

„same but different“: Die Trendshow für Craft Spirits, Craft Beer & Cider @ProWein

Trendsetter Dansk Industry kommt mit Bar & Masterclasses / Bier: das kulinarische Genussmittel

Die Trendshow „same but different“ (sbd) speziell für die hippe Gastro- und Bar-Szene ist das Highlight im Herzen der ProWein 2023. Rund 120 Aussteller aus 26 Ländern präsentieren in Halle 7.0 ein top aktuelles und breit gefächertes Angebot von Craft Spirits, Craft Beer und Cider. Damit ist dieser Special Event dank seiner besonderen Rezeptur wieder ausgebucht. Erfolgsrezept und Markenzeichen sind der einzigartige Spirit und das einmalige Ambiente, die das Geschehen in der Messehalle prägen. Hiermit hebt sich sbd deutlich von anderen Events ab. So unterschiedlich die Aussteller aufgestellt sind, sie alle eint das Ziel einer schonenden, nachhaltigen und kreativen Verarbeitung der Rohstoffe, großes handwerkliches Know-how, oft das Prinzip der Regionalität – und natürlich die starke Leidenschaft für das Produkt und neue Trends.

Trendsetter aus Dänemark

Ein gutes Beispiel für Trendsetting ist Dänemark. Auch wenn hier das Lebensgefühl des gemütlichen „Hygge“ großgeschrieben wird, bringen die Getränkeunternehmen des Landes zusätzlich Dynamik und Esprit ins Spiel. Mit der Copenhagen Sparkling Tea Company (Halle 7.0 / C 09) bringt der renommierte Sommelier Jacob Kochemba seine innovative Kombination aus Tee und Perlage ins Spiel. Bekannt wurde Kochemba als Sommelier im Sternerestaurant



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**


Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FK M – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Herman in Kopenhagen, in dem er mit überzeugenden alkoholfreien Teebegleitungen zu überzeugen wusste. Nun vermählt er Tee von mild bis kraftvoll mit Wein & Saft zu einer neuen Getränkekategorie, mit und ohne Alkohol, und mit zahlreichen aromatischen Varianten – all das präsentiert in eleganten Sektflaschen.

Die Marke Dansk Mjød aus Billund transportiert die alte Tradition des Met in ein neues Zeitalter. Ob Fass gelagert, klassisch oder zu „Wikingerblut“ mit Hibiskus angereichert brauen die Dänen seit 1994 heimatische Zutaten nach historischen Rezepturen. (Halle 7.0 / D 50).

Auch Whisky wird dänisch. Mit Stauning präsentiert sich eine der aktuellen nordischen Erfolgsmarken auf der ProWein (Halle 7.0 / C 55). Die moderne, gläserne Destillerie verwendet regionales Getreide und hat die beinahe ausgestorbene Tradition der direkten Befuerung der Kessel wiederbelebt. Mögen die Aromen von Roggen oder Torf auch vertraut sein, so bringt Stauning eine ganz individuelle Note ins Spiel, die man so schnell nicht vergisst. Ein weiteres Highlight in der Trendshow ist sicherlich das Programm von Dansk Industry. An der zentralen Bar können die Besucher verkosten, in den Masterclasses das Wissen vertiefen.

Exotisches aus Israel, Finnland und von den Balearen

Vertrautheit und Exotik zugleich beweist uns auch die Milk & Honey Destillerie aus Israel (Halle 7.0 / B 47). Bei Tel Aviv sorgt die Destillerie für spezielle Impulse, die aus der Region heraus entstehen. 300 Sonnentage sorgen für ein besonderes Reifungsklima, regionale Weingüter stellen spezielle Fässer zur Verfügung; einige davon lagern nahe dem Toten Meer in 430 Metern Tiefe, am tiefsten Punkt der Erde.



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Weitere Besonderheiten gibt es auch bei Shaman Spirits aus Finnland (Halle 7.0 / B 38), wo die finnische Heimat mit Wodka, Teer, Salmiak oder Blaubeeren in der Flasche erlebbar wird. Von den Balearen stammt Saline Drink (Halle 7.0 / B 45), die die Aromen von Ibiza-Salzwasser in ihren Wodka bringen.

Doch nicht immer muss man in die Ferne schweifen. Auch die deutschen Brenner arbeiten perfektionistisch und kreativ zugleich. Aktuell darf Gin nicht fehlen. Sei es von den Sauerland Distillers (Halle 7.0 / B A39) mit ihrem Woodland Gin, den es auch in einer speziellen Pilz-Edition gibt, oder Dr. Jaglas aus Berlin (Halle 7.0 / C 02) Die Marke verweist auf eine Apotheker-Tradition und vermählt die spezielle Ginseng-Note mit ihrem Gin. Hinzu kommen weitere Elixiere mit Kräutern und Früchten – und als absolutes Novum der brandneue San Limello, ein alkoholfreier Limoncello.

Ebenfalls aus Berlin stammt die Deutsche Spirituosen Manufaktur (Halle 7.0 / C 32), deren Destillate in der Küche und an der Bar für besondere Akzente sorgen, wenn Ingwer, Zitrone, Basilikum oder Grapefruit Aromen intensiv durften. Und für die besondere Akzentuierung eines Cocktails darf die Auswahl an Cocktail Bitters von The Bitter Truth nicht fehlen (Halle 7.0 / A 11), die mit wenigen Tropfen für den entscheidenden Twist im Cocktail sorgen.

Bier wird zum kulinarischen Genussmittel

Eine weitere Entdeckungsreise ermöglichen die Brauer auf der ProWein 2023. Biervielfalt ist ein Trend, dem sich die Gastronomie zunehmend widmet. Dabei wird Bier nicht mehr nur als Durstlöscher betrachtet, sondern zunehmend als Genussmittel gesehen. Elegante Begleitung zur Speise oder vielschichtige Köstlichkeit mit Säure, tropischen Hopfenaromen oder Fassreifung. Bier bekommt eine neue



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Bühne, und das Publikum ist fasziniert. Die Brasserie Meteor (Halle 7 / D30), eine der ältesten Bierbrauereien Frankreichs, wird in achter Generation als Familienbetrieb geführt und sticht hervor mit „Blonde du Garde“, der womöglich französischsten aller Bierstile, oder dem „Blanche“, ein Weizenbier mit fruchtig-würzigen Nuancen. Premiere hat die Bierbar von Maisels & Friends aus Bayreuth, sie steht für kreative Braukonzepte.

Ein besonderes Augenmerk gilt in diesem Jahr einer Kategorie, die mehr Aufmerksamkeit verdient – Craft Cider. Der Apfel in seiner betörendsten Facette ist in Frankreich und Großbritannien aus dem Alltag nicht wegzudenken - hierzulande noch immer ein Nischenprodukt. Das wollen Cider-Hersteller aus aller Welt nun ändern und laden ein zu einer Verkostung durch die Welt von Cider, Cidre und Sidr. Wie wäre es exotisch mit Sabiles Sidrs aus Lettland (Halle 7.0 / C 37) oder Thirsty Fox aus Indien (Halle 7.0 / D 38)? Oder klassisch mit zahlreichen Anbietern aus Frankreich? Oder einheimisch regional mit der hessischen Apfelwein Tradition der Frankfurter Cider World (Halle 7.0 / D 40)?

Aktuelle Informationen zur ProWein, eine Übersicht der Workshops ebenso wie Fotomaterial sind unter www.prowein.de zu finden.

Pressekontakt ProWein bei der Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
 Tel.: 0211/4560 –991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
 Tel.: 0211/4560 –543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
 Tel.: 0211/4560 –929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



**19-21 March 2023
 Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
 International Trade Fair
 for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
 Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
 P.O. Box 10 10 06
 40001 Düsseldorf
 Messeplatz
 40474 Düsseldorf
 Germany

Phone +49 211 4560 01
 Fax +49 211 4560 668
 Internet www.messe-duesseldorf.de
 E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
 Wolfram N. Diener (CEO)
 Bernhard J. Stempfle
 Erhard Wienkamp
 Chairman of Supervisory Board:
 Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
 VAT ID number DE 119 360 948
 Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
 memberships:



Public transport:
 U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
 Bus 722: Messe-Center Verwaltung