

PRESSEMITTEILUNG

BIOFACH 2026

Gesundheit und Wellness im Fokus: HERZA stellt neue Bio-Schokoladenstücke mit Matcha und natürlicher Dattelsüße vor

Norderstedt, im Januar 2026 – Die Neuheiten, die HERZA Schokolade auf der BIOFACH 2026 präsentiert, stehen im Zeichen der aktuellen Megatrends Health & Wellness. Im Mittelpunkt dabei: die Sortimente „Magic Matcha“ und „Dattel-Edition“. Mit ihren unterschiedlichen Geschmacksvarianten und Formen sorgen die Ranges aus kleinstückiger Bio-Schokolade für individuelle Vielfalt bei Snacks, Müsli und Eiscreme.

Magic Matcha: Superfood mit speziellem Genussfaktor

Ganzheitliches Wohlbefinden für Körper und Geist dominiert laut Innova Market Insights auch 2026 die Lebensmittelbranche. Produkte, die Gesundheit und Genuss verbinden, haben weiterhin die Nase vorn. Als Superfood in diesem Zusammenhang gilt Matcha Tee. Der Inhaltstoff L-Theanin wirkt Studien zufolge entspannend in Stresssituationen, während das zu den Catechinen zählende EGCG für seine antioxidative Wirkung bekannt ist. Entsprechend ist Matcha Tee auch als Detox-Drink oder Wellness-Getränk beliebt. Wie vielseitig das Grünteeepulver ist, zeigt sich schon allein auf Social Media: Ob Desserts, Smoothies, Cookies oder der Klassiker Matcha Latte in allen Varianten – auf TikTok, Instagram & Co. ist Matcha absoluter Dauertrend. HERZA bringt den Klassiker aus der japanischen Teezeremonie ab sofort in süßer Form auf den Markt.



Zur Auswahl stehen sechs Varianten kleinstückiger Bio-Schokolade – darunter vier Kombinationen aus Bio weißer Schokolade und Matcha, die entweder pur oder mit Fruchtpulver und Gewürzen veredelt sind. Die puren gehackten Stücke erhalten durch zwei Prozent Matchapulver den besonderen Geschmack und die markante Farbe. Ergänzend dazu verleiht Limettenpulver den großen, gewölbten Chips eine fruchtig-frische Note. Heidelbeerpulver sorgt bei den Blättern nicht nur für den fruchtigen Geschmack, sondern auch für eine attraktive Optik. Gleichermaßen gilt für die quadratischen Doppelblätter aus weißer Schokolade mit Matcha und aus dunkler Mokkaschokolade, die farblich und geschmacklich Kaffee und Matcha verbinden. Einen spannenden Marmoreffekt schafft hingegen die Kombination aus weißer Schokolade mit Matcha und Karamellschokolade.

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

Bei der letzten Neuheit aus der Magic Matcha Range setzt HERZA das aktuelle Trendgetränk Pumpkin Spice Latte neu in Szene: Die typische Gewürzmischung wird mit Matchapulver in Chips aus weißer Schokolade vereint.

Dattel-Schokolade schafft neue Impulse

Die Themen Gesundheit und Clean Eating bedient HERZA mit den neuen Stückchen aus Dattel-Schokolade in Bio-Qualität. Statt mit raffiniertem Zucker punkten die Sorten mit der natürlichen Süße aus Datteln. Darüber hinaus sind Datteln reich an Ballaststoffen, wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Sie passen damit ideal zu aktuellen Ernährungstrends wie Whole Foods, Plant-based und natürliche Zucker-Alternativen.

Bei drei Varianten steht weiße Dattel-Schokolade im Mittelpunkt. Dazu zählen kleine Blätter, bei denen Meersalz dem Dattelgeschmack eine würzige Note verleiht, größere Blätter mit Kokos und unregelmäßig geformte Stücke mit Erdbeerpulver und Matcha. Die Chips aus Zartbitter-Dattel-Schokolade überzeugen hingegen mit fruchtigem Orangengeschmack. Für crunchigen Genuss bei Snacks, Müsli oder Eiscreme sorgen die unregelmäßigen Stücke aus Vollmilchschokolade mit Dattel und Reis-Crispies. Fehlt nur noch die nussige Note: Diese erhalten die Endprodukte durch die Chips aus weißer Dattel-Schokolade mit Haselnussmark.



Handmade-Charakter verleiht Individualität

Eine besondere Spezialität sind unregelmäßig geschnittene Schokoladenstückchen, die HERZA als einziger Anbieter herstellt. Durch die verschiedenen Schnittgrößen, die zwischen zwei und zehn Millimetern liegen, sehen sie aus wie handgefertigt und stehen damit für einen individuellen Homemade-Charakter. Nahezu jede Schokolade oder Fettglasur kann auf diese Weise geformt und zudem mit weiteren Zutaten wie Crispies, Fruchtstücken oder Karamellstücken veredelt werden. Der knackige Biss kommt in Müsli, Eiscreme oder auch Backwaren besonders gut zum Ausdruck. Für individuelle Deko-Effekte bietet HERZA unregelmäßige Stücke auch in feinerer Form an – als Splitter oder Mikrosplitter. Messebesucher können die Neuheiten und das vielfältige Bio-Sortiment von HERZA live auf der BIOFACH in Nürnberg erleben – am Gemeinschaftsstand des Landes Schleswig-Holstein, Stand-Nr. 9-335C.

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 Traditionssunternehmen 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:

Tina Höhne
Marketing HERZA Schokolade
Tel.: +49 (0)40 284 039 93
E-Mail: thoehne@stern-wywiol-gruppe.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.