

Igeho-Sonderschau «Barbesuch»: Neuer Branchentreffpunkt für die Bar-Community

Vom 15. bis 19. November 2025 feiert die Igeho, der grösste Hospitality-Branchentreffpunkt der Schweiz, in den Hallen der Messe Basel ihr 60-jähriges Bestehen und lanciert mit der Sonderschau Barbesuch eine neue Plattform für die Bar-Community. Zahlreiche Verbands- und Netzwerkpartner wirken bei der Sonderschau mit.

"Unser Ziel war es, einen Treffpunkt zu schaffen, auf dem Barkeeperinnen und Barkeeper an einzelnen Tagen viel erleben und profitieren können. Wir werden verschiedene Formate in unserer Sonderschau bündeln, um der Bar-Community effiziente und abwechslungsreiche Tage zu ermöglichen", erklärt Benjamin Eulau, Exhibition Director der Igeho. "Wir verschmelzen in unserer Sonderschau Produktneuheiten in der Ausstellung, Podiumsgespräche, den nationalen und internationalen Austausch und Competition. Hinzu kommen die Wissensvermittlung in Fachreferaten auf der Bühne oder in Masterclasses, eine Spirituosenprämierung und ein Live-Podcast zur Unterhaltung. Und das alles im Rahmen der Igeho 2025, dem grössten Hospitality-Branchentreffpunkt der Schweiz."

Zahlreiche Verbände und Netzwerke an Bord

Das Engagement der Verbände und Netzwerke für die Sonderschau ist gross. Pat Braun, Chefredaktor des Drinks Magazin Schweiz, moderiert zwei Podiumsgespräche zu aktuellen Themen der Bar-Community: Auf Landesebene mit Maren Meyer, Vorstandsvorsitzende der Deutschen Barkeeper Union, und Hasi Ott, dem Präsidenten der Swiss Barkeeper Union, sowie mit Vertreterinnen und Vertretern der beiden regionalen Netzwerke Basel Bartender und dem Barnetzwerk Baden-Württemberg. Auch die Schweizer Bar und Club Kommission veranstaltet zwei Diskussionsrunden zur Clubförderung und zur Generationenthematik – vor und hinter dem Tresen. Gastronom und Netzwerker Armin Azadpour moderiert Expertengespräche zu den Themen Nachhaltigkeit und den veränderten Gästebedürfnissen. Swiss Spirits Review gestaltet mit Spirituosenproduzenten und -importeuren eine Podiumsdiskussion zur aktuellen Marktsituation.

Inputreferate und Masterclasses

Neben den Diskussionen und dem Austausch auf der Bühne wird auch Wissen in Masterclasses vermittelt: Pascal Kälin (Labat) widmet sich dem Rum, Arthur Nägele (Swiss Spirits Review) ermöglicht eine Degustation der exklusivsten Whiskys des Jahres. Alice Zhan Méroz (Tian-Tan Horizon) führt die Teilnehmenden in die Geheimnisse der chinesischen Spirituose Baijiu ein und Theo Ligthart (Freimeisterkollektiv) unternimmt eine Entdeckungsreise in die Welt der

Craft Spirits. Philipp Scherrer (Content Creator) referiert über Agavenspirituosen und zeigt dabei Eindrücke seiner Besuche bei mexikanischen Produzenten. Augustin Mettler, Präsident des Verbandes der Schweizer Brenner, taucht mit den Teilnehmenden in die Geschichte des Obstbrands ein.

Auch Inputreferate zu spezifischen Themen stehen auf dem Programm: Ivan Urech, Vorstandsmitglied der SBU und Gewinner zahlreicher Competitions, teilt seine Erfahrung auf der Bühne und gibt Tipps, wie sich Barkeeperinnen und Barkeeper optimal auf Competitions vorbereiten können. Die beiden Content Creator Phil Scherrer (@philsdrinks) und Amir Jakupovic (@gin_with_me) präsentieren in ihrem Referat, wie man mit Instagram in der Bar- und Spirituosenwelt erfolgreich sein kann. Armin Azadpour widmet sich in seinem Referat der Umweltbelastung durch den Glasverbrauch.

Weitere Formate

Swiss Spirits Review führt im Rahmen der Sonderschau die Prämierungsfeier der besten Spirituosen im DACH-Raum durch. Der Verein Basel Bartender veranstaltet seine Cocktail Competition auf der Igeho-Bühne und das Podcast-Duo von «Ginseidank» zeichnet vor Publikum eine Live-Episode auf.

"Der grosse Zuspruch von den Verbänden, Netzwerken und Partnern freut uns riesig, sie alle legen ein grosses Engagement an den Tag. Nur gemeinsam mit ihnen lässt sich ein solcher Branchentreffpunkt realisieren", zeigt sich Eulau erfreut und dankbar.

Mehr als 30 Aussteller in der Sonderschau Barbesuch

Das Feld der Aussteller setzt sich aus unterschiedlichsten Unternehmen zusammen, viele davon aus dem Spirituosensektor. Kleinere Schweizer Produzenten wie beispielsweise die Distillery Aarau, die Rhyfall Distillerie, die Zeltner Destillerie, Jurassic Spirits, Turicum, Pri Mate sowie die Manifattura Branchi werden den Besuchenden der Sonderschau ihre eigens erzeugten Produkte mit und ohne Alkohol vorstellen. Importeure wie Doxspirituosen, Zest and Zinc, Bag Brands oder Tian-Tan Horizon präsentieren hingegen Trouvaillen aus der ganzen Welt. Auch Branchengrössen wie Pernod Ricard Swiss oder Diwisa bieten ihre Produkte auf der Sonderschau zur Degustation an. Mit Ecodrinks und Prokeso stellen zwei Anbieter moderne Getränkesysteme vor.

Zahlreiche weitere Highlights für Fachkräfte aus Gastronomie und Hotellerie

Die Sonderschau Barbesuch ist nur ein Highlight der diesjährigen Igeho. Auf der Igeho 2025 werden sich insgesamt 430 Aussteller und Partner präsentieren. Im KI-Restaurant der Hotelfachschule Thun können Besucherinnen und Besucher jeweils abends das kulinarische Morgen erleben – eine Reservation im Vorfeld ist zwingend. In der Kocharena lassen sich Branchengrössen wie Patrick Mahler (Focus Atelier), Romain Paillereau (Trois Tours) oder Dominik Sato (The Japanese) in die Kochtöpfe schauen. Pascal Steffen (Roots) und Prof. Dr. Vanessa Borkmann (Fraunhofer IAO) sind im Igeho-Podcast «Hosting the Hosts» zu Gast. Hotel

Inside zeichnet gemeinsam mit ihrem Wissenschaftspartner HWR Berlin die attraktivsten Arbeitgeber aus. Im Finale des Igeho Rising Star kämpfen fünf Start-ups aus dem Food-Technology-Sektor um den Award. In der «Sélection Suisse 2025 pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie» wird entschieden, wer die Schweiz im kommenden Jahr an der Europameisterschaft vertreten darf. Hinzu kommen weitere Podiumsgespräche, organisiert von Gastrofacts, dem Verkaufs- und Kommunikationsprofi Manfred Ritschard, Gastrofutura, B Lab Switzerland, Verbänden und weiteren Partnern.

Anzahl Wörter: 780

Anzahl Zeichen inkl. LZ: 5919

Weitere Informationen zur Sonderschau Barbesuch:

<https://www.igeho.ch/de/sonderschau-barbesuch>

Bildmaterial:

- Igeho: [Logo](#)
- Igeho 2023:
 - [Podiumsdiskussion von Arthur Nägele an der Igeho 2023](#)
 - [Spirituosen-Masterclass an der Igeho 2023](#)
- Exhibition Director Benjamin Eulau: [Pressebilder](#)

Kontakt für die Medien

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Exhibitions & Events GmbH | alexander.daepfen@messe.ch | +41 58 206 58 60

Igeho: Internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care

Die Igeho gilt als bedeutendste internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen in der Schweiz. Als Live-Marketing-Plattform bietet sie der Hospitality-Branche einen umfassenden Marktüberblick, interessante Networking-Möglichkeiten und neue Impulse rund um das Thema Gastfreundschaft. Das breite Angebotsspektrum wird durch ein spannendes Rahmenprogramm zu aktuellen Trends und den wichtigsten Themen der Hospitality-Industrie ergänzt. Die nächste Igeho findet vom 15. bis 19. November 2025 in der Messe Basel statt.

Weitere Informationen unter: www.igeho.ch



MCH Exhibitions & Events GmbH

MCH Exhibitions & Events GmbH ist eine Tochtergesellschaft der international tätigen MCH Group mit Sitz in Basel. Das Unternehmen entwickelt und organisiert 16 Eigenmessen und Events in der Schweiz – darunter etablierte Plattformen wie Swissbau, Igeho und Giardina. Darüber hinaus richtet MCH Exhibitions & Events GmbH jährlich rund 170 Gastveranstaltungen an den Standorten Basel und Zürich aus. Mit dem Messe & Congress Center Basel und der Messe Zürich betreibt das Unternehmen die grössten und flexibelsten Eventlocations der Schweiz. Die MCH Group beschäftigt über 800 Mitarbeitende – rund die Hälfte davon in der Schweiz und in den USA.

Weitere Informationen unter: www.mch-group.com