drinkZERO goes ProWein

Klaus Postmann wird mit seinem Zero-Beratungsunternehmen Partner der ProWein 2027 in Düsseldorf. Als Experte für den alkoholfreien Getränkemarkt übernimmt der Österreicher die inhaltliche Konzeption und Programmgestaltung der neuen „Zero+ Zone“ der renommierten Weinmesse.

Wien, 5. November 2026

Alkoholfrei bekommt auf der ProWein mehr Raum. Die internationale Weinmesse baut ihren Zero-Schwerpunkt 2027 deutlich aus und holt dafür den österreichischen Branchenexperten Klaus Postmann an Bord. Die ProWein beschäftigt sich bereits seit 2023 mit dem wachsenden Markt alkoholfreier Getränke. 2027 wird das Angebot unter dem Namen „ProWein Zero+“ weiterentwickelt. Während in der Verkostungszone des Meininger Verlags bis zu 300 alkoholfreie Getränke von über 40 Produzenten präsentiert werden, setzt Postmann in der „Zero+ Bar“ auf ein Fachprogramm mit Masterclasses und Talks. Im Mittelpunkt stehen Sensorik, Produktentwicklung, Markttrends und Vermarktungsstrategien.

Klaus Postmann: „Ich freue mich sehr, dass drinkZERO schon kurz nach der Gründung Partner der ProWein ist. Gemeinsam wollen wir Produzenten, Handel und Gastronomie bei der Produktentwicklung, Sortimentsgestaltung und Vermarktung alkoholfreier Getränke unterstützen.“

Die Produktwelt von ProWein Zero+ umfasst neben alkoholfreien Weinen und Schaumweinen fermentationsbasierte Alternativen, Sparkling Teas, Proxies, Aperitif-Alternativen und hybride Getränke für Erwachsene. Die neue „Zero+ Zone“ liegt auch strategisch günstig in der ProWein-Halle 7. Die ehemalige „Österreich-Halle“ befindet sich direkt am Entrée und ist erfahrungsgemäß stark frequentiert.

Frank Schindler, Director ProWein: „Mit Zero+ gehen wir bewusst den nächsten Schritt. Wir wollen unseren Fachbesuchern nicht nur eine starke Produktauswahl bieten, sondern ein Plus an Orientierung in einer Kategorie, die sich mit hoher Geschwindigkeit weiterentwickelt. Dafür haben wir uns mit Klaus Postmann als anerkanntem Experten zusammengetan und freuen uns auf die Zusammenarbeit.“

Erste Highlights der ProWein Zero+ Bar 2027

- **Entalkoholisierung von Wein:** Vergleich aktueller Verfahren und Technologien mit Fokus auf Aromatik, Textur und Mundgefühl. Analyse der Anforderungen an Weinbau, Traubenqualität und Grundweinbereitung für die Entalkoholisierung.
- **Fermentation statt Entalkoholisierung:** Forschungsstand zu neuen Hefestämmen und innovativen Gärverfahren zur Herstellung alkoholfreier Weine durch alkoholfreie Vergärung und gleichzeitige Bewahrung von Aromatik, Säurestruktur und Textur.
- **Glaspremiere:** Zwiesel Glas präsentiert mit „Début“ eine eigens für alkoholfreie Getränke entwickelte Glasserie. Vergleichende Verkostungen zeigen den Einfluss der Glasform auf das Geschmackserlebnis.
- **Die Zukunft von Zero:** Expertinnen und Experten diskutieren die psychologischen, gesellschaftlichen und sensorischen Aspekte des Konsums alkoholischer und alkoholfreier Getränke und das Potenzial neuer Zero-Angebote.

drinkZERO. Zero-Consulting von und mit Dr. Klaus Postmann begleitet Produzent:innen, Marken, Handel, Gastronomie und Hotellerie bei der Entwicklung, Bewertung, Positionierung und Markteinführung alkoholfreier Getränkeoptionen. Im Fokus stehen Produktqualität, sensorische Eigenständigkeit, Marken- und Marktpotenzial, Preis-Leistungs-Verhältnis und wirtschaftliche Relevanz. Als Initiator des Austrian Zero Award, der VieVinum Future Academy, der VieVinum Zone Zero und nun auch als Partner von ProWein Zero+ verbindet Dr. Klaus Postmann Marktkenntnis, Verkostungskompetenz, Ernährungsexpertise und strategische Kommunikation zu einem klaren Beratungsangebot für eines der spannendsten Getränkesegmente unserer Zeit. drinkzero.at

drinkZERO
Dr. Klaus Postmann
1230 Wien, Lindauergasse 5/24
Telefon: +43 676 4020830, E-Mail: mail@klauspostmann.com

ProWein Zero+
ProWein 2027 von 7. bis 9. März in Düsseldorf
Halle 7
prowein.de

drinkzero.at
klauspostmann.com

Rückfragehinweis

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, sylvia-petz.at