Ressort: Lifestyle

Trendthema Craft-Drinks auf Wachstumskurs

same but different

Düsseldorf, 22.01.2019, 15:30 Uhr

GDN - In der Craft-Szene ist neben der schonenden und kreativen Verarbeitung der Rohstoffe die Regionalität oft ein weiteres Qualitätskriterium. So stammen beispielsweise für das Vulkan-Bier aus der Eifel (Halle 7.0, Stand D33) über 90 Prozent der Zutaten aus der Region.

Craft-Drinks sind das große Thema in der trendigen Gastro- und Barszene weltweit. Unabhängig davon, ob Spirituosen, Bier oder Cider - stets steht der kreative, qualitätsbewusste Umgang mit den natürlichen Rohstoffen im Fokus. Konsequenterweise stellt auch die ProWein 2019 die Produktpalette der Craft-Drinks nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr wieder in den Mittelpunkt. In der Sonderschau “same but different“ präsentieren rund 100 Aussteller aus 22 Ländern ihre handverlesenen Craft-Spirituosen, Craft-Biere sowie Cider. Die fizzz Lounge, die schon seit vielen Jahren auf der ProWein Hotspot für die internationale Barszene ist, stellt ein hochaktuelles Thema in den Fokus: “Zero waste - Nachhaltiger Wareneinsatz an der Bar“.

Hier geht es um den nachhaltigen Einsatz von Rohstoffen und einen optimierten Warenkreislauf an der Cocktail-Bar.

Die Produktpalette in der Sonderschau ist breit gesteckt: 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 - die ProWein-Fachbesucher erwartet eine vielversprechende Range an Craft-Drinks.

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. Übersee zeigt mit Kanada, Mexiko, Peru und den USA Flagge.

In der Craft-Szene ist neben der schonenden und kreativen Verarbeitung der Rohstoffe die Regionalität oft ein weiteres Qualitätskriterium. So stammen beispielsweise für das Vulkan-Bier aus der Eifel (Halle 7.0, Stand D33) über 90 Prozent der Zutaten aus der Region.

Und die ganz besonderen Edelbiere lagern im, nach eigenen Angaben, tiefsten Bierkeller der Welt 30 Meter unter der Erde in original Bourbon-Holzfässern aus den USA.

Ming River heißt die Craft-Marke (Halle 7.0, Stand C31), die ihre Premiere in der Sonderschau “same but different“ hat. Der US-Importeur präsentiert Baijiu, den meistgetrunkenen Schnaps der Welt - der in der westlichen Welt aber so gut wie unbekannt ist. Schätzungsweise werden jährlich mehr als 13 Milliarden Liter von diesem klaren Schnaps getrunken - nahezu ausschließlich in China.

Das kann sich bald ändern. Ebenfalls ein Youngster auf dem Markt ist Padre Azul, ein preisgekrönter 100%-iger Super-Premium Tequila aus blauer Agave mit Vanille- und Karamellaromen, den es erst seit zwei Jahren gibt (Halle 7.0, Stand B04). Er ist das Resultat einer privaten Liebesgeschichte zwischen einem Österreicher und einer Mexikanerin und hat in der Szene bereits für Furore gesorgt. Auch Handball-Legende Stephan Kretzschmar hat sein Herz und seinen Gaumen für Padre Azul entdeckt.

Trendthema “Zero Waste“ & Nachhaltigkeit

Zwei Begriffe, die man in der Barszene nicht unbedingt zusammenbringen würde: Nachhaltigkeit in Kombination mit “Zero Waste“ oder vielleicht besser “Less Waste“. Doch 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 selber 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“, bringt es Konstantin Hennrich auf den Punkt. Ein ganz besonderes Beispiel für das “Less Waste“-Prinzip ist beispielsweise die Gewinnung von “Leder“ aus gepressten Apfelteilen, wie der Schale oder anderen nicht gebrauchten Fruchtstücken. Dieses leder-anmutende Produkt wird zu Dekozwecken eingesetzt. Entscheidend ist der optimierte Workflow im Barbetrieb und hinter den Kulissen.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-118857/trendthema-craft-drinks-auf-wachstumskurs.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: M.Nowitzki

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. M.Nowitzki

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619