ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

23. Juli 2025

Frische Ideen für nachhaltige Lebensmittel: Ecotrophelia Europe auf der Anuga 2025

Europas Ideenwettbewerb für nachhaltige Lebensmittelprodukte bringt 2025 Studierendenteams zur Anuga – mit Chancen für Industrie, Handwerk und Forschung auch in Österreich.

Die Branche ist gespannt auf neue, nachhaltige Ideen: In den vergangenen Jahren wurden etwa Snacks auf Basis von Trester, vegane Backfüllungen aus Hülsenfrüchten oder neue Verpackungslösungen aus essbaren Materialien vorgestellt. © Koelnmesse GmbH, Oliver Wachenfeld

Anuga 2025: Bühne für junge Food-Talente und nachhaltige Innovation

Wenn sich vom 4. bis 8. Oktober 2025 die internationale Lebensmittelbranche auf der **Anuga in Köln** trifft, steht nicht nur Business auf dem Programm: Mit dem europaweiten

Wettbewerb **Ecotrophelia Europe** richtet sich der Blick gezielt auf die nächste Generation von Entwicklerinnen und Entwicklern **nachhaltiger Lebensmittel**. Das europäische Finale findet direkt auf der Messe statt – und bringt damit frische Ideen, junge Talente und wissenschaftsbasierte Konzepte mitten ins industrielle und handwerkliche Messegeschehen.

Wettbewerb als Brücke zwischen Forschung, Praxis und Markt

Ecotrophelia Europe gilt als einer der bedeutendsten Wettbewerbe für nachhaltige Lebensmittelentwicklung in Europa. Studierende aus verschiedenen Ländern entwickeln in Teams innovative Produkte, die auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit setzen. In nationalen Vorrunden werden die besten Ideen ermittelt – Österreich ist über den **Lebensmittel-Cluster Oberösterreich** (Stand 2025) regelmäßig involviert. Die Siegerteams treten dann im europäischen Finale gegeneinander an, das heuer am 7. und 8. Oktober im Congress-Centrum Nord der Anuga ausgetragen wird. Die Preisverleihung findet auf der „Trend Zone“ im Boulevard Nord statt.

Ecotrophelia: Innovationen für Bäckerei, Konditorei und Co.

Gerade für das österreichische Bäcker- und Konditorenhandwerk lohnt sich ein Blick auf die Ergebnisse des Wettbewerbs: In den vergangenen Jahren wurden etwa Snacks auf Basis von Trester, vegane Backfüllungen aus Hülsenfrüchten oder neue Verpackungslösungen aus essbaren Materialien vorgestellt – Ansätze, die auch für Bäckereien, Cafés, Chocolatiers oder Landwirte Impulse liefern können. Besonders gefragt sind nachhaltige Konzepte mit klarer sensorischer Qualität, einfacher Produktionsumsetzung und glaubwürdiger Story.

Internationale Öffnung bringt neue

Perspektiven

2025 nimmt erstmals ein außereuropäisches Land an Ecotrophelia Europe teil: Korea – gleichzeitig offizielles Partnerland der Anuga – schickt ein vierköpfiges Studententeam ins Rennen. Das **Projekt To-flex**, ein nachhaltiges Convenience-Produkt, ist ein Zeichen für die zunehmende Globalisierung von Food-Innovationen. Der Wettbewerb wird so zur internationalen Plattform für zukunftsfähige Produktideen.

Ein Wettbewerb – viele Chancen für Österreich

Auch heimische Hochschulen wie die **BOKU Wien**, die **FH Wels** oder die **HBLA Elmberg** bringen immer wieder vielversprechende Teams hervor. Für Österreichs Lebensmittelbetriebe – vom Familienbetrieb bis zum mittelständischen Hersteller – bietet sich damit die Chance, direkt mit innovativen Köpfen in Kontakt zu treten. Über Kooperationen, Praktika oder Forschungsaufträge können neue Impulse in bestehende Produktlinien einfließen. Gleichzeitig fördert der Wettbewerb den Wissens- und Technologietransfer aus den Hochschulen in die Praxis.

Ecotrophelia Europe auf der Anuga 2025 – Termine im Überblick

Programmpunkt	Datum	Ort
Europäisches Finale	7. & 8. Oktober 2025	Congress-Centrum Nord
Preisverleihung	8. Oktober 2025	Trend Zone, Boulevard Nord
Laufzeit der Anuga	4. – 8. Oktober 2025	Messegelände Köln

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at