

## Pressemitteilung

–

Holzminden (Deutschland), 2. Juni 2025

---

### Symrise präsentiert Geschmack für pflanzliche Zukunftslösungen auf Bridge2Food Course & Summit Europe 2025

- Geschmackslösungen für pflanzliche Produkte mit optimalem Mundgefühl
  - Pflanzenbasierter Joghurt, Käse, Milch-Getränke und vegane Fleischalternativen
  - Fachvorträge als Technologie- und Innovationspartner am Markt für Pflanzenproteine
- 

**Symrise präsentiert vom 3. bis 5. Juni 2025 auf dem Bridge2Food Course & Summit Europe 2025 in Den Haag. Besucher können am Stand I6 live erleben, wie moderne Sensorik, Wissen um Verbraucherwünsche und technologische Innovationen pflanzliche Lebensmittel schneller zum Markterfolg führen. Damit unterstreicht Symrise, wie es Herstellern von pflanzlichen Lebensmitteln und Getränken mit zielgenauen Geschmackslösungen unterstützen kann. Zudem gibt das Unternehmen einen Ausblick auf künftige Innovationen, die Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit verbinden.**

Der Bridge2Food Course & Summit Europe gilt unter Experten als führende Plattform für alternative Proteine. Symrise nutzt die Gelegenheit, seine aktuellen pflanzlichen kulinarischen und Milchalternativen-Konzepte vorzustellen. Gleichzeitig nutzt es die Ausstellung, um sich mit Branchenentscheidern auszutauschen und zu vernetzen. Am Stand I6 erleben Besucher hitzestabilen Kochschinken, authentische Geflügel- und Rindfleischprofile, sowie cremigen Haferjoghurt, vollmundige Käse- und Milch-Alternativen, entwickelt mit firmeneigener Technologie für optimales Geschmacksprofil sowie authentisches Mundgefühl.

Dabei ist der Trendkontext klar umrissen: Verbraucher greifen – getrieben von Klima-, Gesundheits- und Tierwohl-Überlegungen – vermehrt zu pflanzlichen Optionen. Gleichzeitig bringen alternative Proteinbasen Herausforderungen in Sachen Geschmack, Textur und Haltbarkeit mit sich. Symrise hat dafür überzeugende Lösungen entwickelt. Mit seinen inspiring protein solutions™ und symlife™ Taste-Balancing-Technologien kann es unerwünschte Noten maskieren, Mundgefühl optimieren und Produktstabilität sichern – ein entscheidender Vorteil für Hersteller, wie das Unternehmen auf der Messe praxisnah demonstriert.

In diesem Jahr beteiligt sich Symrise erstmals auch am vorgelagerten Bridge2Food Course. Die exklusive Veranstaltung richtet sich an ein handverlesenes Fachpublikum mit ausgeprägtem technischem Know-how. Sie bietet den idealen Rahmen, um aktuelle Sensorik-Entwicklungen, Prozesstechnologien und Methoden zum Balancieren von Geschmack zu demonstrieren. Das geschieht live in praxisnahen Workshops vor kleinen Arbeitsgruppen aus der Industrie für pflanzenbasierte Lebensmittel und Getränke. Über den intensiven Austausch lernen Teilnehmende, wie datenbasierte Verbraucheranalysen dabei

helfen, überzeugende Marktprodukte zu entwickeln – ein perfektes Umfeld für künftige Co-Innovationen.

Beim Course-Workshop „Designing Superior Plant-Based Chicken Taste“ am 3. Juni 2025 ab 14.45 Uhr führt Dr. Katja Tiitinen interaktiv vor, wie datengestützte Sensorik und präzise Geschmackscreationen das ideale Profil für pflanzliche Geflügelprodukte ermöglichen. Im Summit-Vortrag „Tech meets Taste – The Future of Ingredient Innovation“ am 4. Juni 2025 um 16:30 Uhr zeigt René Fonteijn, wie Symrise technologische Hürden bei pflanzlichen Milchalternativen überwindet und so Entwicklungszeiten verkürzt.

„Unsere einzigartigen Technologien ermöglichen es uns, Geschmacksprofile innerhalb einer Formulierung vorauszusagen. Somit können wir Herstellern Hinweise geben, welche Substanzen Sie für ihre Produktentwicklung einsetzen können und welche sie meiden sollten“, betont René Fonteijn, Senior Category Manager Plant-Based Dairy Alternatives bei Symrise. „Unser vielseitiges Aromenportfolio sowie unsere *symlife™* und *inspiring protein solutions™*-Lösungen tragen dabei maßgeblich zu exzellentem Geschmack des finalen Marktprodukts bei.“

Symrise nimmt an der Messe teil, um neue Partnerschaften zu knüpfen, Markttrends frühzeitig zu erkennen und gemeinsam mit Kunden die nächste Generation pflanzlicher Lebensmittel zu gestalten. Interessierte finden das Unternehmen am Stand I6.

#### **Über Symrise:**

*Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmacksstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfum-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln und Heimtierernahrung.*

*Mit einem Umsatz von rund 5,0 Mrd. € im Geschäftsjahr 2024 gehört das Unternehmen zu den global führenden Anbietern. Der Konzern mit Sitz in Holzminden ist mit mehr als 100 Niederlassungen in Europa, Afrika und dem Nahen sowie Mittleren Osten, in Asien, Nord- sowie in Lateinamerika vertreten.*

*Gemeinsam mit seinen Kunden entwickelt Symrise neue Ideen und marktfähige Konzepte für Produkte, die aus dem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken sind. Wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung sind dabei untrennbar miteinander verbunden. Symrise – always inspiring more...*

[www.symrise.com](http://www.symrise.com)    [www.diana-food.com](http://www.diana-food.com)    [www.idf.com](http://www.idf.com)    <https://vanilla.symrise.com>

#### **Kontakte Medien:**

##### **Bernhard Kott**

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: [bernhard.kott@symrise.com](mailto:bernhard.kott@symrise.com)

##### **Christina Witter**

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: [christina.witter@symrise.com](mailto:christina.witter@symrise.com)

#### **Social Media:**

[linkedin.com/company/Symrise](https://www.linkedin.com/company/Symrise)

[www.xing.com/companies/symrise](https://www.xing.com/companies/symrise)

[instagram.com/finefragrancelstories\\_bySymrise](https://www.instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise)

Blog: <https://www.alwaysinspiringmore.com/>

[youtube.com/agsymrise](https://www.youtube.com/agsymrise)

[instagram.com/symriseag](https://www.instagram.com/symriseag)

[instagram.com/symrise.ci](https://www.instagram.com/symrise.ci)