

MESSEN & EVENTS

## Craft-Drinks auf Wachstumskurs



In der Sonderschau 'same but different' präsentieren im Rahmen der ProWein 2019 rund 100 Aussteller ihre Craft-Spirituosen, -Biere und Cider / Foto: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

Nach der Premiere im vergangenen Jahr stellt die ProWein auch 2019 Craft-Drinks in den Fokus. In der Sonderschau 'same but different' präsentieren rund 100 Aussteller aus 22 Ländern ihre Craft-Spirituosen, -Biere sowie Cider.

Die Produktpalette in der Sonderschau ist breit: Cachaca aus Frankreich oder den Niederlanden, Gin aus Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien, Kanada, Norwegen & UK, Whisky aus Deutschland, Frankreich, Schweden & UK, Craft-Biere aus Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Norwegen oder Österreich. Ein kleines Angebot an Cider rundet das Spektrum ab. Die größten Nationen in der Sonderschau sind Deutschland, Frankreich und England, aber auch Skandinavien und das Baltikum sind mit Anbietern aus Estland, Finnland, Lettland, Norwegen und Schweden stark vertreten. Anbieter aus Übersee kommen aus Kanada, Mexiko, Peru und den USA.

Zwei Begriffe, die man in der Barszene nicht unbedingt zusammenbringen würde: Nachhaltigkeit in Kombination mit 'Less Waste'. Konstantin Hennrich und Kersten Wruck haben sich das Thema auf die Fahnen geschrieben, als sie vor eineinhalb Jahren die Stairs Bar in Berlin eröffnet haben und sind selbst ein wenig überrascht, damit einen echten Trend gesetzt zu haben. 'Der Nachhaltigkeitsgedanke war uns sehr wichtig. Ich kann von einer Limone oder Orange quasi alle Bestandteile nutzen: Den Saft, die Zesten ja sogar die weiße Haut der Früchte, die mit ihren Bitterstoffen bestens für Öle geeignet ist', sagt Hennrich. Ein Beispiel für das Prinzip ist die Gewinnung von 'Leder' aus gepressten Apfelteilen, wie der Schale oder anderen nicht gebrauchten Fruchtstücken. Dieses

leder-anmutende Produkt wird zu Deko-Zwecken eingesetzt. Entscheidend ist der optimierte Workflow im Barbetrieb und hinter den Kulissen. Die einzelnen Produktionsschritte sind auf die fertigen Produkte abzustimmen und zu planen. Und sozusagen ganz nebenbei fällt weniger Abfall an, und es werden weniger Rohstoffe gebraucht. In der fizza Lounge präsentiert Bartender Konstantin Hennrich mehrmals täglich, wie dies funktioniert. Ebenfalls auf dem Programm in der fizza Lounge stehen Craft Beer Tastings, wie beispielweise ?Deutsche Klassiker reloaded?, ?Freak out ? Biere jenseits des Reinheitsgebotes?, ?Fassgelagerte Biere? oder das ?Bierland Belgien?.