

Die grosse Welt der Drinks und Cocktails

Die Bar- und Spirituosenmesse Drinkaffair fungiert als Parallelmesse der Igeho. Mit Anbietern von etablierten, internationalen Top-Brands bis zu lokalen Newcomern lockt sie mit einem breiten Mix und einem spannenden Rahmenprogramm mit hochkarätigen Speakern.



Bild: Adrian Bretscher

Von Bombay Sapphire, Evan Williams, Pacto Navio, De Kuyper und Gin Mare bis zu hiesigen Playern wie Matter Spirits, Ingwerer oder Giselle: Produzenten, Importeure, Brand-Ambassadoren von 56 verschiedenen Marken aus der ganzen Welt werden in der Halle 1.0 Süd (Event Halle) ihre Produkte präsentieren und für ein Stelldichein und Networking unter Branchenprofis sorgen. Mit der Drinkaffair, die bis dato erst zweimal stattgefunden hat, hält somit die hiesige, noch junge Bar- und Spirituosenmesse Einzug an der Igeho und somit der grössten und wichtigsten Hospitality-Plattform der Schweiz.

Aber auch die dritte Ausgabe des vom Zürcher Alexander Curiger gegründeten Drinkaffair wartet mit einem ausgewogenen Mix auf und präsentiert die Anbieter in einheitlichen, eigens für die Messe konzipierten Ständen mit Holzboxen, um so auch kleineren Marken und Newcomern die gleiche Chance zu bieten. Curiger betont: «Lokale Anbieter ergänzen das Portfolio optimal und stehen den grossen, internationalen Marken oftmals in nichts nach. Zudem ist der Trend zum Lokalen auch in diesem Bereich zunehmend: Man möchte wissen, wo was wie produziert wird». Gespannt auf das breit aufgestellte Portfolio der Messe ist etwa das Berner

Die Bar- und Spirituosenfachmesse Drinkaffair findet von Samstag, 16., bis Dienstag, 19. November 2019, jeweils von 12 bis 19 Uhr in der Halle 1.0 Süd (Event Halle) der Messe Basel statt. Details zum gesamten Rahmenprogramm werden in Kürze auf der Website aufgeschaltet sein. (Die Messe wurde 2018 von Alexander Curiger gegründet, Geschäftsführer der Distributions- und Brand-Building-Firma Silverbogen AG sowie der Online-Plattform Drink.ch.)
[Drinkaffair.com \(https://drinkaffair.com/\)](https://drinkaffair.com/)

Unternehmen Peppe GmbH, welches den Ingwerer herstellt und erstmals an der Branchenmesse teilnimmt, längst aber mehrere hundert Gastro-Betriebe schweizweit mit ihrem Ingwer-Likör beliefert und Abnehmer in Österreich, Deutschland, Holland und Japan hat. «Wir erhoffen uns einen vertieften Austausch mit interessierten Gastronomen und Barkeepern, aber auch mit den anderen Ausstellern», sagt Ingwerer-Erfinder Peppe Jenzer.

[IMG 5] Daneben sorgen bekannte Gesichter für ein spannendes Rahmenprogramm: Nebst dem vielfach ausgezeichneten Bartender Dirk Hany von der ebenso preisgekrönten Zürcher «Bar am Wasser» werden unter anderem die Cocktail-Legende Marian Beke («The Gibson», London), der Bartender Jörg Meyer («The Boilerman Bar» im 25hours Hotel, München) sowie der Deutsche Spirituosenberater Jürgen Deibel zu Gast sein. Gleich für zwei Vorträge reist der Cocktail-Alchimist und ausgezeichnete Bar-Experte Stephan Hinz an.

Ungebrochener Gin-Boom

Dass sich die Drinkaffair der Igeho anschliessen konnte, bezeichnet Gründer Curiger als Glücksfall: «Nachdem die Eventhalle unseres Logistikcenters in Glattbrugg zu klein geworden war, sahen wir uns nach einer neuen Lösung um. Mit der Igeho haben wir nicht nur einen idealen Standort, sondern auch den passenden Partner. Die Drinkaffair als separater Fachbereich für Spirituosen wird die Messe perfekt ergänzen», ist der Unternehmer überzeugt, der 2010 die Distributions- und Brand-Building-Firma Silverbogen AG gründete, deren Portfolio heute Marken wie Gin Mare oder De Kuyper umfasst. 2014 kam die Online-Plattform Drink.ch hinzu, die heute mit über 3500 Artikeln als führender Onlineshop für alkoholische Getränke in der Schweiz gilt und auch zahlreiche Gastro-Betriebe und Fachhändler beliefert. Die Gründung einer B2B-Messe für die Spirituosenbranche war da nur noch eine Frage der Zeit: «Im Gegensatz zum Ausland fehlte es hierzulande an einem Ort, an dem sich Barkeeper, Produzenten, Importeure und andere Fachpersonen aus der Branche treffen und sich über Produktneuheiten und Trends austauschen können», erklärt er die Gründung der Drinkaffair, welche erstmals im Februar 2018 über die Bühne ging.

[IMG 7]

Mit viel Interesse beobachtet er die aktuellen Trends – auf beiden Seiten des Tresens. Interessanterweise, meint er, «sehen wir einen Unterschied zwischen dem, über was in der Branche gesprochen wird, und dem, was sich effektiv an Bestellungen und Umsätzen tut. Lokal ist die Rede von einem Trend in den Bereichen Wermut und Mezcal – was sich aber nicht in unseren Verkaufsvolumen widerspiegelt. International hingegen reden Branchenprofis viel über Rum – doch auch dieser Trend ist noch nicht bei uns angekommen», so Curiger. Nach wie vor erlebten sie den Gin als die am stärksten wachsende Kategorie, und dies, obwohl man von Fachleuten immer wieder hörte, dass der Gin-Trend längst vorbei sei. Dieser macht selbst vor alkoholfreien Lösungen nicht Halt: An der Drinkaffair werden heuer auch die Rheinland Distillers mit ihrem prozentfreien Gin Wonderleaf sein. Wer sich für diese spannende Alternative interessiert, dem sei die Masterclass am Samstag, 16. November, um 13 Uhr empfohlen.



Franziska Egli
Publiziert am Donnerstag, 14. November 2019