

Bier & Craft-Beer – wo steht die internationale Bierwelt?

von Peter Eichhorn, Berlin

Deutschland ist ein Land mit großer Brautradition: regionale Bierkulturen, herausragende Hopfenanbaugebiete, beste Braumalze, vorbildliche Ausbildungsgänge und umfangreiche Hefebanken machen es möglich. Vor allem das Marktsegment der Spezialbiere entwickelt sich stetig weiter und findet auch Einzug in die gehobene Gastronomie. Zahlreiche Sommeliers wählen spannende Bierstile aus, um ihre weinaffinen Gäste sensorisch zu überraschen. Man gewinnt durchaus den Eindruck, dass Braustile wie Geuze, Barley Wine, Imperial Barrel Aged Stout oder Doppelbock Weingenießer anregen und inspirieren.

So überrascht es wenig, dass auf der diesjährigen ProWein vom 19. bis 21. März eine stattliche Zahl von Brauereien aus Ländern, die gemeinhin als Weinnationen gelten, ihre Biere präsentieren. Es lohnt sich sehr, diese Brauspezialitäten näher in Augenschein zu nehmen. Auch wenn der Pro-Kopf-Bierkonsum 2021 in Spanien (50 Liter), Italien (35 Liter), Frankreich (33 Liter) oder Griechenland (32 Liter) weit hinter dem von Tschechien (129 Liter), Österreich (102 Liter) und Deutschland (89 Liter) zurückliegt, so belegen andere Statistiken, dass die Konsumenten in diesen Weinnationen bereit sind, mehr Geld für ihr Bier auszugeben.

Ein Höhepunkt der diesjährigen ProWein ist die Brasserie Meteor aus Frankreich (Halle 7/ D 30). Als älteste Brauerei Frankreichs verweist sie auf eine Familiengeschichte in acht Generationen und datiert zurück auf das Jahr 1640. Tradition trifft Innovation, wenn die Biere die Bandbreite von Pils bis India Pale Ale



**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

schmackhaft abdecken. Dazu kommen Jahreszeiten-Biere zu Weihnachten oder aktuell zum Frühlingsbeginn, Blanche-Weizenbiere mit zarten Gewürz- und Fruchtnoten oder das vollmundige Wendelinus Blonde mit Noten von Karamell und Muskat. Natürlich darf der französischste Braustil von Allen nicht fehlen: Bière de Garde. Ein kraftvolles, gereiftes Weizenbier mit einem Alkoholgehalt von 7,2 % mit Süße, Nussigkeit, Vanille und einer kraftvollen Komplexität, die als Speisebegleitung fasziniert.

Erst seit 2016 fertigt die Brasserie Alaryk in Beziere ihre Brauspezialitäten (Halle 7/ D 34). Inspiriert von der Languedoc-Weinregion spiegeln die Biere ihre Heimat wider und sind dazu biologisch hergestellt, unfiltriert, ohne Zusatzstoffe und ohne CO₂-Zusatz. Hinzu kommt die Brasserie Gôde, bei der ein charmantes Ehepaar ihre jeweilige Heimat, Flandern und die Champagne, in besondere Biere einfließen lassen (Halle 9/C 40). Flaschenreifung, Fleur de Lys mit Hopfen und eine Präsentation in der entsprechenden Flasche bieten ein Bier für Champagnertrinker.

Die Bandbreite der spanischen Braukunst präsentiert der Verband der spanischen Brauer, Cerveceros de España (Halle 7/ D 45). Abwechslungsreich und vielschichtig möchte der Zusammenschluss der Brauer zeigen, welches Niveau die Biere zwischen Bilbao und Malaga zu bieten haben.

Foodpairing steht auch bei den Brauern von Birra Flea aus dem italienischen Gualdo Tadino im Vordergrund. Und wieder besuchen wir mit Umbrien eine traditionsreiche Weinregion. Die Biere sind sorgfältig und ohne Zusatzstoffe gebraut und international inspiriert. In den wunderschönen Flaschen verbergen sich India Pale Ale, Imperial Red Ale, Rauchbier oder Blanche. (Halle 7/ D 43). Mit Interbrau (Halle 7/ D 39) aus Villafranca präsentiert ein renommiertes Vertriebsunternehmen aus Italien ein stattliches Sortiment von Brauspezialitäten aus aller Welt. Das



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

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

www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

Portfolio umfasst Klassiker, wie Sierra Nevada, Schneider Weisse, St. Bernardus, Uerige, Mikeller oder Guinness. Aus der italienischen Heimat kommt Birra Antoniana aus Padua ins Glas.

Mit der Pineios Brewery (Halle 7/ C 33) und der Septem Microbrewery (Halle 7/ D 32) können die Besucher zudem das Handwerk zweier moderner griechischer Kreativbier-Schmieden verkosten. Septem sind Biere eines Winzers, der Hopfen im Bier so betrachtet wie die Traube im Wein. Bei Pineios stellt sich die sympathische Mikrobrauerei aus Larisa dem kritischen deutschen Biergaumen. Unter den zahlreichen Kreationen sind auch typische deutsche Bierstile, wie Weizenbier, Bock und Dortmunder Export.

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

ProWein auf allen Kanälen:

<https://www.facebook.com/ProWein.tradefair>
https://www.instagram.com/prowein_tradefair
<https://www.linkedin.com/showcase/prowein-tradefair/>
<https://twitter.com/ProWein>



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

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

