

WARM-UP



Das Soft-Opening der barzone findet am Vorabend in der „rivabar“ statt. Treffen Sie in lockerer Atmosphäre unsere (internationalen Bar-Stars und bringen Sie sich im Kreis Ihrer Kollegen in beste barzone-Stimmung.

Termin: Montag, 4. Mai, ab 21.00 Uhr
Ort: rivabar, Dircksenstraße Bogen 142,
10178 Berlin Mitte, nahe Hackescher Markt

BAR-HOPPING

Auch am ersten Abend der barzone ist für Programm gesorgt. Bei der Bar-Hopping-Tour am Abend des 5. Mai erkunden Sie die spannendsten Bars und Lounges der Hauptstadt ganz bequem per Bus. Klassiker und Neuentdeckungen, Gediegenes und Unkonventionelles – die Busse steuern im Rundkurs und festen Takt die Adressen an. Ein- und aussteigen, wie es beliebt. Freuen Sie sich zudem auf die barzone-Special-Drinks in den verschiedenen Locations. Die komplette Route finden Sie im Netz unter www.barzone.de/hopping-tour.



LIVE-SHAKE

In Zusammenarbeit mit nightguide.tv hält ein mobiles Fernsehstudio Einzug auf der barzone. Es werden Filmbeiträge vom Messe-Geschehen produziert, und die Bartender unter den Besuchern haben die Chance, vor laufender Kamera zu mixen. Die Aufnahmen werden vor Ort geschnitten und just in time ins Web übertragen.



LEADERS LOFT

Der Leaders Club Deutschland, Vereinigung von 70 Gastronomen mit



ROUNDTABLE IM LC LOFT: EXISTENZGRÜNDUNG – START-UP IN DER KRISE?

Versierte Gastro-Profis diskutieren mit Newcomern und Existenzgründungs-Experten am Wohnzimmertisch des Leaders-Loft Tipps und Todsünden, aktuelle Chancen und Gefahren beim Sprung in die gastronomische Selbstständigkeit. Mit dabei: Julius Wagner (DEHOGA Hessen), Spiros Soukas (Mongo's), Thorsten Beck (Existenzgründungs-Berater) und Frank Buchheister (Road Stop GmbH, Essen). Moderation: Barbara Becker (FIZZ) Termin: Mittwoch, 6. Mai, 11.00-12.00 Uhr Ort: Leaders-Club-Loft, Stand B01 Teilnahme: kostenlos, ohne Voranmeldung

KOSTENFREIE FLAIRKURSE

Grischa Willrich, Deutscher und Schweizer Meister im Show Bartending, bringt den Besuchern auf einem speziellen Areal der Flair Academy die Grundzüge des erfolgreichen Showmixens bei. Holen Sie sich nützliche Tipps und Tricks und tauchen Sie ein in die Welt der fliegenden Flaschen. An beiden Tagen ganztags Flair-Kurse kostenfrei; einfach vorbeischaun und mitmachen.



FRANZ BRANDL HOCH3

Franz Brandl kommt auf Einladung von TeamSpirit nach Berlin. Die Barlogende verlässt für ein paar Tage ihren sonnigen Wohnsitz Malaga, um den barzone-Besuchern erste Ansichtsexemplare des neuen Buches „Cocktails hoch3“ zu präsentieren. Der innovative, interessante Ansatz: Es werden 100 Drinks vorgestellt, die alle mit maximal drei Zutaten auskommen.



PREMIERE: DIFFORDSGUIDE # 8

Simon Difford ist zu Gast auf der barzone und präsentiert die neueste Ausgabe seines „diffordsguide“. Die Bücher des Briten sind seit Jahren für viele Bartender unverzichtbar als Nachschlagewerk und Ideengeber. Die achte Ausgabe seines Cocktail-Wegweisers, die rechtzeitig zur barzone erscheinen soll, enthält auf 500 Seiten über 2.500 Rezepte mit Bild, Glasempfehlung und Zubereitungsanleitung.



DISCOVERY AREA

Unkonventionell, jung, trendig – FIZZ präsentiert zur barzone ausgewählte Innovationen in der Discovery Area. Die „Nominierten“ stellen auf einem gemeinsamen Areal spannende Produkte für die Gastronomie vor, darunter Kreatives aus Wein, Bier und Spirituosen-Entdeckungen. Der Marktplatz für frische Ideen!



FIZZ COFFEE LOUNGE POWERED BY BSC

Die FIZZ Lounge präsentiert sich dieses Jahr als Coffee Lounge. Die Berlin School of Coffee sorgt für das leckere Heißgetränkangebot, in dessen Zentrum der Regenwaldkaffee steht (www.regenwaldkaffee.de). Egal ob Espresso-Mischung, Kolumbien Kachalu, Äthiopien Sidamo oder Sumatra Mandheling – diese fair gehandelten Bio-Kaffees verbinden die Klasse eines Spezialitätenkaffees mit sozialem und ökologischem Verantwortungsbewusstsein.

So wird die FIZZ Coffee Lounge zum politisch korrekten Treffpunkt für ein Gespräch und eine Kaffeepause im Messe-geschehen.



Thekenprofi.

MEIKO

FV 40.2 G

Die glasklare Entscheidung für brillante Gläser.

Mehr Infos über den neuen Thekenprofi unter www.meiko.de

Modulares Umkehr-Osmose-System

m MEIKO

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG

Englerstraße 3
77652 Offenburg
Tel.: 0781/203-0
Fax: 0781/203-1179
E-Mail: info@meiko.de
www.meiko.de