v. l. n. r. Klaus Postmann – Schnüffler vom Dienst, Stefanie Wareka von Marzek-Etiketten, Fridtjof Stelter (Braumeister in Ottakring), Martin Milacher aus der Eggenberger Brauerei und Rafael Topf (Leitung Sortimentsentwicklung, Nachtgastronomie & Spirituosen, Del Fabro Kolarik)

Als ich in unserer „Alles für den Gast"-Ausgabe im Oktober 2024 über den „K(r)ampf gegen Soda-Zitron" Rafael Topf, Sortimentsleiter und Experte für Nachtgastronomie und Spirituosen bei Del Fabro Kolarik zu NO & LOW befragt habe, war klar: NO & LOW wird bleiben. Aber was danach auf der AfdG, der VieVinum Future Academy und zuletzt beim Frühlingserwachen in der Grillgasse abging – damit hat keiner gerechnet – nach nur einem halben Jahr ist klar, NO & LOW hat sich geschäftsentscheidend etabliert.

Am 10. März 2025 lud Del Fabro Kolarik zur Verkostung „Frühlingsfrisch aufgetischt" in die Zentrale in Wien ein – ein Treffpunkt für Branchenexpert:innen, um saisonale Getränketrends zu entdecken. Ein besonderes Highlight: die zweite Runde der Prämierung des Austrian Zero Awards, der herausragende alkoholfreie Produkte in mehreren Kategorien auszeichnet und Maßstäbe für die Branche setzt.

Rund 200 Fachbesucher:innen nutzten die Gelegenheit, saisonale Getränketrends abzuchecken und sich der Vielfalt des NO & LOW-Segments hinzugeben. Ältere Semester tauschten sich rege – weil immer noch ein bisschen ungläubig bezüglich NO & LOW – mit Branchenkolleg:innen aus.

Jüngere Fachleute sind gerade schwer am Sondieren, denn ein Gutteil des Marktes will wenig bis keine Prozente im Glas

ZWEI MISTER BOOMBASTICS

Weil der „heiße Scheiß" derart „explodiert", dass man mit dem Verkosten nicht nachkommt, ist Expertise gefragt. Sortimentsexperte Rafael Topf und Weinakademiker Klaus Postmann gaben in ihrem Impulsvortrag wertvolle Einblicke in die dynamische Entwicklung des Marktes und zeigten auf, welche Chancen eine gut kuratierte alkoholfreie Getränkekarte bietet. „Dieser Bereich boomt und eröffnet enormes Potenzial für die Gastronomie", so Topf. „Oft fehlt es an Alternativen – Gäste greifen zu Soda Zitron, würden aber gerne mehr Auswahl haben." Gerade jetzt drängen viele neue Produkte auf den Markt, die getestet werden wollen. „Mit dem Austrian Zero Award schaffen wir Orientierung und unterstützen die Gastronomie dabei, hochwertige alkoholfreie Alternativen gezielt ins Angebot zu integrieren."

STAY TUNED

Prost bleibt am Thema dran und wird auch in Zukunft darüber berichten. Denn die Szene brodelt und Ihre Gäste wollen mehr NO & LOW. Schauen wir, was sich bis zur nächsten PROST Ausgabe tut. Bis dahin kann ich nur sagen: *Na dann, PROST!*

