

18.12.2025 – 15:03 Uhr

Wie wir 2026 essen, erleben und genießen: INTERNORGA FoodZoom zeigt die wichtigsten Trends für Gastronomie und Hotellerie



Hamburg (ots) -

Essen, Reisen, Genießen: Die Welt der Gastfreundschaft ist in Bewegung. Ob im Café, Restaurant, Streetfood-Spot oder Hotel: Nachhaltigkeit, smarte Technik, neue Lebensstile und Herausforderungen verändern, wie wir heute Genuss erleben. Doch eines bleibt: der Wunsch nach gutem Geschmack, echten Momenten und Gemeinschaft. Der FoodZoom 2026 zeigt, welche Trends unseren Alltag in den kommenden Jahren prägen und gibt einen Vorgeschmack auf Innovationen, die vom 13. bis 17. März 2026 live in Hamburg auf der INTERNORGA erlebt werden können: Von internationalen Geschmacksreisen über gesunde Snacks bis hin zu Designkonzepten und Arbeitsplätzen, die die Bedürfnisse der Menschen in den Fokus rücken.

"Die INTERNORGA ist seit jeher Plattform für Trends, Inspiration und partnerschaftliche Zusammenarbeit für Hospitality und Foodservice", erklärt **Matthias Balz**, Director INTERNORGA. "Mit dem FoodZoom geben wir Orientierung und einen Ausblick auf die Trends, die morgen die Branche bewegen, um Gästen besondere Erlebnisse zu bieten. Im März 2026 können Besucherinnen und Besucher bei uns in Hamburg erleben, wie diese Trends live zusammenkommen." Der **INTERNORGA FoodZoom** ist die jährliche Trendanalyse der INTERNORGA, in Zusammenarbeit mit der international anerkannten Trendforscherin und Foodspezialistin **Karin Tischer** vom Forschungs- und Entwicklungsinstitut **food & more**, Kaarst. 2026 wird der Blick erstmals erweitert um den Bereich Hospitality Design mit Special Guest **Corinna Kretschmar-Joehnk** von **JOI-Design** und **JOI-Design India** in Mumbai sowie um das Thema Digitalisierung in der Profiküche mit **Markus Tust** von der **SODA GROUP**.

Karin Tischer, food & more (Kaarst), ordnet die relevantesten Trends zu Food & Beverage für Hospitality und Foodservice ein:

Taste the world - what's hot, what's new?

Die globale Küche begeistert mit spannenden Gegensätzen: "Heimat trifft Welt", Regionalität bleibt gefragt, während internationale Aromen und mutige Fusionen neue Impulse setzen. Asiatische Konzepte mit japanischer Ästhetik und koreanischer Würze, von Ramen und Udon über Korean BBQ und Bibimbap bis Kimchi rücken in den Vordergrund. Auch die mexikanische Vielfalt jenseits von Tex-Mex mit Fingerfood-Formaten und Sharing-Erlebnissen prägt den Zeitgeist. Kraftvolle Aromen aus Westafrika und Gerichte wie Jollof Rice, Kochbananen, Maniok & Co. befinden sich ebenfalls im Aufwind. Fusion Cuisine verbindet diese Einflüsse kreativ, von Streetfood bis Fine Dining, und schafft neue emotionale Geschmackserlebnisse mit hohem Erlebniswert. So entstehen mutige, höchstästhetisch Kreationen, beispielsweise als Sushi à la française, Bulgogi-Burger, Bulgogi-Pasta mit Burrata,

Burger mit Afro-Inspiration oder Pizza trifft Sushi.

Die Charaktergebenden

Mut statt Mittelmaß: Im Trend sind intensive Aromen, überraschende Kombinationen und unverwechselbare Finishes. Charaktervolle Gewürze, intensive Saucen, Crunch und Textur werden zu echten Differenzierungsmerkmalen, auch und gerade dort, wo Effizienz gefragt ist. Von fermentiertem Umami, edlen Pfeffer- und Chili-Varianten über Swicy-Balance, also der Kombination von süß und scharf, bis hin zu pompösen Toppings, Crunch-Schichten und Signature-Saucen: Gerichte erhalten Persönlichkeit, erzählen Geschichten und bleiben im Kopf. So entstehen moderne Genusskonzepte mit Wiedererkennungswert, kreativ, international inspiriert und alles andere als austauschbar.

Snacking: Vom Trend zum Mainstream

Snacks sind längst mehr als ein schneller Happen, sie sind Erlebnis und Statement zugleich. Ob Klassiker mit kreativem Upgrade, internationales Streetfood, Healthy Snacking oder süße Belohnungsmomente: Der Snackmarkt wird vielfältiger, emotionaler und individueller, von Loaded Fries und Croissants über Empanadas und Korean Corn Dogs bis zu Smashed Croissants oder Mini-Desserts. Ob schnell to go, kreativ im Food-Truck oder als Erlebnis bei Events: Kompakte Portionen, sogenannte One-Hand-Snacks und individuell wählbare Toppings treffen den Wunsch nach Flexibilität und Persönlichkeit. Dabei dürfen Snacks auch überraschen und Spaß machen, mit kreativen Formen oder kleinen Inszenierungen.

Corinna Kretschmar-Joehnk von **JOI-Design** und **JOI-Design India** in Mumbai gibt spannende Einblicke in Design-Trends, auf die sich Gäste 2026 freuen können:

Hospitality Design mit Haltung: Räume, die gut tun und bleiben

Hotels, Restaurants und Bars werden zu Rückzugsorten in einer lauten, dynamischen Welt. Hospitality Design setzt auf Haltung statt Hype: Räume, die Gesundheit fördern, nachhaltig gedacht sind und echte Geschichten erzählen. Natürliche Lichtkonzepte, echte Materialien wie Holz oder Stein, revitalisierte Bestandsgebäude mit Charakter statt glatter Neubauten und austauschbarer Looks: all das schafft Orte, an denen Gäste ankommen, durchatmen und neue Energie tanken können. Nachhaltigkeit wird dabei zur Selbstverständlichkeit, von langlebigen Materialien bis zu Recycling- und Upcycling-Konzepten. Kultur, Natur und Authentizität ziehen sich wie ein roter Faden durch mutige, individuelle Designs, die bewusst anders sind und genau deshalb im Gedächtnis bleiben. Hospitality Design wird so zum Statement: emotional, verantwortungsvoll und zukunftsfähig.

Nicht immer direkt für die Gäste sichtbar, doch ein bedeutender Faktor hinter den Kulissen: **Markus Tust, SODA GROUP**, beleuchtet Digitalisierung am Arbeitsplatz Küche.

Zukunfts-Arbeitsplatz Küche: Smart, menschlich, attraktiv

Die Profiküche erfindet sich neu: als moderner Arbeitsplatz, der Technik und Mensch in Einklang bringt. Statt reiner Funktionalität stehen heute Wohlbefinden, Ergonomie und Motivation im Fokus. Intelligentes Licht, das den Tagesverlauf simuliert, leise Akustiklösungen, frische Luft per Sensorik und höhenverstellbare Arbeitsflächen machen den Küchenalltag spürbar leichter und damit effizienter. Digitale Tools und KI unterstützen Abläufe, ohne den Menschen zu ersetzen, denn echte Hospitality bleibt persönlich. So entstehen offene, wertschätzende Arbeitswelten, die Talente anziehen und halten. Die Küche wird so zum echten Erfolgsfaktor: effizient, gesundheitsfördernd und zukunftsfähig.

Ob Food und Beverage, Design oder Technik-Innovationen: Vom 13. bis 17. März 2026 haben Besuchende in Hamburg die Möglichkeit live zu erleben, wie diese Zukunftsthemen in die Praxis übersetzt werden - inspirierend, greifbar und direkt anwendbar. Die INTERNORGA bietet damit einen Ausblick darauf, wie Gastlichkeit morgen aussieht und welche Konzepte künftig prägen, wie wir essen, genießen und zusammenkommen.

Den **INTERNORGA FoodZoom 2026** mit allen fünf Trends in umfangreicher Betrachtung sowie weiteren Informationen zu den Expertinnen und Experten und der INTERNORGA allgemein finden Sie [hier](#).

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 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 sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressekontakt:

Annika Meyer
Presse & PR
Hamburg Messe und Congress
Tel. +49 40 3569-2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de

Medieninhalte



Der FoodZoom 2026 gibt einen Ausblick auf die Trends von morgen - live erlebbar vom 13. bis 17. März 2026 auf der INTERNORGA in Hamburg / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/12520 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051016/100937333> abgerufen werden.