

Wo Verkosten zur Pflicht wird



Bild: SN/Fotolia

Die Düsseldorfer ProWein hat sich als wichtigste Messe für heimischen Wein im Ausland etabliert.

340 Produzenten aus Österreich suchen die Gunst ihrer internationalen Klientel.

PETRA BADER

Sie ist zur führenden internationalen Weinmesse geworden. Bei der ProWein in Düsseldorf trifft sich seit 1994 jährlich das Who's who der globalen Weinszene. Kaum ein Weingut aus Deutschland und Österreich, das nicht dabei ist. Die ProWein gilt als enorm wichtiger Faktor fürs Netzwerken, zur Kundenpflege und bei der Akquirierung neuer Interessenten. Was vor 20 Jahren als ProVins mit 321 Ausstellern begann, ist zur Erfolgsgeschichte geworden. Im vergangenen Jahr waren gut 4700 Produzenten und Händler mit von der Partie – und eine üppige fünfstellige Besucherzahl stürmte die Messehallen.

Alexander Koblinger, Sommelier beim Vier-Hauben-Restaurant der Brüder Obauer im Salzburger Werfen, ist Stammesbesucher bei der ProWein. Nur im vergangenen Jahr machte er Pause – da stand er als Vertreter Österreichs bei der Sommelier-WM in Japan auf der Bühne. Sonst ist für ihn die ProWein ein absolutes Muss. „Nirgends ist das Angebot so groß wie hier“, resümiert er. Koblinger rechnet zwei Tage für den Messebesuch. Praktisch, dass die Messehallen vom Flughafen in Düsseldorf nicht weit entfernt sind und dass es Direktverbindungen ab Salzburg gibt. Koblinger legt sich bereits im Vorfeld anhand des Messekatalogs einen genauen Plan zurecht. Heuer möchte er auch Weine einiger exotischer Länder verkosten. „Die Türkei und China machen Sonderdegustationen. Das wird spannend“, meint er. Aber auch Weine aus Übersee stünden auf dem Programm und „einen Tag verbringe ich immer in der Österreich-Halle“.

Wichtig sind natürlich auch die Treffen mit Sommelierkollegen aus aller Herren Länder. Die ProWein als reine Fachbesuchermesse ist prädestiniert für das Knüpfen neuer und das

Pflegen bestehender Kontakte. Koblinger laufen nicht nur seine heimischen Kollegen über den Weg, auch Freunde aus Amerika, Skandinavien und natürlich Deutschland sind auf der Suche nach den besten Weinen. Jeder kommt gern nach Düsseldorf. Die Professionalität der Verkoster wird von Winzern und Besuchern gleichermaßen geschätzt. Selten, dass zum Ende des Tages vom Alkohol Gezeichnete durch die Hallen irren. „Die Messe ersetzt natürlich keinen Besuch im Weingut, aber man kann neue Trends entdecken und sich in relativ kurzer Zeit einen sehr guten Überblick zu bestimmten Themen verschaffen“, erzählt der Obauer-Sommelier und spricht von einem „riesigen Spielplatz des Geschmacks“.

Das nutzt die Österreichische Weinmarketing ÖWM. Sie koordiniert mit der Wirtschaftskammer das Treiben in der Halle 7, der „Österreich-Halle“. Rund rund 340 heimische Weinbaubetriebe entkorken, was sie zu bieten haben. Nicht nur wegen ihrer Topprodukte ist diese Halle alljährlich Anziehungspunkt vieler Weinfachleute. Hier rennt auch der Schmach. Pro Winzer stehen sechs Quadratmeter samt Verkostungstheke, Besprechungstisch und Lager zur Verfügung. Heuer komplettiert das Restaurant Gruber's aus Köln das Ganze mit kulinarischen Schmankerln. „Wir wollen auch kulinarisch ein österreichisches Lebensgefühl bieten. Mit Gruber und seinem Team konnten wir eines der besten österreichischen Restaurants in Deutschland für unseren ProWein-Auftritt gewinnen“, sagt Katharina Papst, ÖWM-Bereichsleiterin für Deutschland. Der inzwischen „eingekölschte“ Österreicher Franz Gruber aus dem Salzburger Land betreibt sein gleichnamiges Restaurant seit 1999 in der Rheinmetropole.

Sozusagen als Winzer der ersten Stunde ist Franz Leth aus Fels am Wagram mit seiner Familie auch heuer wieder auf der Messe mit dabei. Für ihn ist die Teilnahme längst zum

Fixpunkt im Jahreskalender geworden. Seit Beginn 1994 ist er treuer Aussteller. Damals war er einer von fünf Österreichern. „Die Messe ist für mich die besten Plattform auf dem europäischen Markt“, betont er. Leth pflegt Kontakte zu seinen Importeuren, die am Stand den neuen Jahrgang probieren und Verhandlungen führen. „Im Vorfeld verschicke ich etwa 120 persönliche Einladungen und lege auch Eintrittskarten bei. Es reicht nicht, einfach zu warten, ob jemand vorbeikommt“, meint er. Wie die meisten seiner Berufskollegen schätzt er die Professionalität der Fachmesse außerordentlich.

Leth steht mit seiner Frau und dem Sohn im Stand. Die reine „Hardware“, also Standkosten, Flüge und Hotelübernachtungen kommen für seinen ProWein-Termin auf rund 5000 Euro. „Da haben wir aber noch nicht einmal einen Kaffee getrunken und unsere Weine, die wir präsentieren, sind auch noch nicht eingerechnet.“ Klar – die Messe sei teuer, aber es sei einfach undenkbar, fernzubleiben. „Dafür sind hier zu viele unserer Kunden unterwegs. Und alle persönlich besuchen kann ich nicht“, erzählt Leth.

Ein Tipp für alle Weinfreunde und -freundinnen, die nicht nach Düsseldorf reisen können: Alle zwei Jahre findet in Wien die VieVinum statt. Es ist die wichtigste heimische Messe, sozusagen die Leistungsschau des österreichischen Weins – und sie ist nicht nur für Fachleute, sondern auch für Private geöffnet. Heuer kann wieder an drei Tagen im Juni im würdigen Rahmen der Wiener Hofburg bei gut 500 Ausstellern verkostet werden. Und wie es schon Tradition ist, gibt sich auch dieses Mal wieder ein Gastland die Ehre: Frankreich. Ob Champagne, Bordeaux, Burgund oder Provence – Winzer aus den verschiedensten Gebieten geben auf der VieVinum Auskunft über ihre Weine und deren Herkunft.

All das ist sicher ein guter Grund für einen Abstecher in die Hofburg.

MESSEDETAILS

ProWein

23. bis 25. 3. 2014 in den Messehallen in Düsseldorf
täglich von 9 bis 18 Uhr

- Tageskarte im Vorverkauf 30 Euro, Dreitagesticket 55 Euro
- Messekatalog zur Vorabinformation 16 Euro
- 4796 Aussteller aus 48 Ländern
- Anreise aus Österreich bequem per Direktflug aus Salzburg oder Wien
- Weitere Infos unter www.prowein.de

VieVinum

14. bis 16. 6. 2014 in der Hofburg in Wien
täglich von 12 bis 18 Uhr (ab 10 Uhr für Fachbesucher)

- Tageskarte im Vorverkauf 30 Euro, Ticket vor Ort 40 Euro, Dreitagesticket 70 Euro
- Messekatalog zur Vorabinformation 5 Euro
- 520 Aussteller – Produzenten, Distributeure und Händler aus Österreich und der ganzen Welt, Rahmenprogramm mit zahlreichen Fachverkostungen
- Weitere Infos unter www.vievinum.at



KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

Voller Harmonie. Im Einklang mit der Natur, zu Ihrem Vergnügen komponiert. Genießen Sie Wein aus Österreich. Kostbare Kultur.
www.oesterreichwein.at