



Getränke-Trend: Kokoswasser

Kokos ist momentan in aller Munde. Wenn es auf der Anuga Drinks neben den unzähligen Ständen für Energy-Drinks einen Trend gab, dann Kokoswasser. In den USA werden mit Kokoswasser Millionenumsätze gemacht, hierzulande sind es noch kleine Startup-Unternehmen, die versuchen, den Hype zu nutzen. Indi Coco heißt etwa das Kokoswasser der Reinland Fruchterzeugnisse GmbH. Das 2010 gegründete Kölner Unternehmen bietet 100 Prozent natürliches Kokoswasser an und setzt auf gesundheitsbewusste Kunden: Das Naturprodukt aus junger, grüner Kokosnuss enthält keine Zusatzstoffe, hat kaum Kalorien und ist reich an Mineralstoffen. Wegen seiner rehydrierenden Wirkung wird es auch als Sportler-Getränk platziert. Der 330-ml-Getränkepack kostet zwischen 1,89 und 1,99 Euro.

Im Gegensatz zur Kokosmilch, die aus dem weißen Fleisch der reifen Frucht gewonnen wird, ist Kokoswasser ein milchig aussehendes Wasser mit leichten Kokos-Geschmack. Das Berliner Unternehmen **Kulau** bietet neben reinem Bio-Kokoswasser auch Mischungen mit Holunderblüten-Extrakt sowie Aronia und Granatapfel an. www.indi-coco.de, www.kulau.com



Obst-Trend: Gesunde Nascherei

Der amerikanische Lebensmittelhersteller **Del Monte** wickelt ein Stück 100 Prozent reiner Ananas um einen Stiel. Nach 20 Minuten Auftauzeit schmeckt die halbaufgetaute Neuheit Fruitini Ananas-Frucht-Stick wie eine Mischung aus purer Ananas und Ananas-Eis. Del Monte bringt außerdem Fruchtriegel aus 100 Prozent Frucht sowie kleine Trockenobst-Packungen auf den Markt.



Der Fruchtsnack der Hamburger Firma **Vartan Melik Aslanian** „my 150“ ist nicht nach Gewicht, sondern nach Kaloriengehalt verpackt. Exakt 150 Kalorien haben die Trockenfruchtsnacks in bunten Papp-Boxen mit getrocknete Erdbeeren, Kiwi oder Bananenchips. Halb Püree, halb Smoothie sind die „Frechen Freunde“ von Erdbär. 100 Prozent

Obst und Gemüse in Bio-Qualität gibt es in 100-g-„Quetschbeutel“. Bio-Trockenfrüchte zum Knabbern in Packungen für die Hosentaschen gibt es bei Erdbär ebenfalls.

www.delmonteeurope.com, www.my150.de, www.erdbaer.com

Stevia: Natürliche Süße

Unscheinbar kommt Stevia daher, doch die Süße von getrockneten Stevia-Blättchen hat es in sich: Bis zu 300 Mal süßer als Zucker ist das Kraut aus der Pflanze *Stevia rebaudiana*, auch bekannt als Süßkraut oder auch Honigkraut.

In Europa sind Stevia-Erzeugnisse noch nicht für Lebensmittel zugelassen, weil zwischenzeitlich die gesundheitliche Unbedenklichkeit infrage stand. Doch noch in diesem Jahr könnte das Verbot fallen. In den USA ist, Stevia, das kein Karies verursacht und auch für Diabetiker geeignet ist, bereits ein Millionengeschäft. Auf der Anuga präsentierte sich der amerikanische Softdrink-Hersteller **Zevia**, der zwölf nur mit Stevia gesüßte Null-Kalorien-Softdrinks im Angebot hat.



Die bayerische Bio-Molkerei **Andechser** hat unterdessen einen Weg gefunden, ihren Joghurt bereits jetzt mit Stevia süßen zu können. Denn Stevia ist zwar als Süßungsmittel nicht zugelassen, darf aber zu Tee verarbeitet werden. Damit versetzt Andechser den Joghurt – und spart dabei die Hälfte an Zucker und ein Fünftel der Kalorien.

www.zevia.com, www.andechser-natur.de

Torte im Becher

Am Anuga-Stand des Backwaren-Unternehmens **De Mäkelböcker** war die „Mäkys Torte to go“ der Renner. Die Tortenstücke sind einzeln in Kunststoffboxen verpackt, die Gabel wird im Deckel mitgeliefert. Die laut Hersteller handgemachten Tortenstücke sind in den Geschmacksrichtungen Schoko, Erdbeere, Blaubeere, Mango, Mandarine, Rote Grütze, Mascarpone und Schwarzwälder Art erhältlich – tiefgefroren wohlgemerkt. Nach dem Auftauen sind sie bei sieben Grad drei Tage haltbar.

www.demaekelboerger.de



Chilled Food: Soups und Pasta

Klein, aber oho war der Auftritt von „**Yes Please Foods**“. Ihr einziges Produkt: Bio-Gemüsesuppen. Die füllen eine Lücke im Angebot an Chilled Food, denn sie müssen nur erhitzt werden und erfüllen die hohen Ansprüche kaufkräftiger Zielgruppen. „Premium prepared foods“, in Großbritannien verbreitet, fehlen in Deutschland. Dieses Manko möchte die in Berlin lebende Engländerin Gemma Michalski beheben und lässt sieben Sorten in England herstellen. Das Produktionsverfahren garantiert die Haltbarkeit der vegetarischen Suppen ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

„Viva la Mamma Beretta“ ist ein Sortiment frischer Fertiggerichte mit Rezepturen und Zutaten italienischer Tradition. In der „Viva la Mamma-Box“ finden sich sechs Pasta-Fertigmenüs, die nach zwei Minuten in der Mikrowelle verzehrfertig sind. Die Pasta-Spezialitäten von Beretta in der servierfertigen Box mit Gabel gibt es im Kühlregal. ■