


**Weitere Informationen für Redaktionen:**

Vanessa Ranft, T 0421 3505 - 323

[vanessa.ranft@m3b-bremen.de](mailto:vanessa.ranft@m3b-bremen.de)

Christina Witte, T 0421 3505 – 455

[Christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:Christina.witte@m3b-bremen.de)

MESSE BREMEN · M3B GmbH

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

# Plant-based trifft Seafood-Zukunft in Bremen

## 20. fish international & 7. GASTRO IVENT vom 22. bis 24. Februar

Dienstag, 17. Februar 2026 · Vegan und plant-based sind in der Foodbranche längst mehr als ein Trend: In der Gastronomie gehören pflanzliche Angebote heute selbstverständlich zur Karte – und auch die Seafood-Welt denkt weiter, etwa mit Algen als Food-Innovation oder Fischalternativen aus pflanzlichen Proteinen. Genau diese Dynamik bringt das Messeduo GASTRO IVENT und fish international in Bremen zusammen: Vom 22. bis 24. Februar 2026 treffen sich Fachbesucherinnen und Fachbesucher in der MESSE BREMEN – und profitieren dabei doppelt.

### **GASTRO IVENT: Plant-based Lösungen für den Küchenalltag**

Auf der GASTRO IVENT zeigt sich plant-based so, wie es in Profiküchen gebraucht wird: kalkulierbar, workflow-tauglich, vielseitig – von Streetfood bis Convenience. Exemplarisch dabei:

- Mama's Falafel mit einer Falafel-Produktlinie für die Gastronomie – vom Falafelteig (TK, vegan, glutenfrei) bis zu Taler, Croutons und Patty.
- Salomon FoodWorld mit veganen Snack- und Sharing-Ideen wie Cauli Wings – und als auffällige Menü-Option die Funky Falafel Edamame & Herbs.
- Feine Klinge mit einem veganen Tatar als Baustein für moderne Vorspeisen- oder Barfood-Konzepte.
- Onshii mit internationaler, küchenfertiger Lösung – zum Beispiel Gelbes Thai Curry auch in einer veganen Variante (inkl. Gastro-Gebinden).

### **fish international: Mehr als Seafood**

Parallel zeigt die fish international, wie Algen sich zu einem festen Bestandteil der Innovationslandschaft entwickeln. Als Deutschlands einzige Fischfachmesse bringt sie die gesamte Wertschöpfungskette zusammen – von Aquakultur über Verarbeitung bis zu Technik und Verpackung.

- HC-LIM mit Lebensmitteln auf Basis von frischen Mikroalgen, darunter Algeneis in verschiedenen Geschmacksrichtungen und mit reduziertem Zuckergehalt
- Seaman Chips mit Seetangchips mit Meersalz: Der Blasentang enthält laut Herstellerangaben natürlicherweise einen hohen Gehalt an Vitamin A, B, C, E, Magnesium und Calcium und ist darüber hinaus ein gut verfügbarer Rohstoff, der nicht extra angebaut werden muss.

Auch im Fachprogramm, dem sogenannten Forum, sowie dem Fischereihafenfunk am Stand der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft, wird es um Algen, plant-based seafood, Pflanzenproteine und deren nachhaltige Produktentwicklung gehen. Köchin und Ernährungsökonomin Antje de Vries wird beispielsweise Makro-Algen und spannende Zubereitungs-ideen vorstellen und von ihrem

**Weitere Informationen für Redaktionen:**

Vanessa Ranft, T 0421 3505 - 323

[vanessa.ranft@m3b-bremen.de](mailto:vanessa.ranft@m3b-bremen.de)

Christina Witte, T 0421 3505 – 455

[Christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:Christina.witte@m3b-bremen.de)

MESSE BREMEN · M3B GmbH

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

veganen Foodkonzept berichten, dass sie in einem norwegischen Hotel etabliert hat. Fachbesuchende können sich informieren, vernetzen und aktiv in den Dialog einbringen.

**Ein Termin, zwei Branchenwelten**

Ob pflanzenbasierte Gastro-Konzepte oder Seafood-Innovationen mit Algen: Bremen wird vom 22. bis 24. Februar 2026 zum Treffpunkt für alle, die Sortiment, Speisekarte und Angebot zukunftsfähig aufstellen wollen. Mit einem Ticket lassen sich GASTRO IVENT (Hallen 6/7) und fish international (Halle 5) in einem Besuch kombinieren.

**Mehr Infos:** [www.fishinternational.de](http://www.fishinternational.de) / [www.gastro-ivent.de](http://www.gastro-ivent.de)

**Bitte nehmen Sie die fish international und die GASTRO IVENT in Ihren Veranstaltungskalender auf:**

Datum: Sonntag bis Dienstag, 22. bis 24. Februar 2026

Öffnungszeiten: **fish international und GASTRO IVENT:**  
Sonntag und Montag, 10 bis 18 Uhr  
Dienstag, 10 bis 17 Uhr

Ort: MESSE BREMEN, Hallen 5-7, Findorffstr. 101, 28215 Bremen

**Bildmaterial zum Download finden Sie unter folgenden Links:**

fish international [Logo](#)

GASTRO IVENT [Logo](#)

**Bild 1: fish international [Überblicksbild](#) © M3BGmbH/Oliver Saul**

Die Branche im Blick: Deutschlands einzige Fischfachmesse präsentiert Seafood Unternehmen aus allen Wertschöpfungsstufen sowie assoziierte Unternehmen aus den Bereichen Logistik, Verpackungen, IT-Lösungen und Technik.

**Bild 2: fish international [Algen](#) © M3B GmbH/ Jan Rathke**

Auf der fish international geht es unter anderem um Algen und die Frage, ob sie Hype sind oder Wachstumschance.

**Bild 3: GASTRO IVENT [Mama's Falafel](#) © M3B GmbH/Jan Rathke**

Die Erfolgsgeschichte von Amjad Abu Hamid und seinem vielseitig einsetzbaren Falafelteig liest sich wie ein Märchen aus 1001 Nacht. Als Einmannbetrieb gestartet, ist er mittlerweile bei zahlreichen namhaften Großhändlern gelistet.

**Bild 4: GASTRO IVENT [Verpackungsalternativen](#) © M3B GmbH/Jan Rathke**

Mehrweg, Rücknahme, Recycling: Was rechtlich und operativ zählt, wird zum Standard im Außer-Haus-Geschäft – und ist deshalb auch auf der GASTRO IVENT ein Thema.

**Weitere Informationen für Redaktionen:**

Vanessa Ranft, T 0421 3505 - 323

[vanessa.ranft@m3b-bremen.de](mailto:vanessa.ranft@m3b-bremen.de)

Christina Witte, T 0421 3505 – 455

[Christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:Christina.witte@m3b-bremen.de)

MESSE BREMEN · M3B GmbH

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)**Bild 5: GASTRO IVENT [Hallenansicht](#) © M3B GmbH/Jan Rathke**

Vom 22. bis 24. Februar 2026 wird die GASTRO IVENT der Dreh- und Angelpunkt für alle sein, die im Nordwesten mit Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel zu tun haben.

**Copyright Pressefotos:**

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei den genannten Fotografen. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos ist honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.