

THE

# FOOD

REPORT



MEHR  
DAZU AUF  
SEITE  
2/3

# FIBER WILL BE THE NEXT PROTEIN

Ramon Laguarta,  
CEO, PepsiCo





**Ramon Laguarta**  
CEO PepsiCo

Q3 Earnings Call,  
Oktober 2025



„I think fiber will be the next protein. Consumers are starting to understand that fiber is the benefit that they need. It's actually a deficiency in U.S. consumers' diets, and that will be elevated.“

## „2026 THE YEAR OF THE FIBER FRENZY.“

**Sonya Gafsi Oblisk**  
CMO, Whole Foods Market (Amazon)  
Oktober 2025



„Fiber is on track to be the next big health trend following on the heels of protein.“

**DATASSENTIAL**  
2026 Trends Report  
Dezember 2025



„Fiber is finally getting a spotlight. It's a nutrient that people need.“

**Stephanie Mattucci**  
Principal Strategist, Mintel  
Dezember 2025

# DIE FÜHRENDE KÖPFE DER FOOD-WELT WISSEN, WAS KOMMT.

„NUMBER 01: FIBER IS GOING TO BE BIG.“

**Chris Kempczinski**  
CEO, McDonald's, World's largest QSR Chain,  
Januar 2026

„PROTEIN + FIBER SYNERGY.“

Protein reigned as a top trend in 2025, this year it will find its perfect pair with fiber.“

**Ann Reed**  
Group VP Our Brands, Kroger  
Januar 2026

+++ INVESTMENT-NEWS +++ INVESTMENT-NEWS +++

Deswegen investieren die Big Player der Branche Milliardenbeträge.

**1,95 Mrd. USD - PepsiCo kauft Poppi (Prebiotic Soda). Abschluss Mai 2025.**

Poppi Umsatz 2024: -500 Mio. USD (rund 5x so viel Wachstum wie im Vorjahr). 2-3 g Fiber pro Dose.

**Coca-Cola launcht Simply Pop - Februar 2025.**

Prebiotic Soda mit 6 g prebiotic Fiber pro 12 oz Dose. Kein Zuckerzusatz.

**Nestle entwickelt GLP-1-Fiber-Produkte.**

Vital Pursuit (Q4 2024, Frozen Meals, high fiber). Boost Pre-Meal Hunger Support (Dez. 2024, 4 g prebiotic fiber).

**PepsiCo Fiber-Portfolio-Offensive 2025-2026:**

Pepsi Prebiotic Cola (3 g Fiber), Smartfood Fiber Pop (6 g), SunChips Fiber, Propel Fiber (für GLP-1-Nutzer).

Aber was ist  
FIBER eigentlich?

(englisch)

**FIBER =  
BALLASTSTOFFE**

(deutsch)

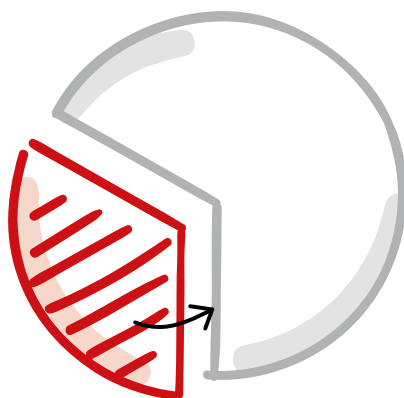
# EUROPE, WE GOT A FIBER PROBLEM.

**DEUTSCHE GESELLSCHAFT  
FÜR ERNÄHRUNG (DGE)  
EMPFIHLT TÄGLICH 30 G  
BALLASTSTOFFE.**

**Wir nehmen  
1/3 zu wenig Ballast-  
stoffe zu uns!**

**Die Welt dreht sich schneller. Unsere Ernährung leidet darunter.** Es ist fast unmöglich, genügend Ballaststoffe zu sich zu nehmen. Studien zeigen eindeutig: Junge Erwachsene kommen im Schnitt auf 15,72 g. Ältere Briten auf 18 g. Quer durch alle Altersschichten ergibt sich ein Wert von 19–22 g Ballaststoffen.

**Diese Differenz heißt: FIBER GAP.**



**Ohne Fiber sinkt die Stimmung.  
Und die Gesundheit.**

Eine Unterversorgung an Ballaststoffen kann zu einer gestörten Darmflora führen. Ein träger Darm neigt zu Verstopfungen und das erhöht laut Studien depressive Symptome. Kein Wunder, 90 % des Serotonins wird im Darm produziert. Darüber hinaus steigt auch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes Typ 2 signifikant.

**Wie schließen wir  
diesen Fiber Gap?**

**Ballaststoffe  
sind wichtig  
für die Darm-  
gesundheit:**

**+**

- Fördern eine regelmäßige Verdauung
- Reduzieren nachweislich das Darmkrebsrisiko
- Senken das Cholesterin und schützen das Herz-Kreislauf-System
- Verstärken das Sättigungsgefühl und helfen beim Abnehmen
- Stabilisieren den Blutzucker und minimieren Heißhunger-Attacken



**FRAG DR. FIBER!**

Willst du noch mehr über  
FIBER wissen?



Scan den QR-Code  
und erfahre alles  
über den Food-  
Trend 2026.



# FIBER CHAMPS

Die Antwort auf den Fiber Gap.

Mit FIBER CHAMPS genüsslich den FIBER GAP schließen.

Fast Food gibt es jetzt auch in gut – mit natürlichen Ballaststoffen. Schon eine Portion Fiber Champs kann den Fiber Gap schließen.

- 1 Portion Fiber Balls → 10 g Ballaststoffe
- 1 Portion Fiber Nuggets → 10 g Ballaststoffe
- 1 Portion Fiber Schnitzel → 10 g Ballaststoffe
- 1 Portion Fiber Burger Patty → 10 g Ballaststoffe
- 1 Portion Fiber Frikadellen → 10 g Ballaststoffe

**FIBER CHAMPS**

**Das erste Fast Food, das Kinder lieben, und Erwachsene guten Gewissens kaufen.**

Gut, um ehrlich zu sein: Erwachsene lieben es auch. Kein Wunder: Es schmeckt, wie Fast Food schmecken soll, und liefert alles, um den Fiber Gap ganz leicht zu schließen.

**Fiber Champs**

Schnell gemacht, leicht verdaut, bestens versorgt. **Echte Champions** aus der Natur.

## OUR GOODS



### NATÜRLICHE BALLASTSTOFFE

Wir sind das erste ballaststoffreiche Fast Food aus echten Lebensmitteln.



### VEGAN

Bei uns muss keiner leiden. Weder Tiere noch Böden – dank vertikalem Ackerbau.



### SUPERTASTY

Wir bringen Umami als Fast Food Taste. Den 5. Geschmack bieten sonst nur Fleisch, Parmesan oder Sojasauce.



### REAL FAST

Echt schnell zubereitet. Neben dem Geschmack das Einzige, was daran typisch Fast Food ist.



### REAL FOOD

Echte Champignons aus der Natur. Keine Protein-Isolate aus dem Labor.

Natural  
born  
Fiber

THE  
GOOD  
FAST  
FOOD



## FIBER CHAMPS: Die neue Kategorie im Kühlregal.

Es gibt Fast Food. Und es gibt **FIBER CHAMPS**. Der Unterschied: **Natürliche Ballaststoffe**.

**Echt gewachsen.** In den Zellwänden unserer Champignons, des Dinkelvollkornschröts, der Kichererbsen und Haferflocken.

### Die besten Ballaststoffe im Fast Food Segment.

Ballaststoffe, die mit natürlichen Zutaten, wie z. B. Dinkelvollkornschröt eingebracht werden, wirken viel besser als zugesetzte Ballaststoffe, wie z. B. Kleie. **Die Wissenschaft nennt es Food Matrix: Nährstoffe im natürlichen Lebensmittelverbund werden vom Körper besser verarbeitet. Wie bei FIBER CHAMPS.**

**Studien belegen:** Werden Ballaststoffe aus ihrer natürlichen Matrix herausgelöst, verringert sich die Wirkung auf die Verdauung oder beschleunigt sie auf unerwünschte Art und Weise.

# UNSERE PRODUKTE

## Das FIBER CHAMPS Sortiment.



### FIBER NUGGETS, PANIERT

**Zutaten:** 21% Champignon, Cornflakes (Mais, Zucker, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Kurkuma), Wasser, Vollkorn Paniermehl (WEIZENVOLLKORNMEHL, Hefe, Salz), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Sonnenblumenprotein, DINKELVOLLKORNSCHROT, WEIZENMEHL, Kichererbsen, Kartoffelstärke, WEIZENGLUTEN, HAFERFLOCKEN, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure

#### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	947 kJ / 226 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,4 g

**Mindestens haltbar** bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.

### FIBER SCHNITZEL, PANIERT

**Zutaten:** 24% Champignon, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Gewürze), Wasser, Vollkorn Paniermehl (WEIZENVOLLKORNMEHL, Hefe, Salz), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Sonnenblumenprotein, DINKELVOLLKORNSCHROT, Kichererbsen, Kartoffelstärke, WEIZENGLUTEN, WEIZENMEHL, HAFERFLOCKEN, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure

#### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	957 kJ / 229 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,5 g

**Mindestens haltbar** bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



### FIBER BURGER, PANIERT

**Zutaten:** 23% Champignon, Cornflakes (Mais, Zucker, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Kurkuma), Wasser, Vollkorn Paniermehl (WEIZENVOLLKORNMEHL, Hefe, Salz), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Sonnenblumenprotein, DINKELVOLLKORNSCHROT, Kichererbsen, Kartoffelstärke, WEIZENGLUTEN, WEIZENMEHL, HAFERFLOCKEN, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure

#### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	953 kJ / 228 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,5 g

**Mindestens haltbar** bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.

## FIBER BALLS

**Zutaten:** 37% Champignon, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Sonnenblumenprotein, DINKELVOLLKORNSCHROT, Kichererbsen, Kartoffelstärke, HAFERFLOCKEN, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Gewürzextrakt, Speisesalz, Tomatenpulver, Weingeistessig (D: Brantweinessig), Gewürze



**7 g**  
BALLASTSTOFFE  
pro 100 g

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	982 kJ / 237 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	7,0 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	1,4 g

**Mindestens haltbar** bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



**6 g**  
BALLASTSTOFFE  
pro 100 g

## FIBER BURGER

**Zutaten:** 36% Champignon, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Sonnenblumenprotein, DINKELVOLLKORNSCHROT, Kichererbsen, Kartoffelstärke, WEIZENGLUTEN, HAFERFLOCKEN, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Gewürzextrakt, Speisesalz, Weingeistessig (D: Brantweinessig), Gewürze

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1.032 kJ / 248 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,3 g

**Mindestens haltbar** bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.

## FIBER FRIKADELLEN

**Zutaten:** 37% Champignon, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Sonnenblumenprotein, DINKELVOLLKORNSCHROT, Kichererbsen, Kartoffelstärke, HAFERFLOCKEN, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Speisesalz, Gewürzextrakte, Zucker, Gewürze, Dextrose, Speisewürze, Weingeistessig (D: Brantweinessig), Tomatenpulver

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	985 kJ / 237 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	7,0 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,3 g

**Mindestens haltbar** bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



**7 g**  
BALLASTSTOFFE  
pro 100 g

<h1>Tiefkühl</h1> <p>Karton</p>	
SORTEN: FIBER NUGGETS, PANIERT FIBER BURGER, PANIERT FIBER BURGER FIBER BALLS FIBER SCHNITZEL FIBER FRIKADELLEN	VERPACKUNGS-EINHEIT: <b>~250 g</b>
	TIEFKÜHLUNG: ❄️ ❄️ ❄️



# RETAIL

Verpackungsformate



<h2>Frische</h2> <p>MAP-Schale</p>	
SORTEN: FIBER NUGGETS, PANIERT FIBER BURGER, PANIERT FIBER BURGER FIBER BALLS FIBER SCHNITZEL FIBER FRIKADELLEN	VERPACKUNGS-EINHEIT: <b>~150 g</b>
	KÜHLUNG: ❄️

**Tiefkühl**  
Gastro-Beutel



<h2>Tiefkühl</h2> <p>Gastro-Beutel</p>	
SORTEN: FIBER NUGGETS, PANIERT FIBER BURGER, PANIERT FIBER BURGER FIBER BALLS FIBER SCHNITZEL FIBER FRIKADELLEN	VERPACKUNGS-EINHEIT: <b>~1.000 g</b>
	TIEFKÜHLUNG: ❄️ ❄️ ❄️

# C

## Echte Champs aus der Natur

# H

**Unser beliebtester Speisepilz  
hat viel unterm Schirm.**

**01 Überraschend fleischig in der Textur.**  
Champignons erinnern von Natur aus an Fleisch –  
in Textur, Biss und Mundgefühl.

**02 Macht satt – bei weniger Kalorien.**  
Studien belegen: Champignon-Mahlzeiten sättigen  
stärker und länger als vergleichbare Fleischgerichte –  
bei deutlich weniger Kalorien. 22 kcal pro 100 g  
frische Champignons.

**03 Echte Champs für die Darmgesundheit.**  
Pilz-Ballaststoffe fördern Darmgesundheit wirksamer  
als Inulin (Standard der Branche). Der besondere Chitin-  
Glucan-Komplex hat eine natürliche präbiotische Wirkung.

**04 Auf ein langes Leben!**  
Pilze sind die reichste natürliche Quelle für Ergothionein,  
was als „Longevity-Vitamin“ diskutiert wird.

**05 Auf die inneren Werte kommt es an.**  
Vitamin B2: 24 % Tagesbedarf/100 g. Vitamin B3: 18 %.  
Selen: 22–26 %. Kalium: 10 %.

# M

# P



## König der Nachhaltigkeit.

**Ein Leben in einem geschlossenen Kreislauf:**

# S

- 3–4 Wochen vom Anbau bis zur Ernte
- Substrat aus landwirtschaftlichen Reststoffen
- Nach der Ernte: Bodenverbesserer als Spent Mushroom Substrate (SMS)
- Ganzjährig verfügbar, keine Pestizide
- ca. 0,7 kg CO<sub>2</sub> pro kg Champignon (Anbau)\*

\*laut American Mushroom Institute (AMI)

# EIN VIELVER- SPRECHENDER BLICK IN DIE ZUKUNFT



## POTENZIAL-ANALYSE:

Wer FIBER CHAMPS listet, hat 3 Wachstumsmärkte im Regal. Mehr als jedes andere Fleischersatzprodukt.

**01**  
**FLEISCHER-  
SATZ WÄCHST  
WEITER**

**756** MIO. EURO

Marktvolumen Deutschland  
2025.

**1,26** MRD. EURO

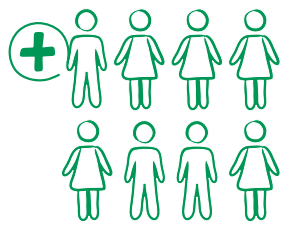
Prognose 2030.



**02**  
**FIBER IST  
DER NÄCHSTE  
MEGATREND**

**64%**

der US-Konsumenten  
suchen aktiv mehr Fiber.



(+ 8 Pp. in einem Jahr)

**03**  
**RESSOURCEN  
SCHONEND**



CSRD-Berichtspflicht  
ab 2025. Nachhaltigkeits-  
KPIs sind keine Kür, sondern  
Einkaufsvoraussetzung.

**15** (Soja: 2.145 l)  
l/kg

**WASSER**

Kein Ackerland.  
Kreislaufwirtschaft.

# BE THE FIRST.

Das erste  
Fast Food, das  
Kinder lieben,  
und Erwachsene  
guten Gewissens  
kaufen.

GET THE **CHAMPS!**



fiber-**champs**.at



# DIE NÄCHSTE GENERATION NEUBURGER

## Für eine neue Generation Fast Food.

**Der Neuburger ist heute die wahrscheinlich berühmteste Wurst Österreichs.**

Als verantwortungsvoller Hersteller kamen erste Zweifel. Und damit begann ein echter CHANGE.

**Das neue Fleisch einer besseren Welt.**

Die beiden erfolgreichen Unternehmer haben sich gefragt: Was wäre, wenn wir ein Produkt entwickeln, das wie Fleisch ist, nur besser für alle? Hermann und sein Sohn Thomas suchten lange nach Alternativen – und fanden den Pilz. Sie investierten 50 Mio. € in das Projekt. Thomas gilt heute als einer der führenden Pilzzucht-Experten in Europa.

**Höher, schneller, Fiber.**

Der Pilz ist die Basis. Und FIBER gehört die Zukunft. Die Idee für eine neue Generation Fast Food war geboren. Hermann und Thomas entwickelten mit den FIBER CHAMPS ein völlig neues Fast Food Format, das perfekt in die Zeit passt.

Das richtige Food zur richtigen Zeit. Das ist einzigartig.  
Neuburger eben.



THE GOOD FAST FOOD

## GET THE CHAMPS!

**Neuburger Fleischlos GmbH**

Dreisesselbergstraße 6 | 4161 Ulrichsberg | Austria  
Phone +43 7288 7001 0 | willkommen@hermann.bio

[fiber-champs.at](https://fiber-champs.at)