ganzenlever moet intrekken vanwege het vrije verkeer van goederen. Landbouwminister Bruno Lemaire noemde de ban op foie gras in een brief aan zijn Duitse collega Ilse Aigner onacceptabel. Hij dreigde de opening van de beurs te boycotten. In Frankrijk werd ook een oproep gedaan aan bedrijven om de Anuga links te laten liggen.

De organisatie van de Anuga heeft echter gezegd dat er helemaal geen ban is op foie gras maar dat de beurs "geen podium voor het product mag zijn", aldus een woordvoester van Kölnmesse in Der Spiegel. Tegen standhouders die naast andere producten ook foie gras presenteren, wordt dus geen actie ondernomen. Die beslissing werd twee jaar geleden al genomen, nadat bezoekers hadden geklaagd. De beurorganisatie wijst erop dat de productie van foie gras in veel landen in Europa verboden is, waaronder Duitsland en ook Nederland. Dat verbod hangt samen met het dwangmatig voederen van de ganzen en eenden, dat gezien wordt als dierenleed.

