

MESSEN & EVENTS

Premiere in Düsseldorf

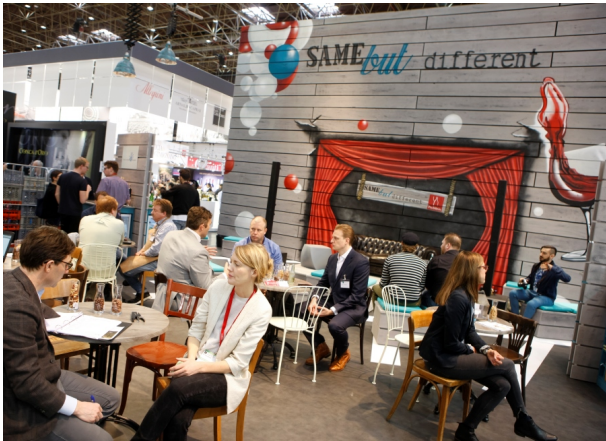


Foto: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

Zum ersten Mal steht das Themenspektrum Craft Spirits, Beer & Cider im Rahmen der Sonderschau same but different im Fokus der ProWein ? und das Anmeldeergebnis übertrifft die Erwartungen.

Mehr als 70 Aussteller aus 15 Ländern präsentieren in einer eigenen Halle in Düsseldorf Biere, Spirituosen und Cider. ?Vor allem in der urbanen Bar-Szene, der Trend-Gastronomie und im Fachhandel spielen diese kreativen Getränke eine immer größere Rolle und erschließen zunehmend neue Käuferschichten ? nicht nur in Deutschland, sondern auch international?, erläutert Marius Berlemann, Global Head Wine & Spirits und Director ProWein. ?Da lag es auf der Hand, dieses Thema auch zur ProWein aufzugreifen und ihm eine große Bühne zu bereiten. Doch mit einem solch guten Feedback hätten wir nicht gerechnet. ? Aus Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien ? aber auch aus Übersee-Ländern wie Australien, Chile, Peru oder Südafrika ? kommen die Anbieter von Craft Spirits, Beer und Cider.

Den größten Platz nimmt mit rund 40 Ausstellern das Thema Craft Spirits ein. Darunter sind Player wie Revolte Rum um Master Distiller Felix Georg Kaltenthaler oder Siegfried Rheinland Dry Gin mit dem Spektrum an Craft Gin. Auch Peru ist vertreten, mit dem peruanischen Nationalgetränk Pisco. Nicht nur aus Schottland oder Irland kommen handverlesene Whiskys: Auch Schweden ? bislang eher ein unbeschriebenes Blatt in der Whisky-Szene ? macht sich seit 1999 zunehmend einen Namen. Im schwedischen Gävle steht die Destillerie Mackmyra, die beispielsweise mit Motörhead Whisky aus Anlass des

40-jährigen Bestehens der britischen Rockband einen Single Malt in limitierten Auflage auf den Markt gebracht hat.

Ein Angebot von rund zehn Cider-Ausstellern erwartet die ProWein-Besucher außerdem in Halle 7.0. Hier gibt Frankreich mit seinen perlenden, trockenen Kompositionen den Ton an ? gefolgt von Irland, Australien und Deutschland.

Hopfen-Kreationen für Gourmets

Wollen sich Profis über das Thema Craft Beer informieren, sind sie auf der Sonderschau same but different gut aufgehoben: Rund 20 Aussteller aus sieben Ländern präsentieren ihre Hopfen-Kreationen. Eine junge Generation von Brauern geht neu mit Hefen, Malzen und Hopfensorten um; Archive werden durchforstet, historische und regionale Bierstile wiederentdeckt und am Sudkessel modern interpretiert. Adressen auf der ProWein sind beispielsweise Craftwerk, eine Sparte der Bitburger Brauerei, oder die Hamburger Craft-Brauerei von Freude. Auch in den vermeintlich reinen Wein-Nationen Italien und Frankreich haben sich Brauer mit ihren Gourmet-Bieren bereits einen Namen gemacht, wie beispielsweise Birra Antonia da, Meteor und die Brasserie Alaryk. In der fzzz-Lounge des Meininger Verlags präsentieren die Biersommeliers Dirk Omlor und Benjamin Brouer in geführten Verkostungen die Welt der Craftbiere ? von Aperitif-Bieren, über Fassbiere bis hin zu Porter, Stout, Ale und belgischen Bieren.

Hygge-Kreationen

Ein Highlight für Fans der Bar-Szene hält die fzzz-Lounge außerdem bereit: Wer kennt es nicht, das Hygge-Gefühl? Ein Haus am See, ein Picknick auf der Wiese, ein Abend am Kamin ? oder kurz: das skandinavische Lebensgefühl Wärme, Wohlfühl und Wertigkeit. Vier Trendsetter hochprozentiger Drinks präsentieren in Düsseldorf ihre Hygge-Kreationen. Arnd Henning Heißen, der Meister der Aromen, ist einer der erfahrensten Barchefs der deutschen Gastronomie und führt im Berliner The Ritz-Carlton die beiden Bar-Institutionen The Fragrances und The Curtain Club. Stephan Hinz gilt als Visionär der deutschen Barkultur, ist Inhaber der Kölner Bar Little Link und hat mehrere preisgekrönte Bücher veröffentlicht. Marian Krause gehört zu den renommiertesten Bartendern des Landes, hat sein Können bereits zum Start seiner Karriere bei Cocktail-Wettbewerben unter Beweis gestellt und war auch einer der besten Flairbartender Deutschlands. Eine der besten Barfrauen Deutschlands ist Marie Rausch. Die selbsternannte Getränkeköchin betreibt in Münster das Bar-Restaurant Rotkehlchen und wurde dort als eine Vorreiterin des Foodpairing-Trends und Meisterin der Signature-Drinks bekannt. Auch auf internationalen Wettbewerben hat sie sich einen Namen gemacht.