

## Pressemitteilung

### Handgefertigte Getränke-Neuheiten auf der INTERNORGA 2023

Hamburg, 06.02.2023. Der Trend zu handgefertigten Produkten ist ungebrochen: Ob heiß oder eisgekühlt, hochprozentig oder alkoholfrei – besonders im Gastgewerbe begeistern überraschende Drink-Kreationen die Gäste und beleben das Geschäft. Was im Getränkebereich gerade angesagt ist, erfahren Besuchende der INTERNORGA vom 10. bis 14. März 2023 in Hamburg. Einen schnellen Überblick über handgefertigte Spirituosen und feinste Kaffeebohnen-Röstungen bieten die beiden Trendbereiche „Craft Spirit Lounge“ und „Craft Coffee Area“. Neben innovativen Produktneuheiten laden beide Areas zum Austausch und Entdecken in entspannter Atmosphäre ein.

Ob Newcomer oder Branchengröße – auf der INTERNORGA 2023 versammeln sich zahlreiche Anbieter neuartiger Produkte im Getränke-segment. Nach der erfolgreichen Premiere des neuen Trendbereichs „Craft Coffee Area“ im letzten Jahr und der bereits bekannten „Craft Spirit Lounge“ widmet die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt den beiden angesagten Themen Kaffee und Spirituosen wieder eigene Ausstellungsbereiche. Außerdem bietet sie Besuchenden die Gelegenheit, in direkten Kontakt mit den Herstellern zu treten und sich von einem vielfältigen Angebot rund um handgefertigte Spirituosen und Röstungen inspirieren zu lassen.

„Wir freuen uns, dass wir mit den beiden Trendbereichen ‚Craft Coffee Area‘ und der beliebten ‚Craft Spirit Lounge‘ einmal mehr angesagte und dynamische Themen aufgreifen und für alle Interessenten eine Plattform von vielversprechenden Getränke-Neuheiten zum Probieren und Entdecken bieten können“, sagt **Claudia Johannsen**, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress.

### Genussvielfalt rund um Kaffee

Dass Kaffeekochen Kunst und Handwerk gleichermaßen ist, beweist die „Craft Coffee Area“ – der Treffpunkt für alle Kaffeeliebhaberinnen und -liebhaber, die Individualität und besten Geschmack schätzen. Zu entdecken sind in diesem Trendbereich individuelle Röstungen und Trends rund um das Lieblingsgetränk Nummer 1 in Deutschland. Mit vor Ort sind unter anderem Ausstellende wie my-own-coffee Kaffeemanufaktur, Röstwelt Kaffeekult oder die beiden Hamburger Spezialröstereien Three Oaks Roastery GmbH sowie H.C.C. Hanseatic Coffee Company GmbH. Erkunden können Besuchende zudem eine große Auswahl an innovativen Kaffeemaschinen: Das Spektrum reicht von raffinierten Siebträgermaschinen bis hin zu Kaffeefullautomaten. Für Abwechslung sorgen Neuheiten wie ‚Kaffeedrucker‘, die Milchschaum mit kunstvollen Motiven verzieren.

## Mit und ohne Alkohol – handwerkliche Spirituosen

Eine weitere Inspirationsquelle im Bereich Getränke ist die „**Craft Spirit Lounge**“: Von hand crafted Edelobstbränden und -likören über rauchige Whiskys oder Gins mit ausgefallenen Botanicals bis hin zu alkoholfreien Alternativen – hier finden Besuchende feinste Destillate von jungen und trendbewussten Spirituosenherstellern. Individuelle Kreationen wie aromatische Rumliköre von der Black Work Pirates GmbH oder dem Likör Hamburger Gold des gleichnamigen Startups beweisen, dass bei den leidenschaftlichen Brennern Kreativität, neue Geschmacksmomente sowie Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus stehen. Die „Craft Spirit Lounge“ ist somit eine ideale Plattform für alle Gastgebenden, die ihre Getränkekarte um individuelle Drinks bereichern und umfangreich über Neuheiten informieren wollen.

Neben der großen Produktvielfalt bietet die INTERNORGA unzählige Möglichkeiten zum Netzwerken: Dabei setzt die Messe im März 2023 auf innovative Formate, wie die **INTERNORGA Open Stage**, die gezielten Wissenstransfer ermöglicht. Hier diskutieren Branchenplayer, Ausstellende und Besuchende in inspirierender Atmosphäre über Lösungsansätze für aktuelle Herausforderungen.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/LR2Q1>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

### Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: [juliane.schoenherr@hamburg-messe.de](mailto:juliane.schoenherr@hamburg-messe.de)