

Interview



Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) prüft jährlich rund 1.000 verschiedene Süßwaren. Dank des hohen wissenschaftlichen Anspruchs und des aktuellen Test-Designs trägt die traditionsreiche Prüfung maßgeblich zur Qualitätsförderung in dieser

Lebensmittelgruppe bei. Im Interview gibt Nadine Dorner, Projektleiterin der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren, Auskunft über aktuelle Trends im Süßwarenregal.

Was werden die Trends 2017 aus Ihrer Sicht im Süßwarenbereich sein?

Der Markt für Süßwaren entwickelt sich auch 2017 sehr dynamisch und wird geprägt von immer neuen Produkten und Innovationen. Das hat die zurückliegende ISM einmal mehr eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Neben der Rückbesinnung auf Natürlichkeit, und qualitativ hochwertige Zutaten spielt der Trend zu nachhaltigen und fair gehandelten Produkten sowie regionalen Herkunftsbezeichnungen eine wesentliche

Rolle. Originelle Verpackungen in einer möglichst natürlichen Optik dienen hier als Visitenkarte.

Ganz deutlich ist zudem ein „Retro-Trend“ zu beobachten. Klassiker „hergestellt nach Originalrezepturen“ sind äußerst gefragt und wollen von den Konsumenten neu entdeckt werden. Aber auch die Variation von „alten Bekannten“ erfreut sich großer Beliebtheit: Popcorn etwa wird wahlweise als süße Variante ummantelt mit Schokolade oder mit Kokos-Vanille-Geschmack offeriert oder in einer salzigen Variante, zum Beispiel mit der italienischen Kräuternote Tomate und Basilikum.

Grundsätzlich sind innovative Produkte mit „polysensualem“ Geschmackseindruck bei Verbrauchern aktuell sehr beliebt und finden vermehrt den Weg ins Süßwarenregal. Unter polysensual versteht man das bewusste Spiel mit gegensätzlichen sensorischen Eigenschaften eines Produktes, um mit Hilfe von innovativen Zutaten und Aromen ein außergewöhnliches Zusammenspiel von Geschmacks- und Textureigenschaften zu erzielen. Beispiele hierfür sind etwa Schokolade in Kombination mit Lakritz, Schokolade als Gin-Tonic-Variante oder schokolierete Marshmallow-Riegel mit Karamell und Meersalz oder in der Geschmacksrichtung Blaubeere-Basilikum.

Außerdem zeichnet sich aktuell ein auffälliger Trend hin zu Honig als Basis für sehr vielfältige Rezepturkombinationen etwa mit Haselnüssen, Pistazien, Erdnüssen, Blaubeeren, Erdbeeren und Kokosnuss ab.

Wie beeinflusst das Thema gesunde Ernährung innovative Konzepte im Süßwarenregal und in wieweit wird sich diese

Strömung durchsetzen?

Der allgemeine Gesundheitstrend in der Ernährung spiegelt sich inzwischen ganz deutlich im Süßwarenregal wider: Ein Beleg hierfür ist etwa der vermehrte Einsatz von Zuckeralternativen wie Kokosblütenzucker und Agavensirup. Darüber hinaus findet man vermehrt Süßwaren mit der Bezeichnung „ohne Zuckerzusatz“. Hersteller verwenden hierfür Stevia oder Xylit als Alternative für Zucker. Anwendung finden diese Zuckeralternativen überwiegend in Schokoladen, Nuss-Nougat-Cremes, Kaugummis und Bonbons.

Ein weiterer Hinweis auf das gestiegene Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten ist die breite Verwendung von Superfoods wie Gojibeeren, Chiasamen und Matchapulver im Segment der Schokoladen und Feine Backwaren. Hochwertige, dragierte Produkte mit Fruchtkernen sind ebenfalls sehr gefragt.

Auffallend ist zudem der hohe Saftanteil bei vielen Gummiwaren. Im Kaugummisektor werden zunehmend Produkte mit funktioneller Wirkung (Health Benefit) vermarktet – zum Beispiel in Form von zuckerfreiem Kaugummi mit Weihrauch und Walnussöl, Kamillenextrakt oder als Kaugummi mit Zugabe von Vitaminen.

Wird sich der Trend Veggie und Vegan im Süßwarenregal 2017 weiter fortsetzen?

Vegetarische oder vegane Süßwaren und Knabberartikel haben sich in den vergangenen Jahren ganz klar erfolgreich am Markt etabliert. Auch wenn der Trend zu neuen Innovationen bei den veganen und vegetarischen Produkten weiter anhält, nehmen Sie momentan aber noch einen Platz als Nischenprodukt ein.

Gegenwärtig wird vor allem das salzige Segment forciert. So ist vor allem ein Anstieg an Veggie-Produkten auf Basis von Gemüse im Chips-Sortiment zu verzeichnen. Zudem erweitern immer neue Variationen von Keksen dieses Marktsegment.