

Ausstellende Unternehmen im Trendbereich Future Food auf der INTERNORGA 2026 (in alphabetischer Reihenfolge):

ALGENWERK (Dresden, Sachsen)

ALGENWERK – eine Marke der PUEVIT GmbH – entwickelt frische Spirulina als funktionale Lebensmittelzutat für Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Statt getrockneter Pulver liefert das Unternehmen lebendige Mikroalgen in Rohkostqualität, regional erzeugt in Dresden-Hellerau. Die frische Spirulina dient als technologische Systemlösung: Sie ersetzt Zusatzstoffe, verbessert den Nutri-Score, bleibt geschmacksneutral und ermöglicht klare Zutatenlisten. Mit minimalem Wasserverbrauch, hoher Flächeneffizienz und einem skalierbaren Produktionsmodell zeigt ALGENWERK, wie nachhaltige Lebensmittelproduktion heute funktioniert. [Weitere Informationen zu ALGENWERK.](#)

AlgMighty (Wageningen, Niederlande)

AlgMighty stellt natürliche Emulgatoren aus Mikroalgen her, die herkömmliche Emulgatoren wie Eigelb in Saucen ersetzen können. Die mikroalgenbasierten Lösungen ermöglichen Clean-Label-Rezepturen, sind pflanzlich, gesund und nachhaltig und funktionieren als Drop-in-Alternative in zahlreichen Anwendungen der Lebensmittelproduktion. [Weitere Informationen zu AlgMighty.](#)

For Foodies GmbH (Rinteln, Niedersachsen)

For Foodies entwickelt internationale Food- und Beverage-Konzepte auf Basis natürlicher Zutaten – insbesondere Datteln stehen im Fokus der modernen, funktionalen Genussideen. Das Unternehmen produziert, entwickelt und vermarktet innovative Lebensmittelkonzepte und arbeitet mit einem breit angelegten Produktportfolio rund um natürliche Süße und pflanzliche Anwendungen. [Weitere Informationen zu For Foodies GmbH.](#)

KULT FARM GmbH (Berlin)

KULT FARM produziert einen natürlichen Proteinträger auf Myzelbasis, der durch traditionelle Feststofffermentation entsteht. Die Produkte enthalten nur fünf Zutaten, sind allergenarm, reich an Ballaststoffen und überzeugen durch Umami, Bissfestigkeit und breite Einsatzmöglichkeiten. Als erster europäischer Anbieter bietet KULT FARM ein Myzelium-Produkt dieser Qualität und Skalierbarkeit. [Weitere Informationen zu KULT FARM GmbH.](#)

MushRoots (Hamburg)

MushRoots entwickelt pilzbasierte Lebensmittel auf Basis umfassender Expertise in Pilzanbau, Fermentation und Sensorik. Das Unternehmen nutzt das Potenzial von Pilzen für nachhaltige, gesunde und geschmackvolle Produkte, die mit natürlichem Umami und vielseitiger Einsetzbarkeit überzeugen. [Weitere Informationen zu MushRoots.](#)

REDUCED (Kopenhagen, Dänemark)

REDUCED verwandelt hochwertige Bio-Nebenströme – wie unperfektes Gemüse oder Pilzabschnitte – mittels Koji-Fermentation in intensiv schmeckende Premium-Konzentrate. Die natürlichen Umami-Booster verstärken Zutatenaromen, ermöglichen Salzreduktion und sparen bis zu 83 % CO₂ ein. [Weitere Informationen zu REDUCED.](#)

ROY Kombucha (Berlin)

ROY Kombucha ist eine Berliner Brauerei, die hochwertigen Bio-Kombucha von Hand herstellt. Die Produkte bestehen aus wenigen, ausgesuchten Bio-Zutaten und werden in der eigenen Berliner Brauerei fermentiert. ROY verbindet traditionelle Braukunst mit moderner Rezeptur und bietet erfrischende Sorten in Dosen und Flaschen an – natürlich fermentiert, vitalisierend und transparent produziert. [Weitere Informationen zu ROY Kombucha.](#)

Sparckitchen (Amsterdam, Niederlande)

Sparckitchen entwickelt pflanzliche und hybride Menükomponenten für Gastronomie, Care und Catering. Der Fokus liegt auf gutem Geschmack, Nachhaltigkeit und einfachen Profi-Lösungen. Produziert wird in Amsterdam auf Basis regionaler Zutaten. [Weitere Informationen zu Sparckitchen.](#)

Spraga Kombucha (Prag, Tschechien)

Spraga steht für eine neue Generation funktionaler Erfrischungsgetränke. Der Bio-Kombucha wird natürlich fermentiert, ist unpasteurisiert, vegan und frei von Zusatzstoffen. Die Produktion erfolgt in einem hochmodernen Werk in Prag, während die Marke ursprünglich in der Ukraine gegründet wurde. Spraga kombiniert traditionelle Fermentation mit High-Tech-Prozessen und liefert geschmacklich vielseitige, probiotische Getränke für bewussten Genuss. [Weitere Informationen zu Spraga Kombucha.](#)

supernatural GmbH (München, Bayern)

supernatural entwickelt Maschinen, die frische Nusscreme auf Knopfdruck herstellen – vollständig ohne Zusatzstoffe, Zucker oder Palmöl. Die Münchner Foodtech-Firma bietet sowohl innovative Nussmaschinen als auch ein breites Sortiment an Nüssen für den B2B-Einsatz, etwa in Hotellerie, Gastronomie oder Retail. Das Unternehmen wurde für seine nachhaltige Ausrichtung mehrfach ausgezeichnet und ist international aktiv. [Weitere Informationen zur supernatural GmbH.](#)

THATs KiMCHi (Hamburg)

THATs KiMCHi produziert traditionell fermentiertes koreanisches Kimchi – vegan, handgemacht und frei von Zusätzen. In der Hamburger Manufaktur entsteht Kimchi nach koreanischem Familienrezept, erhältlich für Handel, Gastronomie, Foodservice und die Weiterverarbeitung. [Weitere Informationen zu THATs KiMCHi.](#)

The Green Table (Nijmegen, Niederlande)

The Green Table bietet pflanzenbasierte, allergenfreie Fertiggerichte (550 g) mit Nutri-Score A/B, geringem CO₂-Fußabdruck und bis zu 18 Monaten Haltbarkeit ohne Kühlung. Die Gerichte eignen sich ideal für Catering, Kantinen, Vending und den flexiblen Außer-Haus-Verzehr. [Weitere Informationen zu The Green Table.](#)

The Raging Pig Company (Hamburg)

The Raging Pig Company entwickelt pflanzliche Bratwürste, Bacon- und Burgerprodukte auf Basis von Erbsen und Pilzen. Das Hamburger Foodtech-Start-up kombiniert moderne Markenkommunikation mit innovativen Rezepturen und zählt zu den dynamischsten Herstellern pflanzlicher Schweinefleischalternativen. [Weitere Informationen zu The Raging Pig Company.](#)

Verrano GmbH (Frankfurt am Main, Hessen)

Verrano veredelt Wurzelgemüse wie Steckrübe, Rote Bete und Sellerie in einem mehrwöchigen Reifeprozess zu hauchdünnen, intensiven Aufschnittprodukten – inzwischen auch in geräucherten Varianten. 2025 wurde Verrano für dieses innovative Konzept mit dem **INTERNORGA Zukunftspreis 2025** ausgezeichnet. [Weitere Informationen zu Verrano.](#)

VRebell® / Veganrebell (Hamburg)

VRebell® produziert vegane Kebabs, Würste, Patties und Trockencompounds für Mayonnaise sowie Saucen – auf Basis von Weizenprotein bzw. Erbsenprotein. Die Produkte sind für B2B, Großküchen und Gastronomie konzipiert und überzeugen durch authentische Textur, hohen Proteingehalt und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Veganrebell setzt auf regionale Zutaten und kurze Transportwege, produziert IFS-zertifiziert und beliefert europaweit gastronomische Betriebe. [Weitere Informationen zu VRebell.](#)

Vonher GmbH (Hamburg)

Die Vonher GmbH entwickelt pflanzliche Lebensmittel für Gastronomie und Handel. Dazu gehören unter anderem die vegane Ei-Alternative NOT EGG sowie weitere herzhafteste Produkte, die auf einfache Anwendung, Funktionalität und Geschmack ausgelegt sind. [Weitere Informationen zur Vonher GmbH.](#)