

## Pressemitteilung

### Erfrischende Inspirationen: Die Getränke-Trends auf der INTERNORGA 2025

**Hamburg, 23.01.2025 – Hier geht niemand durstig nach Hause: Von alkoholfreien Alternativen und Bier bis hin zu Limonaden oder Säften – auf der INTERNORGA 2025 finden Besuchende innovative Neuheiten der Getränke-Szene. Trends wie das allgemein wachsende Gesundheitsbewusstsein der Verbrauchenden setzen dabei neue Maßstäbe. Zudem hält die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt vom 14. bis zum 18. März 2025 in den Hamburger Messehallen alles bereit, was rund um den Getränkegenuss benötigt wird, von Gläsern und Strohhalmen bis hin Eiswürfeln.**

#### **Gesundheitsorientierte Alternativen – Die Zukunft des Genusses**

Im Rahmen der gesundheitsorientierten Ernährungsweise spielt die NOLO-Bewegung eine immer größere Rolle – also die Reduzierung oder der Verzicht auf beispielsweise Alkohol, Salz, Zucker, Fett. Diese Entwicklungen spiegeln sich auch in der innovativen Getränke-Szene wider: Das Angebot an alkoholfreien Alternativen für Wein, Sekt, Bier, Spirituosen sowie Cocktails wächst stetig und ermöglicht eine neue Vielfalt. Dabei steht der Genuss im Mittelpunkt, nicht der Verzicht. Alkoholfreie Getränke sind längst keine Notlösung mehr, sondern eine bewusste Entscheidung im Sinne der individuellen gesundheitlichen Bedürfnisse. Innovationen in Form von alkoholfreien Aperitifs, Spirituosen und Wein finden Besuchende auf der INTERNORGA unter anderem bei **Franz von Fein alkoholfreie Aperitifs, freikopf** oder **Dr. Jaglas**. „Wir freuen uns sehr, 2025 bei der INTERNORGA dabei zu sein. Unsere alkoholfreien Aperitifs ermöglichen es Gastronomen, den Trend zu alkoholfreien Alternativen aufzugreifen, auf preisgekröntes Handwerk zu setzen und dabei neue Umsatzpotenziale für sich zu erschließen. Es ist uns eine Freude, Teil der Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie zu sein,“ so **Leonard Vinçon** von **Franz von Fein alkoholfreie Aperitifs**. Auch Getränke mit weniger oder ganz ohne Zucker, wie zum Beispiel die zuckerfreien Kindergetränke von **Johann Spielmann GmbH**, und weitere Neuheiten können im März in den Messehallen verkostet werden.

#### **Power aus der Flasche**

Kombucha, Smoothies oder Ingwershots – auch der Trend hin zu funktionellen Getränken, die sowohl erfrischen als auch gesundheitliche Vorteile in den Fokus stellen, zählt auf das wachsende Gesundheitsbewusstsein der Verbrauchenden ein. Besuchende können live vor Ort auf der INTERNORGA erleben und probieren, wie sich funktionelle Getränke zunehmend etablieren. Beispielsweise punktet **Pomom** mit zahlreichen Antioxidantien, **Roy Kombucha** durch seine probiotischen Eigenschaften, und **Hydra8** sorgt für optimale Hydratation mit angereicherten Elektrolyten.

#### **Von Start-up bis Big Player: Das „Who is Who“ der Getränke-Szene**

Neben Newcomern sind ebenso zahlreiche Markfrüher auf der internationalen Leitmesse zu finden. Auch in diesem Jahr ist **Coca-Cola** wieder mit einem beeindruckenden Stand auf der INTERNORGA vertreten: „Es gibt viel zu erleben und zu probieren am **Coca-Cola** Messestand –

zuallererst unsere Getränkeneuheiten und köstliche Costa Coffee Kaffeekreationen“, so **Daniel Osterloh**, Director Key Account Außer-Haus-Markt, **Coca-Cola Europacific Partners Deutschland**. „Wir zeigen zudem, wie wir unsere Kunden mit digitalen Tools wie dem Meal + Deal Designer und unserer Plattform MYCCEP.com aber auch mit neuen, energieeffizienten Kühlgerätemodellen unterstützen und welche Kampagnen bei uns in den Startlöchern stehen. Mein persönliches Highlight in diesem Jahr: ‚Trink ‘ne Coke mit‘ kommt zurück!‘ Als Hauptsponsor der beliebten Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** sorgt die Marke auch 2025 für erfrischende Momente und eine entspannte Atmosphäre.

Neben den vielfältigen Neuheiten und Produktinnovationen der Getränkebranche bietet die INTERNORGA 2025 in insgesamt elf Hallen einen großen Überblick für den gesamten Außer-Haus-Markt und Gelegenheit zum Austausch, Wissenstransfer und Networking. Innovative Branchenwettbewerbe wie der **INTERNORGA Zukunftspreis**, der **NEXT CHEF AWARD** oder der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** runden das jährliche Branchentreffen ab und schenken den innovativsten Ideen und Konzepten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen.

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website [www.internorga.com](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/MUMVH>

Pressemitteilungen:

[www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)  
<http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)