

Die Biofach 2019 in Nürnberg geht in die nächste Runde: Von 13.2. bis 16.2. traf sich die Bio-Szene wie jedes Jahr auf der internationalen Fachmesse der Biobranche. Die Entwicklungen und Innovationen in diesem Bereich kann man auf den Ständen der rd. 3.000 Aussteller entdecken. Hier treffen sich Bio-Produzenten aus aller Welt. Es ist ein buntes Spektakel mit allerlei Neuheiten, Trends und Informationen.

Das Angebot der Messe wird durch einen Fachkongress mit dem Schwerpunkt „System Bio – im Ganzen gesund“ abgerundet. Über 100 Veranstaltungen werden hier zu den aktuellen Themenbereichen der Biowelt geboten, unter anderem Vorträge zur Nachhaltigkeit sowie Informationen zu internationalen Marktdaten.

I am from Austria

Im Rahmen der von Branchenkennern so genannten Weltleitmesse beteiligen sich heuer 57 österreichische Bio-Aussteller. Das Angebot reicht von allerlei biologischen Lebensmitteln zu EDV-Dienstleistungen, Fachberatungsstellen für die Bio-Zertifizierung sowie nachhaltigen Verpackungsalternativen und einem Informationsstand für Biokontrollstellen. Zehn neue Firmen präsentieren sich zudem erstmals am Österreichstand.

Eines der Highlights war die „Bionacht“ am rd. 880 m² großen Österreichstand, zu der die Aussenwirtschaft Austria gemeinsam mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und Bio Austria am zweiten Abend einlud. Traditionell veranstaltete die Aussenwirtschaft Austria außerdem das „Wiener Bio-Café“. Am Ausstellungsstand der Agrarmarkt Austria und der Bio Austria wurden unterschiedliche Bio-Gerichte frisch vor Ort zubereitet und an die Messebesucher ausgegeben.



© NürnbergMesse/Thomas Geiger (2)



© NürnbergMesse/Frank Bowler



© NürnbergMesse/Hans-Martin Issler



Eindrücke von der Biofach 2019

Feierlaune

„Wir freuen uns auf eine besondere Ausgabe der Biofach. Zum 30. Geburtstag präsentiert sich die Weltleitmesse hochinternational und vielfältig wie nie“, freut sich Petra Wolf, Mitglied der Geschäftsleitung NürnbergMesse. Bei der Eröffnung am 13. Februar gab es zur Feier des Tages eine große Torte.

Die Fachmesse bietet österreichischen Ausstellern die Gelegenheit, auch internationale Kontakte zu knüpfen und ihre Innovationen Fachbesuchern zu präsentieren.

Was die Branche bewegt

Auch dieses Jahr lassen sich auf der Messe einige neue Trends erkennen. Die vegetarische und vegane Ernährung steht hier deutlich im Fokus. Dass es für eine ausgewogene Ernährung nicht zwingend Fleisch oder andere tierische Produkte braucht, wollen die Aussteller mit einem weitreichenden (veganen) Angebot veranschaulichen. An vielen Ständen kann man die verschiedensten fleischlosen Alternativen entdecken und bekommt Kostproben bei einigen Produzenten. Das Sortiment wächst konstant, denn die Anzahl an

Ausstellern, die pflanzliche Alternativen anbieten, macht mittlerweile mehr als die Hälfte der rd. 3.000 Stände aus.

Ein heißes Thema der Messe ist das sogenannte Convenience Food. Hierzu werden Bio-Fertiggerichte präsentiert; längst hat man das Potenzial von gesundem Fast Food entdeckt und kommt damit den Wünschen der Verbraucher entgegen. So lassen sich gesunde Speisen ohne viel Aufwand zubereiten.

Das Thema Zero Waste steht sowohl bei vielen Ausstellern als auch bei dem Fachkongress stark im Fokus. Das Ziel ist es, Verpackungsmaterialien einzusparen oder auch wiederzuverwenden, um weniger Müll zu produzieren. Bei den Produzenten spiegelt sich dieser Trend z.B. in Trinkhalmen aus Nudeln von der Firma Campo wider. Witziger

Trends und Innovationen

Die Themen und Trends der Biofach 2019: Vegetarische und Vegane Ernährung, Convenience Food und Zero Waste. Alternativen zu Plastik-Strohhalmen sind ein beliebtes Thema. Auch die österreichische Branche ist auf der Fachmesse stark vertreten und präsentiert ihre Produkte den rd. 50.000 Besuchern.

Nebeneffekt: Diesen Strohhalm kann man, wenn man möchte, später auch einfach verzehren. Von Claro gibt es wiederum eine Verpackungsidee passend zum Thema Zero Waste: Die Geschirrspültabs des Herstellers werden hier in einem Recycling-Karton aus Grasfasern verpackt.

Blick in die Zukunft

Nach der Messe ist vor der Messe, wie es so schön heißt. Die Biofach möchte sich im kommenden Jahr laut eigenen Angaben noch weiter vergrößern. So soll sich das Angebot der sogenannten Weltleitmesse zukünftig bis in die Halle 7A erstrecken. Freuen darf man sich auch 2020 wieder auf kulinarische Bio-Entdeckungen und auf interessante Begegnungen mit der heimischen und internationalen Bio-Szene.