

TOP FOOD TRENDS 2026

01

ALGEN

02

BALLAST-
STOFFE

03

PRÄZISIONS-
FERMENTATION

04

KITCHEN
COUTURE

05

LOVE FOOD &
OFFLINE

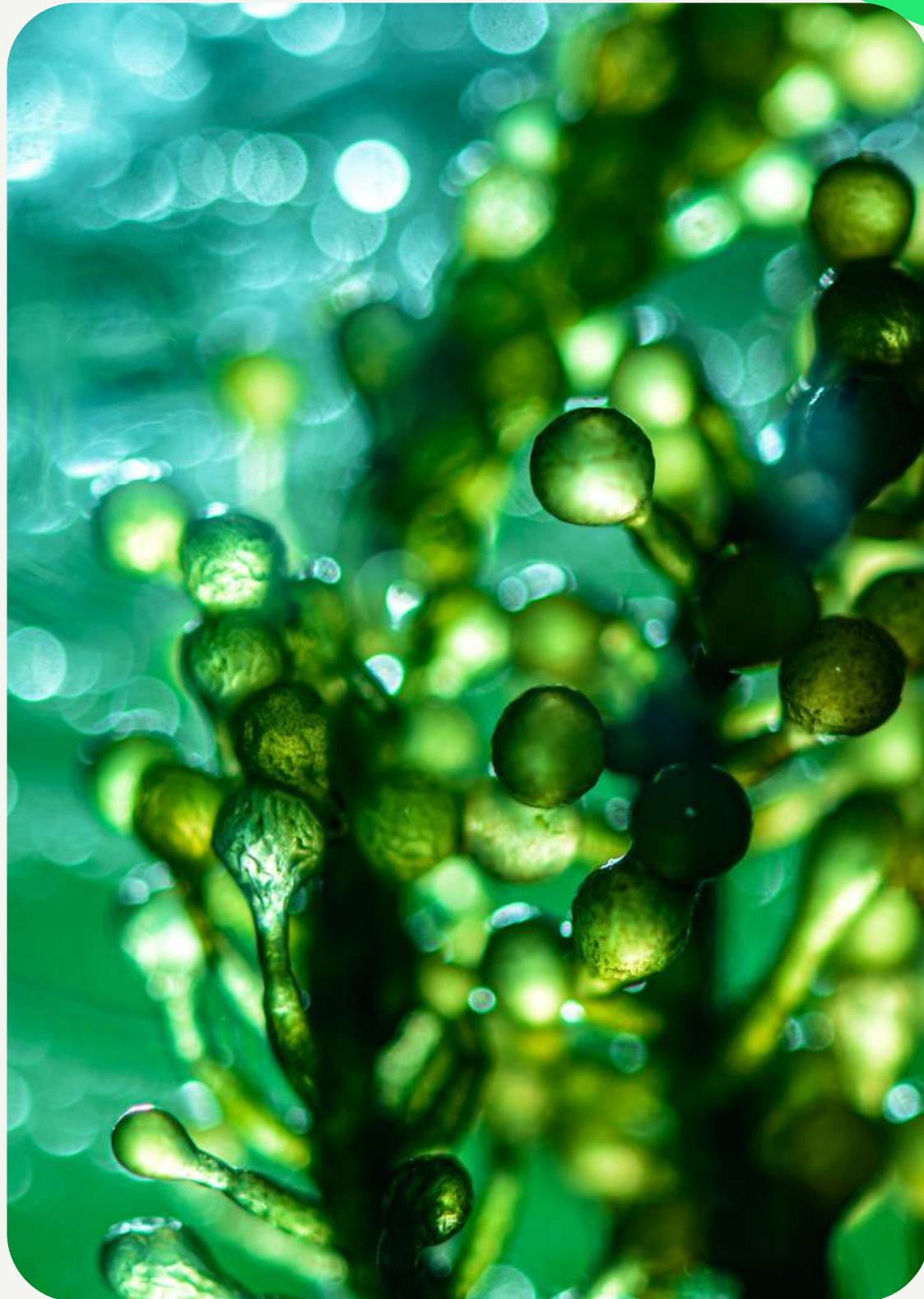


TOP FOOD TRENDS 2026

2026 wird die Food-Branche mutiger, innovativer und bewusster. Steigende Anforderungen an Ressourcen, Lieferketten und globale Ernährungssouveränität treffen auf Konsument:innen, die gesunde, nachhaltige und ästhetische Lösungen erwarten.

Dieser Report zeigt die wichtigsten Food-Trends, die im kommenden Jahr besonders prägend sein werden. Von funktionalen Superfoods über Präzisionsfermentation bis hin zu sinnlichen Offline-Erlebnissen.





01

Algen

Der unterschätzte Rohstoff vom blauen Planeten

Wir leben auf einem blauen Planeten:

71% Wasser, aber mehr als 95% unserer Lebensmittel stammen vom Land (SOLAW 2021, FAO)

Die Ozeane bleiben damit weitgehend ungenutzt – dabei bieten sie enorme Potenziale für die Ernährung der Zukunft.

Algen sind ein extrem vielseitiger Rohstoff: Sie sind reich an Protein, Omega-3-Fettsäuren, Mineralstoffen und Vitaminen, wachsen schnell und benötigen weder frisches Wasser noch Ackerfläche. Damit sind sie nicht nur nachhaltig, sondern auch eine Lösung für die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Proteinen.

Start-ups wie BettaFish zeigen, wie Algen in unterschiedlichsten Formen eingesetzt werden können – von Snacks und Drinks über Meeresfrüchte-Alternativen bis zu funktionalen Lebensmitteln, die Gesundheit und Geschmack vereinen. Auch in der Kosmetik und Tierernährung werden Algen zunehmend genutzt.

2026 könnten Algen damit zum „Next Big Thing“ werden: Sie verbinden Ernährungssicherheit, Klimaschutz und Innovationspotenzial und zeigen, dass die Zukunft des Essens vielleicht stärker im Wasser liegt als bisher gedacht.



01 Algen

Companies to watch

BettaF!sh

BettaF!sh: Verwendet Algen sowie Pflanzenproteine aus Ackerbohnen und Erbsen, um pflanzliche Fischalternativen herzustellen, die nach tierischem Fisch schmecken. Im Angebot sind bereits Sal-Nom und Tu-Nah.

**Viva
Maris**

Viva Maris: Produzieren innovative Food Algen-Produkte, die eine ökologische und nachhaltige Alternative für Genuss & Geschmack bieten. Natürlich, Vegan & Vegetarisch. Von Algen-Bratwurst bis Algen-Honig-Senf-Sauce.

 **ALGAMA**

Algama: Die erste mikroalgenbasierte Produktreihe aus Paris, die dafür entwickelt wurde, Eier teilweise oder vollständig zu ersetzen – für Bäckerinnen, Konditorinnen und die Lebensmittelindustrie.

NXW NUTRITION
FROM
WATER

Nutriton from water (NXW): Nutrition-Tech-Unternehmen, das mit globalen Partnern erschwingliche, proteinreiche, gentechnikfreie Ernährung aus aquatischen Mikroorganismen für den Globalen Süden entwickelt.



Quelle: BettaF!sh



Ballaststoffe

Die Renaissance des Darms

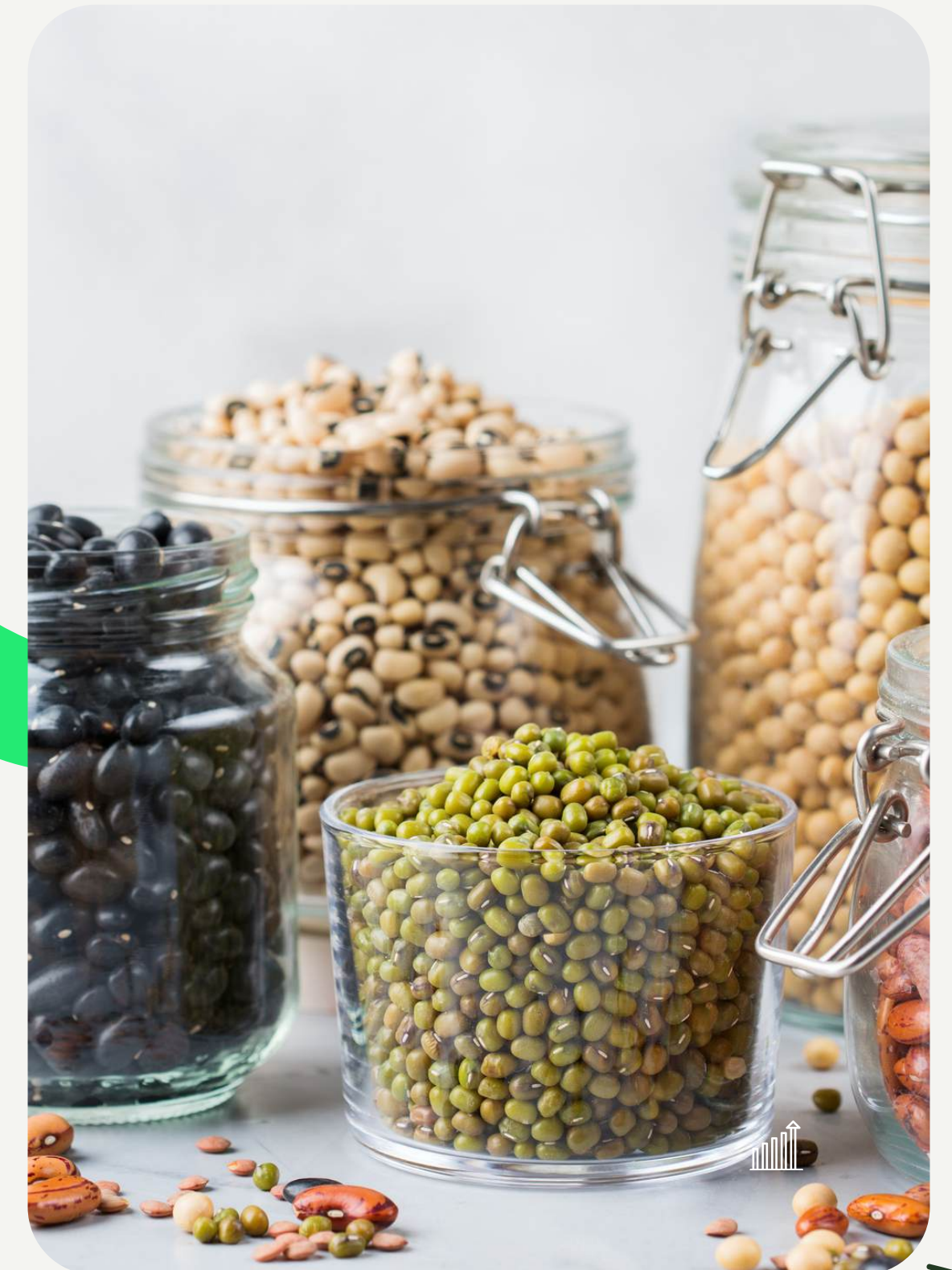
2026 geht es nicht mehr nur um Muskeln, sondern um die Mikroben, die sie antreiben. Unsere Darmgesundheit rückt zunehmend in den Fokus und damit auch die Ballaststoffe, die diese Mikroben brauchen.

Ob wir schon bereit sind für Sauerkraut-Shots, Chicorée-Gummibärchen oder präbiotische Snacks? Besonders in der aktuellen Wirtschaftslage mag das noch experimentell wirken, doch immer mehr innovative Produkte rund um Pro- und Präbiotika finden ihren Weg in den Markt.

Von präbiotischen Limonaden über ballaststoffreiche Müsliriegel bis hin zu Konjaknudeln in Fertiggerichten. 2026 wird deutlich: die Verdauung ist ein Schlüsselthema für Gesundheit und Wohlbefinden.

Der Handlungsbedarf ist groß: 75–80 % der Deutschen erreichen nicht die empfohlene tägliche Mindestzufuhr an Ballaststoffen (Max Rubner-Institut). Start-ups und Food-Brands reagieren darauf mit cleveren, alltagstauglichen Lösungen, die Gesundheit, Geschmack und Convenience verbinden.

Ballaststoffe sind damit nicht nur ein Nährstoff, sondern ein Trend, der Darmgesundheit, Lifestyle und innovative Produktentwicklung miteinander verbindet.



02

Ballaststoffe

Companies to watch



Hülsenreich: Verwandeln Kichererbsen in der eigenen Rösterei zu köstlichen Snacks. Ob herzhaft, süß oder pur. Ihre Snacks zeigen, was Kichererbsen draufhaben.



Super Pop: Machen smarte Ernährung bunt, poppig und neu. Ihre Limo sieht aus wie ein süßes Spaßgetränk, ist aber vollgepackt mit Ballaststoffen, Apfelessig und ohne Zucker.



Upgrain: Verwandelt Nebenströme aus Brauereien durch Upcycling in wertvolle Rohstoffe. Anders gesagt: Sie retten Treber aus dem Brauprozess.



Fairment: Machen Darmgesundheit einfach und sorgen für mehr Wohlbefinden mit einer Auswahl an innovativen Darmpflegeprodukten mit Kulturen, Kits, Prä- und Probiotika.



Miss Meneva's: Mit einer jahrhundertealten Fermentationstechnik kreieren sie Fertigprodukte, die voller Proteine und Ballaststoffe stecken, vegan und 100 % natürlich.





03

(Präzisions-) Fermentation

Vom Hype zur Infrastruktur

Klassische Fermentation ist seit Jahrtausenden Teil unserer Ernährung. Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird fermentiert: Von Sauerteigbrot über Käse bis hin zu Bier. Heute ist Fermentation längst im Mainstream angekommen: Kombucha, Kimchi oder Ferment-Bars sind allgegenwärtig und beliebt.

2026 rückt die Präzisionsfermentation stärker in den Fokus. Anders als bei traditionellen Methoden werden hier Mikroorganismen gezielt eingesetzt, um spezifische Inhaltsstoffe wie Proteine, Fette oder Aromen effizient zu produzieren.

So entstehen gesunde und nachhaltige Alternativen zu Käse, Kakao, Fetten und anderen Lebensmitteln. Und das ressourcenschonender, kontrollierter und skalierbarer als klassische Tier- oder Pflanzenproduktion.

Wie Formo kürzlich erklärte, arbeiten Mikroorganismen in geschlossenen Systemen rund 20x effizienter als Kühe. Sie sind weniger anfällig für äußere Einflüsse, global skalierbar und selbst gegenüber Agroterrorismus oder geopolitischen Krisen resilient.

Dieser Aspekt wird oft übersehen: Präzisionsfermentation ist nicht nur ein Innovationsfaktor, sondern auch ein Sicherheitsfaktor für die globale Lebensmittelversorgung. Sie zeigt, wie Technologie helfen kann, Ernährung nachhaltiger, robuster und zukunftssicher zu gestalten.



(Präzisions-) Fermentation

Companies to watch



Pacifico: Ist ein Unternehmen, das Myzel-Fermentation nutzt, um mithilfe von Fermentationsbioreaktoren aus Stahl tierfreie Fleischalternativen herzustellen.



Formo: Mit Mikrofermentation produziert Formo tierfreie Käsealternativen. Von zart bis cremig. Sie stellen bioidentische Milchproteine her, die echte Milchleistung skalierbar machen.



Planet A Foods: ChoViva als führende kakaofreie Schokoladenalternative mithilfe von Fermentation von Sonnenblumenkernen. Arbeiten an nachhaltiger Kakaobutter aus lebenden Hefekulturen.



NoPalm Ingredients: Haben es sich zur Mission gemacht, eine grüne Parallelindustrie für Öle und Fette zu schaffen, indem sie Palmöl ohne Palmölpalmen mithilfe von Präzisionsfermentation produzieren.



Infinite Roots: Nutzen die transformative Kraft von Myzel, also den Wurzeln von Pilzen, über den Boden hinaus in unser Lebensmittelsystem zu bringen mithilfe von Präzisionsfermentation.



Quelle: NoPalm Ingredients



04

Kitchen Couture

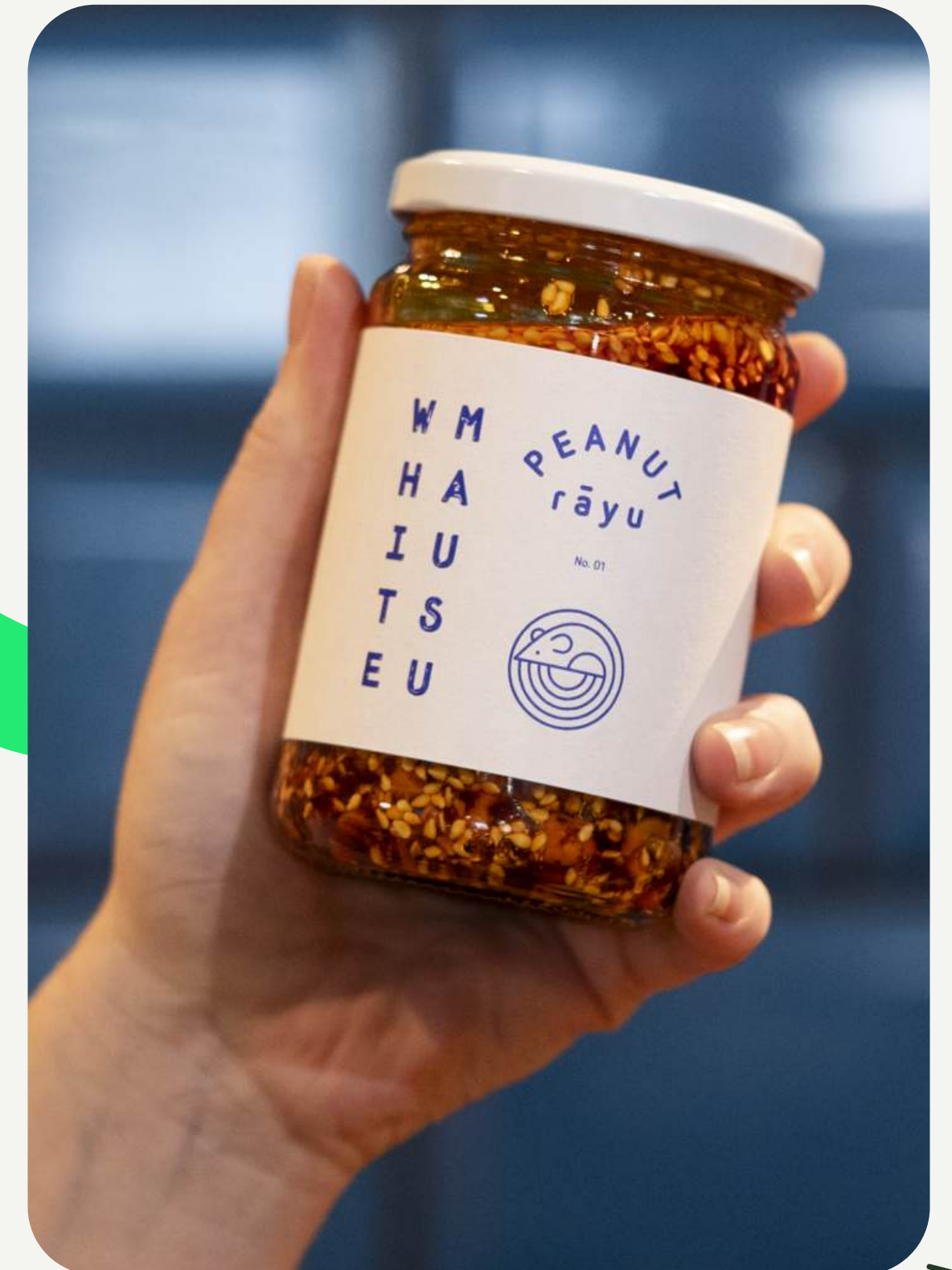
Ästhetik wird zur Zutat

Design ist nicht mehr Nebensache, es ist Zutat. Beim Trend Kitchen Couture verschmelzen Produktästhetik, Interior-Design und Lebensmittelkultur: Lebensmittelverpackungen sind so schön geworden, dass man sie bewusst sichtbar auf der Arbeitsplatte stehen lässt, statt sie im Vorratsschrank zu verstecken.

Premium-Öle in eleganten Flaschen, minimalistische Dosen, farbige Gläser oder handgefertigte Fermente – Produkte sollen nicht nur schmecken, sondern auch visuell begeistern. Für Konsument:innen wird einkaufen damit zu einem Akt der Selbstinszenierung. Die Produkte sind nicht nur funktional, sondern Ausdruck von Persönlichkeit. Als “essbare Kunstwerke” bilden sie eine dekorative Komponente. Alles ist durchdacht, hochwertig und Instagram-würdig.

Für Marken bedeutet Kitchen Couture, dass Qualität, Verpackungsdesign und Storytelling verschmelzen. Konsument:innen wählen Produkte zunehmend nach Ästhetik, Authentizität und Erlebniswert, nicht nur nach Geschmack oder Preis.

In diesem Trend zeigt sich, dass Essen emotional, kreativ und kommunikativ ist: Ein Produkt kann nicht nur Nahrung liefern, sondern auch Freude, Inspiration und Identität. Kurzum: Essen wird zur Bühne für Selbstinszenierung und Genusskultur.



Quelle: White Maus

04 Kitchen Couture

Companies to watch



Frantoio Muraglia: Die Familie Muraglia produziert seit über 80 Jahren hochwertiges und mittlerweile vielfach prämiertes Olivenöl aus Apulien in moderner Keramik.



Nature's Calling: Berliner Produzent für Naturweine. Mit modernem und unverwechselbarem Etikett – ein echtes Statement.



Gustavo Gusto: Bekannt für seine frechen Sprüche und ein ganz neues Design für Tiefkühlpizza. Fällt auf und hat sich zu einer der beliebtesten TK-Pizzen etabliert.



White Maus: Chilli Oils & Rāyu in kleinen Gläsern. Handgefertigt aus den besten Zutaten. . Optisch und geschmacklich beste Qualität.





Quelle: Vom Einfachen das Gute

05

Love Food & Offline-Momente Die Rückkehr der Echtheit

In einer immer schnelllebigeren Welt steigt die Sehnsucht nach authentischem Genuss, Handwerk und gemeinschaftlichen Erlebnissen. Schnelllebige Social Media-Trends wie Barbie-Pasta oder Lazy Sushi Bowls treffen auf das Bedürfnis nach echten Momenten offline, bewusst und sinnlich.

Denn Essen ist mehr als Nährstoffzufuhr. Es geht um Erinnerungen, Emotionen und Zusammengehörigkeit. Handwerkliche Produkte, traditionelle Zubereitung oder gemeinsames Kochen werden zu wertvollen Momenten des Innehaltens.

Zahlreiche Praxisbeispiele demonstrieren, dass sich solche Offline-Erlebnisse skalierbar, profitabel und zutiefst menschlich umsetzen lassen. Sie verbinden Genuss mit Erlebnis, stärken Gemeinschaft und bieten Produkte, die AI nicht ersetzen kann.

Love Food bedeutet, wieder bewusst zu genießen: qualitativ hochwertige Zutaten, liebevolle Zubereitung und das Teilen von Mahlzeiten werden zu einem Lifestyle, der Gesundheit, Genuss und emotionale Verbundenheit miteinander verbindet.

Offline-Momente sind damit ein Gegengewicht zur digitalen Schnelllebigkeit – sie machen Essen wieder sinnlich, greifbar und Erinnerungswürdig.



05

Love Food & Offline-Momente

Companies to watch



Berlin Food Week: Das Food-Festival für einen neuen Mainstream. Sie feiern Genuss und verbinden Menschen, Macher:innen und Zutaten.



Bite Club: Berlin's bestes Street Food, Party Food Trucks, Pop-up Kitchens, DJs, Cocktails und Sonnenuntergänge direkt an der Spree.



Vom Einfachen das Gute: Feinkostladen aus Berlin für ehrliche handwerkliche Lebensmittel, die auch exzellent schmecken. Gut im Geschmack und verantwortungsvoll im Umgang.



Markthalle Neun: Die Markthalle Neun ist erfahrbare Lebensmittelkultur: Marktplatz, Ort für Produktion und Bildung, Knotenpunkt für Handwerk und Kultur. Treffpunkt für Viele in Berlin.



Zeit für Brot: In all ihren Bäckereien wird vor Ort gebacken ausschließlich mit Bioland-Zutaten, langer Teigführung und von Menschen in echter Handarbeit.



Quelle: Markthalle Neun





Über uns

Mit dem Food Campus Berlin entsteht ein führendes europäisches Innovationszentrum, in dem Wissenschaft, Wirtschaft und Politik gemeinsam an Lösungen für die Zukunft der Ernährung arbeiten.

Du willst Zugang zu den führenden Köpfen der Food-Branche?
Werde Teil der Food Campus Community.

Webseite: www.foodcampus.berlin

Folge uns auf [LinkedIn](#) für aktuelle Insights, Diskussionen und News zu Food Innovation und Planetary Health.

Newsletter: [Hier abonnieren](#) und 1x im Monat die wichtigsten Insights der Foodbranche erhalten.

