



**„same but different“: Die Crème de la Crème der deutschen Bar-Szene um Stephan Hinz auf der ProWein 2020**

- **Cocktail Classics – auf den Kopf gestellt**
- **Craftbeer Foodpairing: Craftbeer für jeden Geschmack**
- **Cider-Experte Gabe Cook vor Ort**

Ein erstklassiges Programm erwartet die Besucher der Trendshow „same but different“ auf der kommenden ProWein, der weltweit größten und wichtigsten Fachmesse für Weine und Spirituosen, vom 15. bis 17. März in Düsseldorf. Herzstück der same but different in Halle 7.0 ist die „BAR“, präsentiert von dem preisgekrönten Bar-Experten Stephan Hinz. Seit zehn Jahren prägt der gebürtige Berliner die deutsche Bar-Szene mit seinen experimentellen Methoden und außergewöhnlichen Konzepten. „Ich freue mich, dass wir Stephan Hinz als Gastgeber unserer same but different BAR gewinnen konnten. Er prägt die Szene nicht nur durch seine kreativen Ideen und Cocktailkunst, sondern auch durch seine wegweisenden System-Lösungen für die Bar-Szene und die urbane Trend-Gastronomie“, erläutert Nicole Funke, Senior Project Manager ProWein.

Im Fokus der same but different BAR und der Education School mit ihren beiden „Classrooms“ stehen Cocktail-Klassiker wie Gimlet, Martinez oder der gute alte Fizz. Einige der kreativsten Bartender Deutschlands servieren ihre innovative Version dieser Lieblingsdrinks. Da überrascht ein Twist, also das Aromatisieren eines Cocktails mit Hilfe eines gedrehten Stücks einer Zitronen-, Limetten- oder Orangenschale, der dem Klassiker überraschende Nuancen hinzufügt. Auch der Einsatz von Sous-Vide-Verfahren oder Rotationsverdampfern verleiht den Cocktail-Klassikern neue Impulse. Nicht zu vergessen die Wahl der Zutaten, die einen

**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)  
Wolfram N. Diener  
Bernhard Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrates:  
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

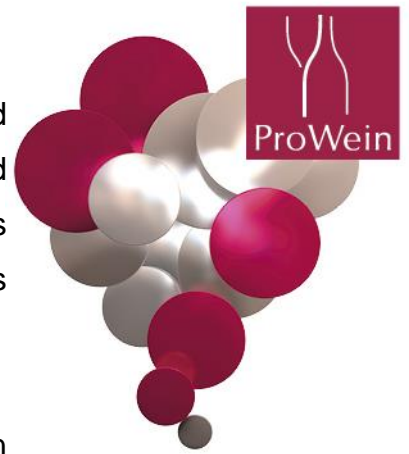
 Ausstellungs- und  
Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Cocktail-Klassiker auf den Kopf stellen können. Stephan Hinz und folgende sechs Bartender aus Berlin, Düsseldorf, Hamburg und Köln stellen das während der ProWein zu festen Showtimes (jeweils um 13.00 Uhr und 15.00 Uhr) mit ihren Signaturedrinks unter Beweis:

- **Lars Holzem** ist langjähriger Barchef der preisgekrönten Bar Little Link in Köln. Hier vereint er klassisches Barhandwerk und avantgardistische Techniken mit ungewöhnlichen Cocktailzutaten wie Lachs oder Steinpilz. Zur ProWein stellt er seinen Woolton's Trick, inspiriert vom Gimlet, vor (15. März).
- **Mohammad Nazzal** zeigt seit vielen Jahren im Kölner Al Salam, wie sich erstklassiges Essen und hochwertige Cocktails verbinden lassen. Einen Schwerpunkt legt er dabei auf orientalische Zutaten vom Dattelsirup bis zur Tarator-Espuma. Sein Signaturedrink ist der Les Saveurs du Levant, inspiriert von der Paloma (15. März).
- **Ruben Neideck** trägt den Titel „Bartenders des Jahres 2020“ und setzt in der Berliner Velvet Bar auf eine wöchentlich wechselnde Karte mit regionalem Fokus. Mit wildgesammelten Zutaten und ungewöhnlichen Kombinationen beweist er, wie spannend saisonale Aromen sein können. In Düsseldorf brilliert er mit Erdbeere & Waldmeister, inspiriert vom Fizz (16. März).
- **Richard Dührkohp** wurde mehrfach ausgezeichnet und ist seit 2018 als Barmanager verantwortlich für die vier Bars des Hotels Tortue Hamburg. In Cocktails experimentiert er mit Zutaten wie Kastanie, Petersilie oder Olivenkraut. Die ProWein-Besucher können sich konkret auf seinen Monkey Business, inspiriert vom Old Fashioned, am 16. März freuen.
- **Carsten Moeller** prägt als Barmanager den Stil der Capella Bar im Breidenbacher Hof in Düsseldorf. In diesem Traditionshaus setzt er moderne Impulse durch eine Barkarte im Manga-Stil und ausgefallene



**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf

Getränkepräsentationen. Auf der ProWein präsentiert er am ProWein-Dienstag seinen Auriga, inspiriert vom Martinez.

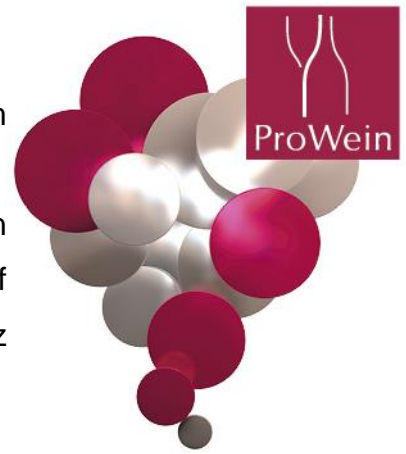
- **Andreas Andricopoulos** ist Barchef des Golvet über den Dächern Berlins, wo kreative Sterneküche auf außergewöhnliche Getränke trifft. Er kommt am 17. März auf die ProWein

### **Craftbeer-Foodpairing**

„Das gesamte Programm der same but different BAR und der angeschlossenen Classrooms ist ein anschauliches Spiegelbild der überaus lebendigen Craft-Szene – ob nun im Bereich der Spirituosen, Biere oder Cider“, erläutert Nicole Funke. Und mit rund 120 Ausstellern aus 25 Ländern präsentiert sich die Sonderschau auf der ProWein so groß wie noch nie in ihrer dreijährigen Entwicklung. Spielen im Classroom 1 die Spirituosen die Hauptrolle, so dreht sich im Classroom 2, jeweils um 14.00 Uhr und 16.00 Uhr, alles um Craftbeer. Arne Wildner, seit 2013 Biersommelier und leidenschaftlicher Verfechter von Craftbieren, informiert anschaulich über praktische Aspekte wie z.B. die richtige Trinktemperatur, passende Gläser oder Alkoholgehalte der unterschiedlichen Craftbiere. Besonders interessant dürfte auch der Programmpunkt zum Thema „Craftbeer-Foodpairing“ werden. Der Brewer Talk am ProWein-Montag (17.30 Uhr – 18.30 Uhr) mit Axel Ohm (ÜberQuell), Michael Lembke (BRLO), Jeff Maisel (Maisel & friends) und Lars Großkurth (Landgang Brauerei) rundet das Craftbeer-Programm perfekt ab.

### **Cider-Präsentationen mit Gabe Cook**

Nicht weniger interessant ist das Programm rund um Cider. Und kein Geringerer als Gabe Cook präsentiert das prickelnde Getränk täglich an der same but different BAR. Seit mehr als zehn Jahren ist der Brite in der Cider-Szene bekannt und hat sich schon längst einen Namen als Bewahrer und Innovator der Cider-Kultur gemacht. Ein Highlight wird sicherlich seine Präsentation des Ciders von Ramborn am ProWein-Montag (12.00 Uhr) sein. Das luxemburgische Cider-Haus hat es sich zur Aufgabe gemacht, alte



**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf

Apfelsorten wieder aufleben zu lassen und gleichzeitig den Umweltschutz auf seine Fahnen geschrieben.

Der Eintritt zu allen Classroom-Events ist im ProWein-Ticket enthalten, eine Anmeldung nicht notwendig – ganz nach dem Motto „first come first served“. Eine aktuelle Übersicht der „same but different“ Aussteller sowie weitere Informationen und Eindrücke gibt es online unter: [https://www.prowein.de/de/same\\_but\\_different/same\\_but\\_different](https://www.prowein.de/de/same_but_different/same_but_different)

#### **Hinweis für die Redaktionen:**

*Hochauflösendes Bildmaterial zur ProWein finden Sie in unserer Fotodatenbank im Bereich „Presse Service“ auf [www.prowein.de](http://www.prowein.de).*

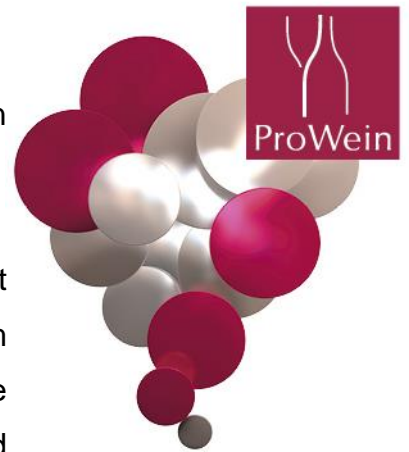
#### **Pressekontakt ProWein:**

Christiane Schorn  
Tel.: +49 211 4560 991  
[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de)

Monika Kissing  
Tel.: +49 211 4560 543  
[KissingM@messe-duesseldorf.de](mailto:KissingM@messe-duesseldorf.de)

Brigitte Küppers  
Tel.: +49 211 4560 929  
[KueppersB@messe-duesseldorf.de](mailto:KueppersB@messe-duesseldorf.de)

*Weitere Informationen unter:*  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de) bzw. in den sozialen Netzwerken  
Facebook: [www.facebook.com/ProWein.tradefair](https://www.facebook.com/ProWein.tradefair)  
Twitter: <https://twitter.com/ProWein>



**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

