



Vegane Torten und ausgedruckte Lebensmittel - auf der iba in München gibt es viele Neuheiten. Dazu gehören auch Brote aus Chia-Samen und kalt aufgebrühter Kaffee. Wir stellen einige der Trends vor.

Leadin

Die iba in München ist der Branchentreff für Bäcker und Konditoren aus aller Welt und zugleich ein Schaufenster der Branche. Hier können sich die Besucher über Neuheiten informieren und inspirieren lassen. Björn Czieslik stellt einige der Innovationen und Trends vor.

Die wichtigste Zutat für eine Sahnetorte ist natürlich ? Sahne! Das dachte lange auch Bernd Siefert, frisch gekürter Weltkonditor des Jahres. Freunde brachten ihn darauf, es doch mal mit veganen Torten zu versuchen. Also hat er getüftelt.

O-Ton 1 Bernd Siefert 0:27

Nicht nur lecker, sondern auch schön anzuschauen sind die kleinen Kunstwerke der Firma Print2Taste. Das Startup aus Freising bei München nutzt die Technik des 3D-Drucks um Lebensmittel auszudrucken. Zum Beispiel das Schloss Neuschwanstein aus Marzipan. Melanie Senger erklärt, wie's geht.

O-Ton 2 Melanie Senger (0:19)

Nicht gedruckt, sondern ganz traditionell gebacken wird das Chia-Brot der Gutsbäckerei Kasprovicz. Das enthält Chia-Samen, einen eigentlich schon alten, aber erst jetzt wiederentdecken Rohstoff aus Südamerika, erklärt Junior-Bäckermeister Julian Kasprovicz. Daraus entstehen Brote...

O-Ton 3 Julian Kasprovicz (0:15)

Das Produkt, das Bernd Braune mit seiner Firma Supremo verkauft, ist eigentlich kalter Kaffee... nein, nicht eigentlich: Es ist kalter Kaffee.

O-Ton 4 Bernd Braune (0:14)

Bis zu fünf Stunden kann es dauern, bis der Kaffee kalt aufgebrüht ist. Wer solange nicht warten will, kann den kalten Kaffee vom Profi aufgebrüht auch abgefüllt in Flaschen kaufen.

Björn Czieslik, Redaktion München