

INTERGASTRA 2020

Getränkeparadies



Handwerkliche Braukunst ist im Trend ? im Biergarten der regionalen Vielfalt präsentieren neun private Brauereien ihre individuellen Bier-Persönlichkeiten / Foto: Konzept & Service GmbH

Eine Halle nur für Getränke: Fachbesucher erwartet auf der Intergastra das ganze Spektrum der Getränkebranche. In Halle 9 präsentieren Aussteller neben Spirituosen, Wein, Bier und Wasser auch alkoholfreie Getränke, Säfte, Smoothies und Energy Drinks. Zudem können sich Fachbesucher über Dienstleistungen, Ausschankanlagen sowie Barausstattung und -zubehör zu informieren. Einen Schwerpunkt bei der Messe nimmt der Wein in all seinen Facetten ein. Neben den Präsentationen des badischen Weins und der Weinheimat Württemberg feiert 2020 der Themenbereich für österreichische Weine Premiere. 24 Winzer aus der Alpenrepublik stellen im ?Restaurant im Westen? ausgewählte Weinraritäten vor. Der passende Wein für jedes Gericht

Individualität, Qualität, Regionalität ? das sind für Marco Müller, Küchenchef des Zwei-Sterne-Restaurants Rutz in Berlin, die Erfolgsfaktoren in der Gastronomie. Er setzt in seinem Restaurant auf Kooperationen mit örtlichen Landwirten und eigene Kreationen. Die daraus entstehenden Speisen verbindet er mit je einem Wein und einer alkoholfreien Getränkebegleitung, welche perfekt auf das Gericht abgestimmt sind. ?Das falsche Getränk macht in Kombination das Gericht kaputt, und auch andersherum. Daher ist die Getränkebegleitung bei uns essenziell.? Um die perfekte Auswahl des Weins zu treffen, begleitet die Sommelière des Hauses den Verlauf und die Entwicklung der jeweiligen Gerichte. So wird das Pairing nicht nur aufeinander abgestimmt, sondern der Wein auch Teil des Gerichtes. Terroir betonte & florale Noten, mineralische Aromenstrukturen, Elemente wie Säure oder Süße bei Getränk und Speise müssen zu 100 Prozent zusammenpassen. ?Wir

setzen auf Winzer mit Authentizität, auf natürlich produzierte und undesignte Weine und entwickeln unter dem Label ‚Rutz Rebell‘ mit Individualisten nicht alltägliche Weine?, erklärt der Küchenchef. Inspiration findet Müller auf der Intergastra: „Auf der Messe habe ich die geballte Kompetenz an einem Ort. Für mich ist das die beste Gelegenheit, um neue Produkte zu probieren, potenzielle Kooperationspartner zu treffen und innovative Herstellungsarten kennenzulernen.“ Vor allem bei Getränken gebe es ständig neue Entwicklungen: Limonaden, Säfte oder Weine von jungen Winzern, die alte Methoden nutzen und sie mit neuer Wertigkeit verarbeiten. „Da ist immer etwas dabei, was wir für uns adaptieren können.“

Auch im Gourmetrestaurant Burg Staufeneck in Salach bei Göppingen wird viel Wert auf regionale Qualität gelegt. Klaus Schurr, der das Restaurant und dazugehörige Burghotel gemeinsam mit seinem Geschäftspartner, Sternekoch Rolf Straubinger führt, empfiehlt seinen Gästen gerne Weine aus dem süddeutschen Raum – aus der Pfalz, aus Baden, Württemberg, dem Fränkischen und dem Rheingau. „Aber unsere Gäste können auch die ganze Welt auf einer Weinkarte trinken, wir führen und vervollständigen unsere Weinkarte schon seit 1989“, so Schurr. Neben Weinbegleitung bieten sie alkoholfreie Sektgetränke sowie Früchtecocktails, natürlich aus der Region. „Wir entwickeln unsere Kreationen stetig weiter. Doch nichts geht ohne den Blick über den Tellerrand, um unsere Gäste zu überraschen – dafür ist die Intergastra die richtige Plattform.“

Biergarten der regionalen Vielfalt

Heimische Produkte werden auch im Biergarten der regionalen Vielfalt großgeschrieben. Die Idee dahinter: Neun private Brauereien und ein Mineralbrunnen schließen sich auf 600 Quadratmetern zusammen und präsentieren ihre Erzeugnisse in einer authentischen Biergartenatmosphäre in Halle 9. „Bereits zum siebten Mal organisieren wir diese Sonderschau – mit großem Erfolg. Den Fachbesuchern stehen rund 100 handwerkliche Spezialitäten regionaler Brauereien zur Verfügung. Sie können nicht nur charaktervolle, traditionelle Biere und alkoholfreie Erfrischungsgetränke mit einem unverwechselbaren Heimatbezug testen, sondern auch wertvolle Kontakte zu den regionalen Brauern knüpfen“, so Dieter Klenk, Initiator der Plattform auf der Intergasta. Ein weiteres Plus: „Für den Gastronomen, der seinen Gästen individuelle Persönlichkeiten statt –fernsehbekannte– Marken bieten will, ist der Biergarten der regionalen Vielfalt eine echte Ideenfundgrube.“ Bei aller Regionalität kommen auf der Intergastra 2020 auch die nationalen Marken nicht zu kurz – diese gehören zu einer ausgewogenen Speisekarte einfach dazu. Fachbesucher können sich über die Angebote und Spezialitäten von rund 50 eigenständigen Brauereien, 15 Mineralbrunnen sowie diversen alkoholfreien Getränkeherstellern informieren. „Diese Vielfalt gibt es nur in der Getränkehalle hier in Stuttgart“, weiß Markus Tischberger, Projektleiter der Intergastra.