

erstellt: 29.01.2017

## **Umgeben von Superfood - die ISM 2017**

**O-Ton:** Andreas Pohl, Geschäftsführer, Pechkeks GmbH, 20257 Hamburg  
Erol Kaynak, Geschäftsführer, myChipsbox, 81379 München  
Mirca Fietzke, No Sugar Sugar, Sales and Marketing Manager, 22145 Stapelfeld  
Nadja Schoser, Gründerin PaPicante, 70567 Stuttgart

**Länge:** 1:48 (4 Antworten, kurzbar und einzeln einsetzbar)

**Autor:** Markus Dohmann

**Info:** Können Snacks Superfood sein? Was auch immer das im Einzelfall sein soll: "Superfood" begegnet man mittlerweile auch auf einer Süßwarenmesse wie zur Zeit in Köln an jeder Ecke. Auf der ISM 2017 wollen viele Süßigkeiten oder Snacks gesund, Bio, vegan und/oder zuckerfrei sein. Manchmal am Besten alles zusammen. Ein Überblick über lustige und ernste Trends auf der ISM 2017.

**Anmoderation:** Da hat jemand einen guten Platz ausgesucht für die Internationale Süßwarenmesse - nämlich Köln. Und das ausgerechnet vor Karneval. Ab heute (29.01.2017) ist die Domstadt ein reines Süßwarenparadies. 1.650 Aussteller aus 68 Ländern packen an ihren Ständen alles aus, was der feine Süßwaren- und Knabbermarkt so hergibt. Ein absoluter Renner ist im humorbegabten Köln der "Pechkeks", der böse Zwilling des Glückskekse. Andreas Pohl der Erfinder der Pechkekse hat sich für eine lustige Party mal etwas andere Sprüche ausgedacht.

**O-Ton 1:** "Zum Beispiel: heute ist nicht dein Tag...du nervst - echt jetzt...sonst wäre es natürlich nicht lustig."

**Zwischenmoderation:** Der schwarze Keks wird auf Beerdigungen oder Hochzeiten, zu Halloween oder Silvester verteilt. Ein wahrer Botschafter des schwarzen Humors dieser Pech-Keks. Es geht aber auch ernsthafter zu auf der Süßwarenmesse. "Vegetarisch" und "vegan" sind nämlich auch bei Süßwaren die Schlagworte der Stunde. Ob Schokolade, Bonbons, Snackriegel oder Chips - bewusste Ernährung ist mittlerweile auch beim Naschen wichtig, sagt Erol Kaynak von myChipsbox.

**O-Ton 2:** "Dieser Trend zur bewussten Ernährung...dieses sogenannte "better for you"...und das wollen wir eben ändern."

**Zwischenmoderation:** Die Süßwaren- und Snackhersteller scheinen da für jede Ernährungseinstellung das Passende parat zu haben. Süßes ohne Zucker liegt genauso im Trend. Es gibt durchaus Zuckerersatzstoffe, mit denen man feine Nuss-Nougat-Cremes oder Schokolade zaubern kann, sagt Mirca Fietzke von No Sugar Sugar. Und ganz neue Geschmackserfahrungen scheinen da auch drin zu sein.

**O-Ton 3:** "Also, die Geschmackserfahrung...das kommt durch das Erythrit...die Energie entzieht...aus dem Kühlschrank kommt."

**Zwischenmoderation:** An jeder Ecke begegnet einem zudem sogenanntes Superfood. Chia Samen oder Quinoa. Aber auch die Erbse ist so ein Superfood und kommt auch noch aus Deutschland. PaPicante aus Stuttgart nutzen Erbsenprotein als Grundlage für ihre herzhaften Snackriegel. Nadja Schoser, Gründerin von PaPicante beschreibt, was für sie Superfood bedeutet.

**O-Ton 4:** "Wenn ich jetzt Chia Samen...nicht mehr ganz so super...und das war uns eben wichtig...bringt es mir nichts."

**Abmoderation:** Neben dem Ernährungsbewusstsein - einem Gefühl für das gute Essen - wird der Komfort immer wichtiger. Intelligente Verpackungen und richtige Verpackungsgrößen: wiederverschließbar, klein und kompakt oder einfach optisch schön. Schokoladenpizzen, Schokopuzzle oder -spiele, Nuss-Creme mit Xylit oder ein täuschend echtes englisches Frühstück aus Marzipan - der Phantasie ist auf der ISM 2017 keine Grenzen gesetzt. Über 38.000 Fachbesucher werden ab heute (29.01.2017) auf der Süßwarenmesse in Köln erwartet.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

2017\_ISM\_superfood\_MTN.mp3