

PRESSEMITTEILUNG

BIOFACH 2025

HERZA Schokolade setzt auf farbenfrohe Vielfalt und kulinarische Nostalgie

Norderstedt, im Dezember 2025 – Neue aufregende Kreationen mit Wow-Effekt oder die Rückbesinnung auf traditionelle Rezepturen? Konsumenten wünschen sich beides, wie Innova Market Insights zeigt: „Wildly inventive“ und „Tradition reinvented“ sind zwei der aktuellen Top Ten Trends fürs kommende Jahr. HERZA Schokolade bedient diese Trends mit attraktiven Schokoladenstücken: Auf der BIOFACH 2025 stellt das Unternehmen bunte Compound Stücke in Bio-Qualität sowie kleinstückige Bio-Nougat-Schokolade vor. Auch das Schwesterunternehmen SternLife setzt auf trendigen Genuss. Der neue Proteinriegel DELUXE in Bio-Qualität erfüllt die steigende Nachfrage nach hochwertigen Snacks mit gesundheitlichem Mehrwert.

Bunte Compound Stücke für ultimative Genusserlebnisse

Rund 43 Prozent der Konsumenten weltweit sind laut Innova Trend-Umfrage auf der Suche nach außergewöhnlichen Kreationen, die das ultimative Genusserlebnis bieten. Mit den bunten Compound Stücken können Hersteller von Backwaren und Backzutaten den Wunsch der Verbraucher erfüllen. Basis der Compound Stücke, die auch als vegane Variante erhältlich sind, ist Kakaobutter. Die bunte Vielfalt entsteht durch natürliche färbende Lebensmittel. Als Dekor verleihen sie Kuchen und Torten – egal, ob frisch oder tiefgefroren – den besonderen Effekt. Abgepackt als Monoprodukt im Supermarktregal liefern sie darüber hinaus auch neue Inspirationen für Hobbybäcker. „Bunte Dekor-Produkte in Bio-Qualität gibt es bislang kaum im Markt. Umso mehr freuen wir uns, dass wir unser Produktionsverfahren um die neuen, farbenfrohen Stückchen erweitern konnten“, erklärt Bodil Reimers, Produktentwicklerin HERZA. „Mit den neuen Compound Stücken besetzen wir eine Lücke und geben neue Impulse. Denn die Produktrange steht nicht nur für innovative Lebensmittelherstellung, sondern auch für Genuss und Lebensfreude, die wir mit unseren Kunden teilen möchten.“

Bio Nougat-Schokolade: ein Klassiker neu interpretiert

Eine feine Mischung aus edelster Vollmilchschokolade mit hochwertigem Haselnuss-Nougat – die neue kleinstückige Bio Nougat-Schokolade vereint verschiedene Texturen und Aromen. Verarbeitet zu Chips, Chunks oder anderen Formen verfeinern die zartschmelzenden Stückchen Eiscrème, Porridge, Backwaren oder Müsli – wahlweise auch als vegane Varianten. In diesem Fall wird die Nougat-Schokolade mit Erdmandelmehl statt mit Vollmilchpulver hergestellt.

HERZA Schokolade GmbH & Co. KG

Segeberger Chaussee 132
22850 Norderstedt, Germany
Tel.: +49 (0) 40 / 500 176 - 0
Fax: +49 (0) 40 / 500 176 - 76
sales@herza.de
www.herza.de

Geschäftssitz Norderstedt
Ust.-ID-NR.: DE812994513
Amtsgericht Kiel HRA 2633 NO
Komplementärin
HERZA Verwaltungsges. mbH
Amtsgericht Kiel HRB 4438 NO
Geschäftsführer
Florian Bayerlein / Torsten Wywiol

Hamburg Commercial Bank AG, Hamburg
BLZ 210 500 0
Konto 375 485 000
BIC: HSHNDEHH
IBAN: DE87 2105 0000 0375 4850 00

Auch diese Neuheit füllt eine Lücke im Markt: Nougat-Schokolade in Bio-Qualität oder in veganer Form war bislang nicht verfügbar. Mit den neuen kleinstückigen Varianten eröffnet HERZA neue Möglichkeiten und unterstützt zugleich den Trend nach nostalgischen Genussmomenten. Denn laut Innova Trend-Umfrage würden fast zwei Drittel der Konsumenten gern neue Produkte mit traditionellen Geschmacksrichtungen probieren. „Mit der pflanzenbasierten Variation haben wir das Traditionsprodukt Nougat neu interpretiert“, kommentiert Carsten Braumann, Business Unit Leiter Schokolade. „Aber auch der Klassiker in Bio-Qualität überzeugt. Erste Produktvorstellungen bei Schlüsselkunden waren sehr positiv.“

SternLife: Bio Proteinriegel DELUXE mit besonderem Mehrwert

Trendiger Genuss steht auch bei der mitausstellenden SternLife im Mittelpunkt. Mit den neuen Bio Proteinriegeln bedient das Unternehmen zum einen den Wachstumsmarkt der Proteinriegel, zum anderen den Innova Top Trend 2025 „Ingredients and Beyond“. Danach stehen hochwertige Inhaltsstoffe und gesundheitliche Vorteile bei den Verbrauchern klar im Fokus. Proteinprodukte erreichen ein neues Level. Bestes Beispiel hierfür ist SternLifes Organic DELUXE Protein Bar.

Umhüllt von knackiger Zartbitter Schokolade, überzeugt der Riegel nicht nur durch seinen hohen Gehalt an Proteinen und Ballaststoffen, sondern vor allem auch geschmacklich. Er verführt mit einer cremigen Füllung in den Geschmacksrichtungen Himbeer-Vanilla oder Erdnuss sowie crunchigen Crispies als Topping. „Mit dem neuen Riegel können konventionelle Marken ab sofort auch Konsumenten ansprechen, die Bio-Qualität wünschen“, so Marc van Essen, Business Unit Director. „Gleichzeitig können Bio-Marken ihr Sortiment um hochwertige Proteinriegel erweitern und ebenfalls neue Zielgruppen generieren.“ Organic DELUXE Protein Bar verbindet ein verführerisches Geschmackserlebnis mit gesundheitlichen Benefits. Er liefert damit den Mehrwert, den Anbieter für ihre Marken suchen – ob Eigenmarken für Drogerien und Retail, Lifestyle- oder Bio-Marken.

Messebesucher können die Neuheiten und das vielfältige Bio-Sortiment von HERZA und SternLife auf der BIOFACH in Nürnberg live erleben – am Gemeinschaftsstand des Landes Schleswig-Holstein, Stand-Nr. 9-335.

Über HERZA:

HERZA Schokolade GmbH & Co. KG mit Sitz in Norderstedt bei Hamburg zählt weltweit zu den führenden Anbietern von funktioneller Qualitätsschokolade für die weiterverarbeitende Industrie. Im Bereich kleinstückiger Schokolade für Müsli ist das Traditionsunternehmen sogar europäischer Marktführer. Darüber hinaus hat sich HERZA als Lohnproduzent mit der Entwicklung und Herstellung von funktionellen Riegeln einen Namen gemacht. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Tochterfirmen nutzt HERZA diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 125 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Technologiezentrum mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität.

Für weitere Informationen:

Laura Bergmann

Marketing HERZA Schokolade

Tel.: +49 (0)40 500176-13

E-Mail: lbergmann@herza.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen

Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck

Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21

E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.