

Presseinformation

Aktuelle Food Trends auf der iba 2025

Welche neuen Food Trends gibt es in der Backbranche? Antworten darauf finden Besucherinnen und Besucher auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks im Mai in Düsseldorf. Hier wartet zudem ein brandneues Konzept in Halle 15: die iba.FOOD TRENDS AREA, auf der Aussteller aktuelle Trends von innovativen Rohstoffen und Backzutaten über Snack-Ideen bis hin zu gesunden Ingredienzien präsentieren. Auf der iba.STAGE hört man dazu informative Vorträge. Um die brandneuen Trends auf der iba auch schmecken zu können, gibt es natürlich Verkostungen.

München, den 18.03.2025 – Tradition trifft auf Innovation: Wie Backhandwerk und Konditoreikunst sich immer weiterentwickeln, zeigen internationale und nationale Aussteller auf der iba. Innovative Food Trends prägen als eines der Fokusthemen die Leitmesse der Backbranche in Halle 15. Bewusste, achtsame Ernährung ist ein Megatrend – glutenfreie und vegane Alternativen sowie ballaststoffreiche Ingredienzien sind ausschlaggebend für einen bewussten Lebensstil. Auch neue Aromen aus aller Welt sind en vogue. Wichtig sind auch proteinhaltige Food Ingredienzen und nachhaltigere Zutaten, mit Fokus auf die Reduzierung von Zucker und Fettgehalt. Zudem ist lokale Authentizität ein großes Thema: Verbraucher lieben Gebäcke mit regionalen Zutaten.

Neue Sonderfläche für Food Trends – Aussteller Highlights

Aktuelle Trends werden auf der brandneuen [iba.FOOD TRENDS AREA](#) präsentiert, die sich quer durch die Halle 15 zieht. Auf einzelnen „Inselständen“ zeigen nationale und internationale Aussteller ihre Lösungen und Expertisen.

Hier präsentiert sich beispielsweise der niederländische Aussteller Zeelandia, der 125-jähriges Firmenjubiläum feiert. Der Schwerpunkt des traditionsreichen Konzerns liegt auf Brot, Füllungen für Backwaren, Backzutaten und Anwendungslösungen, mit Fokus auf dem Frischekonzept: „Wir freuen uns sehr, Teil der iba 2025 zu sein und unser Know-How im Bereich Backzutaten zu präsentieren. Unsere Präsenz auf der iba.FOOD TRENDS AREA passt perfekt zu unserem Engagement für Innovation und unserem Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kunden“, sagt Robrecht de Baets, Head of Industry Europe.

Veranstalter:
GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland
T +49 89 189 149 164
presse@ghm.de
www.ghm.de
Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Alexander Uebel (CEO)
Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691

Ideeller Träger und Inhaber:
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.
Präsident: Roland Ermer
Hauptgeschäftsführer:
Dr. Friedemann Berg
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Die IREKS-Gruppe lädt Messebesucher ein, sich mit drei großen Themen auseinanderzusetzen: mit pflanzenbasierter Ernährung als Bereicherung der Esskultur statt Verzicht; mit „Food Moments“, bei dem Gebäck zum Erlebnis wird; und mit „Tastes of the World“, bei der es darum geht, die Vielfalt der Welt-Geschmacksrichtungen lokal herzustellen: „Die iba ist der perfekte Ort, um die Zukunft des Backens aktiv mitzugestalten. In einer Welt voller Vielfalt und Komplexität stehen Betriebe vor der Herausforderung, ihr eigenes Profil stetig weiterzuentwickeln – und genau hier setzen wir an, mit neuen Impulsen und innovativen Konzepten“, so IREKS-Geschäftsführerin Dr. Sabine Krätzschar.

Der Aussteller Loryma präsentiert als Hersteller von Weizenstärken und als Spezialist für protein- und stärkehaltige Food Ingredients seine Expertise in anwendungsorientierten Lösungen.

Bei dem Aussteller Kerry Group stehen nachhaltige und gesunde Lebensmittel und Zutaten im Mittelpunkt; das irische Unternehmen hat zu dem Thema die „2025 Taste Charts“ publiziert.

Weitere Aussteller der neuen iba.FOOD TRENDS AREA finden sich [online](#) und in den einzelnen [Hallenplänen](#).

Highlights zu Food Trends auf der iba:

Wie lassen sich Genussmomente schaffen?

Geschmack bleibt das Nonplusultra. In der sich schnell entwickelnden Backbranche müssen Herausforderungen wie Nährwertoptimierung, Nachhaltigkeit und Verbrauchernachfrage bewältigt werden, ohne dass der Geschmack leidet. Der Besucher lernt auf der iba neue Geschmacks-Trends oder Schokoladenkombinationen kennen. So findet man beispielsweise vielseitige Frucht- und Cremefüllungen für alle Arten von Backwaren oder hochwertige, milchfreie Schlagsahne, die nach ISO9001, ISO22000 und Halal zertifiziert ist.

Ein weiterer Trend bleiben fermentierte Sauerteige: In Halle 15 werden etwa Backhefen präsentiert, die gleichbleibende Qualitätsstandards erfüllen oder enzymbasierte Back-Lösungen, die auf die Bedürfnisse der Bäckerei zugeschnitten sind. Wer es bei Backwaren oder Desserts bunt liebt, wird ebenfalls fündig: Toppings mit Farben natürlichen Ursprungs bestechen durch einen schmackhaften Schokoladenanteil.

Ein Blick in die Zukunft des Backens gefällig?

Der Aussteller Lessaffre nimmt den Besucher mit in eine immersive „Future Experience“, die auf einer Trend-Analyse basiert. Messebesucher können drei Zukunftsszenarien entdecken und durch interaktive Verkostungen und Vorführungen erleben: „‘Baking with Lessaffre‘ ist auf die Zukunft ausgerichtet und bietet Backlösungen, die den Trends von morgen entsprechen. Unser Standkonzept wird die Besucher mit Zukunftsszenarien inspirieren, die mit unseren Verpflichtungen *Bake für good*, *Bake für Care* und *Bake for Smile* übereinstimmen“, erklärt Thomas Lessaffre, Marketing Group Direktor.

Suche nach Inspirationen?

Wer inspirierende Ideen zu gesunden Snack-Alternativen, Ei-Ersatz aus Soja, perfekter Teig-Formung oder kreativen Lösungen für Knusprigkeit, Trend-Studien sowie innovativen Lebensmittelzutaten sucht, wird also in Halle 15 mehr als fündig. Weitere Aussteller zum Thema Food Trends sind beispielsweise die Unternehmen: Puratos, Dawn Foods, Food Colours, Kandy oder Interstarch, Pavoni Italia und Soy Austria oder Eurogerm und Fine Organics. Die Aussteller aus dem Bereich Food Trends finden sich [online](#) auf der iba Plattform.

Begleitend gibt es Vorträge auf der iba.STAGE in Halle 15. Hier werden täglich ab 11 Uhr in kurzen „Exhibitor Sum Ups“ die Highlights der teilnehmenden Aussteller der iba.FOODS TRENDS AREA präsentiert. Mehr dazu [online](#).

Über die iba

Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet in ihrem regelmäßigen Turnus alle drei Jahre auf dem Messegelände München statt. Die Fachmesse fasst alle Produkte und Technologien zusammen, die für Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und der Süßwarenindustrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel relevant sind. Das Themenspektrum reicht von Rohstoffen, Backzutaten und Tiefkühlbackwaren über Produktions- und Verpackungstechnik, Prozessoptimierung und Informationstechnik bis hin zu kompletten Inneneinrichtungen von Bäckereien, Konditoreien oder Cafés. Zur iba 2023 kamen 57.000 Fachbesucher aus 150 Ländern. Insgesamt stellten 1.073 Firmen aus 46 Ländern aus. Um der backenden Branche kontinuierlich eine Bühne zu bieten, findet die nächste iba vom 18. bis 22. Mai 2025 statt, dann auf dem Messegelände in Düsseldorf. Ab 2027 wird die iba wieder im Drei-Jahres-Turnus im Herbst auf dem Messegelände München durchgeführt.

Pressekontakt:

Claudia Huber - Marketing and Public & Media Relations Manager

T+ 49 89 189 149 293, Mail: huber.extern@ghm.de, www.iba-tradefair.com

Julia Scharfenberger - Head of Public & Media Relations

T +49 89 189 149 164, Mail: scharfenberger@ghm.de, www.iba-tradefair.com

Hinweis an die Redaktionen:

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten. Alle Presstexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: www.iba-tradefair.com/presse/

LinkedIn: www.linkedin.com/company/ibatradefair/

Facebook: www.facebook.com/iba.tradefair

Instagram: www.instagram.com/iba.tradefair/