

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

im Kalender der Messe München steht nach der Sommerpause ein weiteres Highlight. Vom 11. bis 15. September findet die Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie statt. Die drinktec wird nur alle vier Jahre durchgeführt. Über 1.700 Teilnehmer aus 75 Ländern zeigen die neuesten Trends und Innovationen aus allen Bereichen der Branche: ob Wein, Bier, Wasser oder Milch. Daneben geht es aber auch um das sogenannte „Liquid Food“, übersetzt flüssige Nahrungsmittel. Dazu gehören beispielsweise Joghurt, Milchmischgetränke aber auch Ketchup und Senf. Auf der drinktec werden einerseits die neuesten Getränketrends aus allen Bereichen präsentiert, auf der anderen Seite zeigen die Unternehmen aber auch alle Arten von Abfüll- und Verpackungsanlagen. Erwartet werden auf dem Münchener Messegelände rund 70.000 Fachbesucher aus 180 Ländern.

Weltweit ist Deutschland größter Exporteur von Getränkeanlagen. Daher ist die drinktec ein wichtiges „Schaufenster“ für die Branche. Im Bereich der Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen liegt die Exportquote bei über 80 Prozent. Im vergangenen Jahr lieferten die deutschen Hersteller über die Hälfte der weltweit exportierten Brauereimaschinen und über 30 Prozent der Verpackungsmaschinen für Getränke.

### **Aktuelle O-Töne zur drinktec - bereits vor dem Messestart**

Schon jetzt haben Sie die Möglichkeit, sich ein aktuelles O-Ton-Paket mit dem stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden der Messe München GmbH, Dr. Reinhard Pfeiffer kostenlos von unserer Homepage herunter zu laden. Alle Statements finden Sie **ab dem 6. September 2017** auf der Internetseite des [Messeradios](#).

### **Hörfunkstudio geöffnet vom 11. bis 13. September 2017**

Das Team vom Messeradio ist auch 2017 wieder für Sie auf der drinktec unterwegs, um spannende und interessante Themen der Branche redaktionell aufzubereiten. Wir liefern Ihnen O-Ton-Pakete, Interviews und Expertenstatements zu den aktuellen Themen der Branche. Alle Audiofiles können Sie kostenlos downloaden.

Das Hörfunkstudio der Messe München hat von Montag, 11. September bis Mittwoch, 13. September 2017 jeweils von 9 - 18 Uhr für Sie geöffnet. Ihnen stehen digitale Arbeitsplätze zur Verfügung. Dort können Sie Ihre O-Töne und Beiträge produzieren. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, in unserem Studio Interviews aufzunehmen. Schauen Sie einfach vorbei.

### **Hier ein Überblick über die redaktionell geplanten Themen der drinktec 2017**

- **Auftakt-Presskonferenz mit O-Tönen zur aktuellen Branchenlage**
- **Biersommeliers, Craftbiere und der European Beer Star - Alles rund ums Bier auf der drinktec**
- **Soft aus Birkenstämmen, Kaffee mit Tonicwater oder Milchmixgetränke mit grünem Tee – Neues auf dem Getränkemarkt**
- **Authentizität, autochthone Weine und neue Geschmacksnuancen - 20.000 Quadratmeter rund um das Thema Wein, Kooperation mit der SIMEI**
- **Gegen den Plastikmüll: Umweltfreundliche Verpackung und Etiketten (Trends bei PET, Glas und Direktdruck)**

### **Auftakt-Presskonferenz mit O-Tönen zur aktuellen Branchenlage**

Zum Auftakt der drinktec 2017 findet am ersten Messetag, am Montag, dem 11. September eine Pressekonferenz statt, die gemeinsam von der Messe München und dem VDMA Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen durchgeführt wird. Hier geht es um Zahlen und Fakten der Branche sowie um die Highlights der diesjährigen drinktec. Als Gesprächspartner werden erwartet:

- **Richard Clemens**, Geschäftsführer VDMA-Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen
- **Volker Kroneder**, Präsident drinktec-Fachbeirat, Vorsitzender VDMA Fachabteilung Getränkemaschinen und Vorsitzender Aufsichtsrat Krones AG
- **Dr. Reinhard Pfeiffer**, stellvertretender Vorsitzender der Geschäftsführung, Messe München

#### **TERMIN:**

**Montag, 11. September 2017, 10:00 – 11:00 Uhr; Messe München, Pressezentrum West, Konferenzraum 2. Stock**

## **Biersommeliers, Craftbiere und der European Beer Star - Alles rund ums Bier auf der drinktec**

Nach den Zahlen des Branchenverbandes VDMA werden weltweit jährlich rund 248 Milliarden Liter an alkoholischen Getränken konsumiert. Spitzenreiter mit einem Löwenanteil von rund 80 Prozent ist das Bier. Auch bei den Deutschen ist Bier nach wie vor das beliebteste Getränk überhaupt, obwohl der Konsum insgesamt etwas zurückging. Das hat wohl damit zu tun, dass die Deutschen zwar weniger, aber dafür immer mehr besondere Sorten kaufen. Die Rede ist von den sogenannten Craft-Bieren, also handwerklich in kleinen Mengen gebrautes Bier mit besonderen Geschmacksnuancen, die oft nur alleine durch spezielle Hopfensorten erreicht werden. Aber auch das Bierbrauen zu Hause wird immer beliebter. Die drinktec 2017 bietet „großen“ und „kleinen“ Bierherstellern alles, was zum Produzieren und Vermarkten notwendig ist: von produktspezifischer Prozesstechnik (Halle B2) über Rohstoffe von Mälzereien und Hopfenhandel (Halle B1) bis zum Gastronomiebedarf (Halle A1). In diesem Jahr gibt es auch einen eigenen neuen Ausstellungsbereich Home&Craft in Halle C1. Nach den neuesten Branchenschätzungen soll es allein in Deutschland rund 17.000 Hobby-Brauer geben.

Zum Treffpunkt für alle Liebhaber des Gerstensaftes wird der „place2beer“ in Halle B1. Auf rund 500 Quadratmetern können Besucher die unterschiedlichsten Bierstile probieren und sich über die neuesten Trends informieren. Außerdem finden dort zahlreiche Diskussionsrunden statt, wie zum Beispiel „Frauen und Bier“ oder „Bier und Food“. (*place2beer, Halle B1*)

Auch zahlreiche Events rund um das kühle Getränk finden während der drinktec statt. Bereits am Sonntag, den 10. September 2017, kämpfen die **Bier-Sommeliers** um die besten Plätze bei der **Weltmeisterschaft**. Von 2.000 Bier-Experten aus aller Welt, haben es 50 ins Finale nach München geschafft. Eine Jury wird dann entscheiden, wer sich mit seinem Fachwissen und seinen Geschmacksnerven letztlich durchsetzen kann. (*Veranstaltungsort: Internationales Congress Center München*). Und wer das beste Bier weltweit gebraut hat, wird sich beim **European Beer Star** zeigen, der am Mittwoch, dem 13. September 2017 verliehen wird.

## **Saft aus Birkenstämmen, Kaffee mit Tonicwater oder Milchmixgetränke mit grünem Tee – Neues auf dem Getränkemarkt**

Limonaden in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen, mit und ohne Zucker, Energydrinks

oder auch Milchmischgetränke – Verbraucher haben heute die Qual der Wahl. Hoch im Kurs stehen bei deutschen Verbrauchern derzeit vor allem gesunde, fett- und zuckerarme Getränke. Diese müssen aber nicht nur gut schmecken und den Durst löschen, sondern auch die Gesundheit unterstützen, nachhaltig produziert sein oder einen spirituellen Mehrwert bieten. Da sich die Trinkgewohnheiten der Verbraucher heute viel schneller verändern, müssen die Hersteller von Getränken und Anlagen auch viel schneller darauf reagieren.

Mit der Halle B1 und einem Teil der Halle B2 bietet die drinktec 2017 über 11.000 Quadratmeter Fläche für die Bereiche Rohstoffe, Ingredients, Zusatzstoffe und Behandlungsmittel. In diesem Umfeld ist die Special Area „New Beverage Concepts“ platziert. Hier präsentieren sich Hersteller von Süßungsmitteln, Farbstoffen, Geschmacks- sowie Inhaltsstoffen und Rezepturen. Besucher können innovative Ingredients- und Getränkekonzepte testen bzw. bei den Unternehmen, die sich mit Geschmacksstoffen befassen, nach neuen Ideen suchen.

Im Trend bei innovativen Getränken liegen derzeit weiterhin sogenanntes Superfood wie Goji-Beeren, Macha oder Kokoswasser oder das vor allem in den USA beliebte Turmeric-Tonic, eine mit Kurkuma gewürzte Limonade oder ein Mix aus kaltem Kaffee gemischt mit Tonic-Water. Neu sind aber auch Getränke-Exoten wie beispielsweise Birkenwasser. Die süßlich schmeckende Flüssigkeit wird direkt aus dem Stamm des Baumes gewonnen und soll gesundheitsfördernde Wirkungen haben.

Von wachsender Bedeutung ist auf der drinktec das Thema Milch bzw. Trinkmilchprodukte. 2015 wurden weltweit fast 240 Millionen Tonnen Trinkmilchprodukte konsumiert, bis 2020 soll der Absatz um weitere 9 Prozent steigen – so die Zahlen des Branchenverbandes VDMA. Große Molkereien setzen derzeit vor allem auf gesunde Alternativen zu Softdrinks. Neu sind beispielsweise Mischungen aus Milch und Fruchtsäften, Getränke aus Milch und Tee oder auch eiweißreiche Energydrinks. Daneben liegen Kreationen aus japanischem Bio-Matcha-Grüntee mit Bergbauermilch im Trend

## **Autochthone Weine, weniger Alkoholgehalt und neue Geschmacksnuancen - 20.000 Quadratmeter rund um das Thema Wein, Kooperation mit der SIMEI**

Erstmals findet im Rahmen der drinktec die italienische Weintechnikmesse SIMEI als SIMEI@drinktec statt. Durch die neue Kooperation mit der SIMEI werden jetzt auf einer Fläche von rund 20.000 Quadratmetern Lösungen exklusiv für die Weinindustrie gezeigt. **(Hallen C2 und C3)** Über 200 Aussteller präsentieren Maschinen und Equipment für die Weinherstellung. So wird die drinktec um das Thema Wein in allen Facetten abgerundet

Bei der Herstellung von Wein werden den Verbrauchern gerade im Premiumsegment Authentizität und Nachhaltigkeit immer wichtiger. Das schließt auch den ökologischen Anbau der Reben mit ein sowie die Energieeffizienz bei der Produktion. Hier rückt der Begriff „autochthone“ Weine in den Fokus. Eine autochthone Rebsorte wächst dort, wo sie ursprünglich zu Hause ist. Ebenso im Trend liegen Orange- und Natural-Weine, die mit möglichst wenig Technologie hergestellt werden. Geschmacklich muten solche Weine leicht bitter und krautig an.

Ein weiterer Trend liegt darin, den Wein mit weniger Alkohol zu produzieren. Weltweit reagieren Winzer auf den Verbraucherwunsch nach weniger Alkohol bereits mit der entsprechenden Kellertechnik. Sie trennen damit entweder vor der Gärung Zucker aus dem Most ab oder entziehen dem fertigen Wein Alkohol. Aber auch die Geschichte hinter der Marke wird in Zeiten von Social Media immer wichtiger. Weine sollen eine Geschichte erzählen, das spricht Verbraucher zunehmend an. Daneben steigt im Bereich der Spirituosen ähnlich wie bei Bier die Nachfrage nach Craft-Sorten. Klassische Spirituosen wie Wein oder Sekt bekommen immer ausgefallenerere

Geschmacksvarianten durch exotische Früchte, Tees oder Gemüse.

## Gegen den Plastikmüll: Umweltfreundliche Verpackungen

Auch die Getränkeindustrie steht in der Pflicht, den weltweiten Plastikmüll zu reduzieren. In den Fokus rücken daher umweltfreundliche Alternativen zu den herkömmlichen PET-Verpackungen. Seit einigen Jahren gibt es bereits Flaschen, die recycelbar sind und teilweise aus pflanzlichen Stoffen bestehen. Auf der drinktec gibt es in diesem Jahr einen eigenen Ausstellungsbereich in den **Hallen A1 und A2**, der sich neuen Entwicklungen bei Getränkeverpackungen widmet. Ein Ansatz ist hierbei PEF, ein Kunststoff aus nachwachsenden Rohstoffen, der dank höherer Belastbarkeit dünnwandiger Flaschen zulässt.

Das österreichische Unternehmen Naku zeigt auf der Messe eine **Flasche aus PLA (Polylactide)**. PLA besteht zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen und aus Milchsäure. Die Flasche soll laut Unternehmensangaben 10-fach billiger und 20-mal leichter sein als Glas und unter anderem als Verpackung für frische Fruchtsäfte, Smoothies und Milchprodukte sehr geeignet sein.

In den Regalen finden sich in den letzten Monaten immer wieder mehr Dosen. Noch vor Jahren verpönt, sind Dosen heute dank des fast 100-prozentigen Recyclings ein nachhaltiges Produkt. Auf der drinktec zeigt die Firma Xolution erstmals ihre **neue wiederverschließbare Dose**. (*Xolution, Halle A2, Stand 507*)

KHS stellt mit dem neuen **Nature Multipack** (Halle B4, Stand 328) eine ressourcen-sparende Verpackungslösung vor: Dosen als Sixpack brauchen keine Plastikfolie mehr, um zusammengehalten zu werden. Die an die Dosenoberfläche seitlich angebrachten kleinen Klebepunkte halten diese zusammen und können leicht herausgedreht werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: deutlich weniger Verpackung, fast kein Müll in den Geschäften und beim Kunden zuhause.

PET soll in Zukunft deutlich gesünder und ökologischer werden. Netstal Maschinen AG stellt deshalb mit **Prelactia** (Halle A4, Stand 321) eine Neuheit vor: Sie besteht aus einem zweischichtigen Aufbau der PET-Preforms: einer grauen, lichtundurchlässigen Innenwand und weißen Außenhaut. Diese Lichtbarriere soll haltbarer Milch ein längeres Leben geben: Bis zu sechs Monaten verspricht der Hersteller. Außerdem ist die Preform aus reinem PET gemacht, daher voll recycelbar.

Weitere Informationen rund um das Thema PET erhalten die Besucher im **PET Point** der drinktec 2017 (Halle A4). Informationen dazu und zu den weiteren Ausstellungsbereichen finden Sie [hier](#)