



16–18 March 2025  
Düsseldorf, Germany

The World's No 1  
International Trade Fair  
for Wines & Spirits

→ [prowein.com](https://prowein.com)

## ProWein 2025 – Perscommuniqué nr. 9: februari 2025

### De perfecte match: Eten en wijn op ProWein

*Dit jaar besteedt ProWein bijzondere aandacht aan het thema Food & Wine Pairing. Niet alleen de urban gastronomy lounge van #asktoni is aan dit onderwerp gewijd. Ook binnen het gevarieerde voorprogramma wordt in verschillende formats aandacht besteed aan het perfect combineren van gerechten en wijn.*

De urban gastronomy lounge van #asktoni opent opnieuw de deuren en is ook in 2025 het centrale ontmoetingspunt voor alle restaurateurs, van de nieuwkomers tot de ervaren professionals. Dit jaar draait alles rond **Food & Wine Pairing**. In de vier verschillende workshops die elke dag zullen worden aangeboden, zal Toni Askitis (#asktoni) als gastheer op een leuke manier tonen hoe je eten en wijn met elkaar kan combineren tot onvergetelijke smaakervaringen.

### Nieuw concept voor live cooking

De urban gastronomy lounge gaat voor het eerst door met de steun van METRO. Het nieuwe concept werd ontwikkeld in samenwerking met de in Düsseldorf gevestigde internationale groothandel in voedingsmiddelen. Dr. Steffen Greubel, de CEO van METRO AG, en Martin Behle, de Chief Horeca Officer, zijn erin geslaagd om bekende beroemdheden uit de gastronomie, zoals Björn Freitag, Alina Meissner-Bebroust en Bobby Bräuer, te strikken voor een samenwerking. Voor het eerst zullen deze drie toprestaurateurs op de verschillende dagen live spannende gerechten creëren op ProWein. Toni Askitis, die door Rolling Pin is uitgeroepen tot beste sommelier van het jaar 2024, zorgt voor aangepaste wijn. U hoeft zich niet in te schrijven voor de individuele workshops.



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  
[www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
[info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Board of Managing Directors:  
Wolfram N. Diener (CEO)  
Marius Berlemann  
Bernhard J. Stempfle  
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

## Workshop-programma van de urban gastronomy by #asktoni

- **How to ProWein:** Praktische tips waarmee zowel beginners als professionals leren hoe je het beste uit ProWein haalt. De grondbeginselen van food pairing: de eerste inzichten en de basiskennis om de kunst van het combineren van eten en wijn te begrijpen.
- **Musik im Glas:** Het combineren van wijngenot en muziek met wijnboeren, DJ's en chef-koks.
- **Wine.Match:** het live uitwerken van gerechten die passen bij de geselecteerde wijnen: interactieve sessie met het publiek.
- **Food & Wine Pairing:** De chef-koks bereiden live ter plaatse de gerechten en de gasten proeven tegelijkertijd bijpassende wijnen van de wijnboeren.

## Waarom Food & Wine Pairing?

De perfecte combinatie van eten en wijn staat centraal in de gastronomie en is de kern van elke culinaire ervaring. Op een internationale beurs als ProWein is dit onderwerp dan ook niet zomaar een trend, maar een onmisbaar onderdeel van de wijn- en horeca-industrie. "Het thema 'food and wine pairing' biedt aan de wijn- en cateringindustrie heel veel mogelijkheden omdat het een eenvoudige presentatie van producten duidelijk overstijgt. Dit thema combineert de zintuiglijke aspecten van eten en wijn tot een harmonieuze eenheid die emoties opwekt en onvergetelijke ervaringen creëert. Deze kunst van het combineren is niet alleen een verrijking voor de gast, maar ook een essentieel element waarmee bedrijven zich kunnen onderscheiden in een markt met veel concurrentie", aldus Peter Schmitz, directeur van ProWein.



16–18 March 2025  
Düsseldorf, Germany

The World's N°1  
International Trade Fair  
for Wines & Spirits

→ [prowein.com](https://prowein.com)

## Food & Wine Pairing in alle domeinen van ProWein

Ook in de rest van het programma van ProWein zitten er heel veel suggesties rond *Food & Wine Pairing*, bv. in het programma voor de seminars van Wines of Portugal, ICEX/Wines from Spain, Pfalzwein of ICE/Vini d'Italia. Een bijzonder hoogtepunt: op **zondag om 11.30 uur** vindt op **ProWein** nog een topclass food & wine pairing plaats: Curly, bekend van de podcast *Terroir & Adiletten*, gaat op ProWein op culinaire ontdekkingsreis! In het **Franse paviljoen op stand 10F120 (Le Forum #BonjourProWein)** selecteert hij de perfecte combinatie van wijn en gerechten.

## ProWein-contactpersonen voor journalisten bij Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn

Tel.: +49 (0)211 4560 – 991

SchornC@messe-duesseldorf.de

Anne Schröer

Tel.: +49 (0)211 4560 – 465

SchroeerA@messe-duesseldorf.de

Caroline Herbertz

Tel.: +49 (0)211 4560-7141

HerbertzC@messe-duesseldorf.de

Luisa Harnau

Tel.: +49 (0)211 4560 – 539

HarnauL@messe-duesseldorf.de

