



Liköre im Trend – Es wird wieder cremig-süßer

von Jürgen Deibel

Die Welt der Spirituosen mit den diversen Unterkategorien ist nach wie vor ein wichtiger Umsatzbringer. So wird für das Jahr 2023 ein Umsatz im Bereich Liköre, Korn & andere Spirituosen von etwa 2,3 Milliarden Euro erwartet. Laut Prognose von Fortune Business Insights wird das Marktvolumen 2028 bei 2,7 Milliarden Euro liegen – was einem jährlichen Umsatzwachstum von 3,29 Prozent entspricht (CAGR 2023-2028). Auch mengenmäßig entwickelt sich der Produktbereich Liköre, Korn & andere Spirituosen positiv: Laut Prognose wird das Volumen im Jahr 2028 die Menge von 169,5 Millionen Liter erreichen. Im Jahr 2023 wird der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von Likören, Korn & anderen Spirituosen wahrscheinlich bei 1,96 Liter liegen. Und für das Jahr 2024 wird ein Absatzwachstum von 3,1 Prozent erwartet. Den meisten Umsatz generiert voraussichtlich China: Hier liegt das prognostizierte Marktvolumen 2023 bei 130,3 Millionen Euro.

Liköre, Korn & andere Spirituosen sind also Wachstumstreiber. In dieser Welt der Spirituosen erleben Liköre heute eine erneute Blütezeit. Der Trend ist zweigeteilt: einerseits in Richtung cremiger Süße, andererseits erleben auch die Bitterliköre eine Renaissance mit neuen Variationen und Geschmacksrichtungen.

Einen hervorragenden Überblick über diese schillernde Welt der diversen Liköre bietet die ProWein 2024 vom 10. bis 12. März mit der Trendshow „same but different“ in Halle 7 und der neuen Markenwelt „ProSpirits“ in Halle 5. Rund 500 der mehr als 5.700 Ausstellenden

**10- 12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
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
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

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

 AUMA 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

aus aller Welt präsentieren in zwei von 13 Messehallen ihr faszinierendes Spirituosenangebot.

Die Vorliebe für cremige Süße und aromatische Getränke hat dazu geführt, dass Liköre in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Kombinationen wieder vermehrt Beachtung finden. Ob fruchtig, würzig oder cremig – Liköre bieten eine breite Palette von Aromen, die sich sowohl zum puren Genuss wie auch hervorragend für Mixgetränke und kreative Cocktails eignen. Von klassischen Sorten wie Orangen- und Vanillelikör bis hin zu innovativen Kreationen mit exotischen Früchten oder Kräutern – die Vielfalt kennt keine Grenzen.

Die Palette reicht von der Basis der Sahneliköre des niederländischen Anbieters Creamy Creations (Halle 5, F02) mit eigenen Sahnelikören, veganen „Sahne“-Likören und den dazugehörigen Basislikören über die auf Whiskeybasis hergestellten Creme- Likören von McCormick (zu finden bei Bord Bia / Irish Food Board Ltd., Halle 5, Stand G18-J34) bis hin zu argentinischen Likören von Delleplane mit dem original argentinischen Creme-Likör Tambo (Halle 5, K46).

Auch Frankreich, eines der Ursprungsländer der Likörkultur, präsentiert interessante Likörvarianten auf der ProWein 2024. Beispiele sind die Creme Liköre von Spiribam SAS in Halle 5, K43 oder die Produktpalette von Spirit France Diffusion (Halle 5, M09). Spezialisiert auf Armagnac und Calvados präsentieren sie auf der diesjährigen ProWein „Le Verger“, einen 100% France Terroir Liquor. In diesem Likör auf Calvados-Basis stehen die Früchte aus den Obstgärten Frankreichs in einer Mischung aus sanguinischem Pfirsich, Kirsche und frischem Apfelsaft im Vordergrund.



**10- 12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
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
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

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

 AUMA 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

Liköre aus Korea

Eine einzigartige emotionelle und spirituelle Kultur einer Nation vermischt sich hier mit dem traditionellen Verständnis von Spirituosen. Nicht die Destillation steht im Vordergrund, sondern eine Vielzahl an Braumethoden liefert die Grundlage der klassischen, aromatisierten Getreideweine (Reisweine) Koreas. So werden traditionelle koreanische Spirituosen unter anderem „Yakju“ genannt und mit hartgekochtem Reis, Hefe und Wasser gebraut. Eine Aromatisierung erfolgt dann auf vielfältige Weise mit reinen Zutaten aus der Natur. Noch ist diese Kunst vielen Menschen fremd. Hier bietet ProSpirits die ideale Möglichkeit, einen tieferen Einblick in die Herstellungsweisen zu gewinnen. Mit Andong Soju Association (Halle 5, J55) und (KTLEA) Korea Traditional Liquor Export Association (Halle 5, J45) beteiligen sich zwei Koreanische Verbände und ermöglichen es, in die Geschmackswelten von Gahyangju (Blumenwein), Yakyongju (Heilwein) und einiger Spirituosen wie Shindoju, Cheongmyeongju, Shimhaeju, Samaju und Youseoju einzutauchen.

Ein besonders aufstrebender Bereich sind handgemachte oder artisanale Liköre. Kleinere Hersteller setzen auf hochwertige Zutaten und traditionelle Herstellungsverfahren, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Das Ergebnis sind Likörkreationen, die nicht nur süß, sondern auch komplex und anspruchsvoll sind, wie beispielsweise die Liköre der Peppe GmbH, eine inhabergeführte Schweizer Firma, verdeutlichen. Spezialisiert auf Ingwer zeigen sie, wie kräftiger Ingwer auch im Likör eine gute Figur machen kann (Halle 7, C01).

Die Märkische Spezialitätenbrennerei aus Hagen, bekannt für ihren DeCavo Single Malt Höhlenwhisky, stellt neben reinen Destillaten auch Liköre in den verschiedensten Geschmacksrichtungen vor (Halle 7, B31). Die süße Renaissance der Liköre spiegelt sich auch in der Cocktailkultur wider, wo Barkeeper zunehmend auf süßere



**10-12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
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
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

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

Liköre als Hauptbestandteil oder Ergänzung setzen, um raffinierte und geschmacklich ausgewogene Getränke zu kreieren

Die Welt der Bitterliköre repräsentieren einerseits renommierte Firmen, wie die aus Ungarn bestens bekannte Marke Zwack Unicum. Ein klassischer Kräuterlikör aus 40 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, destilliert und hergestellt in Budapest (Halle 7, D54). Semper idem Underberg AG mit dem seit 177 Jahren bekannten Starkbitter gleichen Namens, präsentiert eine wegweisende, noch limitierte, Weiterentwicklung ihres Klassikers: den Espresso Herbtini. Kombiniert man klassischen Underberg Kräuterlikör mit Espresso und Schokoladennoten entsteht auf diese Weise ein neuer „After Dinner Fusion Drink“ (Halle 5, A02).

Weitere Spirituosentrends auf der ProWein 2024:

- Brandy – die Renaissance der Traube
- Vodka – Die Auferstehung des Vodka – diesmal mit Charakter!
- Agavenbrände – Die Welt der Agave – von Mezcal und Tequila
- RTD – Ready to drink

Hinweis für die Redaktionen:

Hochauflösendes Bildmaterial zur ProWein und die Grafiken finden Sie in unserer Fotodatenbank im Bereich „Presse Service“ auf www.prowein.de.

Pressekontakt ProWein bei der Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: +49 (0)211/4560 – 991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: +49 (0)211/4560 – 543
KissingM@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



10-12 March 2024
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
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
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

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