

Wie schmeckt die Zukunft? Wiener Unternehmen entwickeln die Lebensmittel von morgen

Von nachhaltigen Drinks bis zu neuen Proteinquellen: Der „Markt der Zukunft“ der Wirtschaftsagentur Wien macht erlebbar, wie Food-Innovationen aus Wien aussehen und schmecken können.

Wie können wir Lebensmittel gesünder und nachhaltiger produzieren und unsere Versorgung krisenfester machen? Welche Lösungen entstehen dafür in Wien? Antworten gibt der „Markt der Zukunft“ am 9. Oktober 2026 in der Markterei Markthalle: Beim neuen Format der Wirtschaftsagentur Wien für Food-Innovationen präsentieren Wiener Unternehmen und Start-ups neue Produkte, Technologien und Ideen – zum Verkosten, Diskutieren und Kennenlernen.

„Wie wir Lebensmittel produzieren und mit Ressourcen umgehen, ist für eine moderne Metropole wie Wien wirtschaftlich und gesellschaftlich von großer Bedeutung. Neue Technologien, neue Rohstoffe und innovative Geschäftsmodelle tragen dazu bei, Lebensmittel nachhaltiger zu produzieren und Wertschöpfung in der Stadt zu schaffen“, so Vizebürgermeisterin und Wirtschaftsstadträtin Barbara Novak.

„Beim ‚Markt der Zukunft‘ machen wir sichtbar, welche Lösungen Wiener Unternehmen im Foodsegment entwickeln. Damit aber aus guten Ideen erfolgreiche Produkte werden, braucht es auch die richtigen Rahmenbedingungen. Genau dabei unterstützt die Wirtschaftsagentur Wien mit ihrem Programm Vienna Food Innovation: Hier bieten wir Förderungen, Beratung und gezielte Vernetzung entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette an und stärken so Wien als Standort für innovative und nachhaltige Lebensmittelwirtschaft“, ergänzt Dominic Weiss, Geschäftsführer der Wirtschaftsagentur Wien.

Von der Idee auf den Teller – Innovationen zum Probieren

Ob neue Getränke, alternative Proteine, Fermentation oder Konzepte gegen Lebensmittelverschwendung: Wenn am 9. Oktober der „Markt der Zukunft“ seine Türen öffnet, darf nicht nur geschaut, sondern vor allem probiert werden. Mit dabei sind Wiener Unternehmen wie Bananing GmbH, BEYOND THE SEA, Bootch Kombucha, CHAMI, Chez Fritz, Cold Brew Sencha, Cultie, faenix elixir, KONANNA, MILA Mitmach-Supermarkt e.G., Paradeisa, Revo Food, trinkMISCHE und unverschwendet. Besucher*innen können die Produkte verkosten, mit den Macher*innen ins Gespräch kommen und erfahren, welche Ideen hinter den Innovationen aus Wien stecken. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Über den „Markt der Zukunft“

9. Oktober 2026, 14:00–22:00 Uhr
Markterei Markthalle, Severingasse 7, 1090 Wien
Im Rahmen der Vienna Future Food Week von [Popchop](#).

Auftakt für Medien und Fachexpert*innen

Am 8. Oktober um 17:30 Uhr findet in der Markterei die Präsentation des Reports [Food Innovation in Wien](#) der Wirtschaftsagentur Wien statt. Hier diskutieren Expert*innen, warum Lebensmittelinnovationen Gesellschaft und Wirtschaft bewegen, entlang des Mottos: the future of food is everyone's business? [Zur Anmeldung](#)

Weitere Informationen zum Markt der Zukunft: [Events & Workshops für Ihr Unternehmen - Wirtschaftsagentur](#)

Rückfragehinweis:

Michaela Reichel
Mediensprecherin Vizebürgermeisterin Barbara Novak
Telefon: +43 1 4000 81203
E-Mail: michaela.reichel@wien.gv.at

Uschi Kainz
Kommunikation Wirtschaftsagentur Wien
Telefon: +43 699 1408 6583
E-Mail: kainz@wirtschaftsagentur.at