

Newcomers Area auf der INTERNORGA 2024 (in alphabetischer Reihenfolge):

CUP VERDE Coffee GmbH (Hamburg)

Richtig guter Kaffee, der auch noch richtig gut für den Planeten ist: Das ist für das Unternehmen CUP VERDE Coffee selbstverständlich. Dabei handelt es sich um einen nachhaltigen Kapselkaffee, der die Umwelt schont. CUP VERDE ist klimaneutral – von der Aufzucht der ersten Kaffeepflanze bis zum Transport und der Herstellung der Kapseln. Diese bestehen aus 100% biobasiertem Material: Die Kapsel selbst aus Maisstärke, der Deckel aus Papier und die Schrift aus natürlicher Zellulose. [Weitere Informationen zu CUP VERDE Coffee](#)

Dik & Schil (Amsterdam, NL)

Die Vision von Dik & Schil ist es, dass aus eigentlichen Restprodukten ein neuer Grundstoff wird, der auch noch geschmacklich überzeugt. Das Ergebnis sind nachhaltige Destillate aus zum Beispiel Kaffeersatz sowie Organgen- oder Zitronenschalen. Diese lassen sich sowohl pur trinken als auch in verschiedenen Cocktails kombinieren. [Weitere Informationen zu Dik & Schil](#)

Düzgün/Unilever (Dino Prax)

In Zusammenarbeit mit The Vegetarian Butcher, einem führenden Hersteller von plant-based Produkten, hat Düzgün einen plant-based Kebab entwickelt. Der Drehspeiss ist im Geschmack, der Textur und in der Handhabung von tierischem Fleisch nicht zu unterscheiden und ist auch in der Handhabung wie ein traditioneller Dönerspieß. [Weitere Informationen zum plant-based Kebab von Düzgün.](#)

Faitron (Zürich, CH)

Ob in der Universität, am Arbeitsplatz oder in der Schule, eine warme Mahlzeit schmeckt gleich viel besser. Faitron macht das mit dem HeatsBox-Portfolio möglich, an jedem Ort innerhalb von Minuten eine perfekt erhitzte Mahlzeit zu genießen. Je nach Verwendung gibt es verschiedene Produkte mit Akkubetrieb für unterwegs, mit USB-C- oder mit Stromkabel zum Erwärmen vor Ort – gemeinsam haben sie, dass sie per App gesteuert werden können und die Mahlzeit so garantiert die passende Temperatur hat. [Weitere Informationen zu Faitron](#)

fourTaste (Lübeck)

Tempeh ist ein traditionelles indonesisches Lebensmittel, das aus fermentierten Hülsenfrüchten hergestellt wird. Bei fourTaste besteht es aus Lupinen und gelben Erbsen und ist 100% Soja-frei. Bei der Herstellung werden die Hülsenfrüchte gekocht, mit einer speziellen Pilzkultur geimpft und dann fermentiert. Dabei entsteht ein eiweißreicher, bissfester Block, welchen man vielseitig in diversen Gerichten einsetzen kann, wobei alles 100% vegan, organic und probiotisch ist. Das Aroma ist dabei leicht nussig und man muss es zur Zubereitung nur wenige Minuten braten. [Weitere Informationen zu fourTaste](#)

Juicy Marbles (USA/Slowenien)

Bei Juicy Marbles handelt es sich um das erste Unternehmen, das eine schmackhafte Alternative zu Fleisch nicht nur in kleinen Streifen, sondern in ganzen Stücken serviert. Dabei verfügen sie über eine hyperrealistische Textur, Marmorierung und einem Nutri-Score A. Es ähnelt tierischem Fleisch an der Menga an Protein sowie im Mundgefühl und kann in großen Mengen hergestellt werden. [Weitere Informationen zu Juicy Marbles.](#)

Knärzje GmbH (Frankfurt am Main)

Knärzje steht dafür, aktiv die Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, indem sie überschüssiges oder aussortiertes, aber noch perfekt genießbares, Brot retten und zurück in den Kreislauf bringen. Mit dem Knärzje Bier geben sie mit jeder Flasche einer Scheibe Brot eine zweite Chance! Es ist Bioland-zertifiziert, regional hergestellt und hat eine komplett transparente Lieferkette. [Weitere Informationen zu Knärzje.](#)

MOONICH (München)

Die heatme Akku-Heizkissen von MOONICH erzeugen angenehme Wärme beim Sitzen und können daher überall angewendet werden, wo es mal etwas frischer wird. Einmal aufgeladen bieten die heatme Kissen Wärme für bis zu 4 Stunden nonstop, wobei der sensorgesteuerte Akku nur dann einschaltet, wenn man sich setzt. Die innovative Akku-Technologie ist kabellos, flexibel und umweltfreundlich, da sie sich bis zu 1.000-mal aufladen lässt. Die Outdoor-Bezüge sind wasserabweisend und in verschiedenen Farben erhältlich. [Weitere Informationen zu MOONICH](#)

Neggst (Berlin)

Ob gekocht, gebraten, als Zutat im Kuchen oder als Rührei, das Berliner Start-up Neggst bietet eine pflanzliche Alternative zum klassischen Hühner-Ei. Die innovative Ei-Revolution besteht aus einer Kombination von Hülsenfrüchten wie u.a. der Ackerbohne, der Süßkartoffel und pflanzlichem Öl. Wie das tierische Pendant, sind die beiden Komponenten Eiweiß und Eigelb in einer, der Natur nachempfundenen, Eierschale enthalten. Die Rezeptur ist soja- und glutenfrei und wird mit Vitamin B12 und Vitamin D angereichert. [Weitere Informationen zu Neggst](#)

Not Egg (Hamburg)

Not Egg ist nicht nur ein veganes 100 % pflanzliches Spiegelei, was super kombinierbar mit anderen Gerichten ist, sondern auch eine gesunde cholesterinfreie Proteinquelle. Die aus Sojabohnen, Kürbissen und Karotten produzierten, tiefgekühlten und fertig geformten Spiegeleier lassen sich schnell und einfach in einer Vielzahl von Gerichten zubereiten. [Weitere Informationen zu NOTEGG](#)

Shjft AG (Hamburg)

Shjft ist eine Job-Community für Gastronomie und Hotellerie, die mehr als 100.000 Arbeitnehmer mit potenziellen Arbeitgebern vernetzt. Die Plattform ermöglicht durch moderne Technologien

bestes Matching und macht die Personalsuche so für beide Seiten einfach und schnell. [Weitere Informationen zu shift](#)

Taste Religion (Neumünster)

Taste Religion hat sich zum Ziel gesetzt, ehrliche und hochwertige Lebensmittel komplett ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aromen zu kreieren. Ob vegane Carbonara Soße aus Cashewkernen und Shiitakepilzen oder Erdnuss-Chili-Soße aus proteinreichem Erdnussmus und Sojabohnen, für Taste Religion steht das Geschmackserlebnis an erster Stelle. Alle Saucen sind vegan und können je nach Sorte zum Dippen, in der Pfanne, dem Topf oder je nach Geschmack verwendet werden. [Weitere Informationen zu Taste Religion](#)

The Garum Project srl (Italien)

Ob Gemüse, das vom Aussehen nicht ganz dem Standard entspricht, pensionierten biologischen Legehennen oder Nebenprodukten wie Molke, jede der Geschmacksrichtungen von The Garum Project wird aus vernachlässigten Lebensmitteln produziert. Die Produkte, die zum Beispiel in den Sorten Gemüse, Rind, Fisch oder Geflügel erhältlich sind, intensivieren den natürlichen Geschmack der Rohstoffe und können anstatt Bouillon und Salz verwendet werden. [Weitere Informationen zu The Garum Project srl.](#)

The Raging Pig Company (Hamburg)

The Raging Pig Company ist spezialisiert auf die Erforschung und Entwicklung von authentischen Schweinefleischalternativen. Dabei hat das Hamburger Start-up aktuell eine pflanzliche Bacon-, eine Weißwurst sowie eine Bratwurst-Alternative im Programm, die frei von künstlichen Aromastoffen sind. [Weitere Informationen zu The Raging Pig Company](#)

UpCirclD Kitchen GmbH (Frankfurt am Main)

Mit der Mission Ressourcen zu schonen und gleichzeitig den Geschmack zu revolutionieren, transformiert BrewBites Brautreber, ein Nebenprodukt der Bierherstellung, in nahrhafte Fleischalternativen. Die Chunks sind zu 100% pflanzlich, sojafrei, ressourcenschonend und verfügen über 30% Proteingehalt. [Weitere Informationen zu UpCirclD Kitchen.](#)

VANOZZA (Hamburg)

Das Food-Tech Unternehmen VANOZZA verbindet das traditionelle Käsehandwerk mit innovativen Techniken der Lebensmittelproduktion, um einen authentischen Käsegenuss auf pflanzlicher Basis zu kreieren. VANOZZA schmilzt wie das Original, zieht typische Käsefäden, ist mild im Geschmack und das mit ausschließlich natürlichen Zutaten wie Cashewnüssen, Flohsamenschalen, Kokosfett und Hefeflocken. [Weitere Informationen zu VANOZZA](#)