

Bio-Bier-Seminar

Veranstaltung am 14.10.2024 beim Beckerwirt in Böhmfeld

Nachhaltigkeit, Regionalität und ökologische Produktionsweisen sind nach wie vor die Trendthemen unserer Zeit. Der Markt für Bio-Lebensmittel war in den letzten Jahren sehr volatil: die gesteigerte Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln während der Corona-Pandemie mündete schlagartig in einen massiven Nachfragerückgang während der Energiekrise und hohen Inflationsraten. Seit dem Jahreswechsel erholt sich der Markt für Bio-Lebensmittel wieder, sodass für 2024 wieder mit einem höheren Umsatz gerechnet wird.

Doch wie sieht es beim Bio-Bier aus? Kann die Brauwirtschaft am Trend zu Bio-Produkten partizipieren? Antworten darauf gibt das Bio-Bier-Seminar des Verbandes Private Brauereien. In Kooperation mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) möchten wir Brauereien, die bereits Bio-Bier produzieren, aber auch Betrieben, die mit dem Gedanken spielen auf ökologische Produktionsweisen umzustellen, hierzu im Oktober 2024 eine Informationsveranstaltung anbieten. Das Seminar-Programm soll dabei von der Beschaffung der Braurohstoffe in Bio-Qualität bis hin zur Vermarktung des fertigen Produktes einen umfassenden Blick auf das Thema Bio-Bier werfen.

Programm & Ablauf

- 09:30 – 09:45 Uhr **Begrüßung**
Stefan Stang, Private Brauereien Bayern e.V.
Dr. Klaus Wiesinger, LfL Bayern
- 09:45 – 10:15 Uhr **Der Markt für Bio-Bier aus Sicht der Marktforschung**
Diana Schaack, Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH
- 10:15 – 10:45 Uhr **Vergleich unterschiedlicher Bio-Siegel und Zertifizierungsmöglichkeiten**
Franziska Schlick, Landesvereinigung Ökologischer Landbau
- 10:45 – 11:00 Uhr **Kaffee- und Netzwerkpause**

- 11:00 – 11:30 Uhr **Züchtungsfortschritt bei ökologischen Braugerstensorten**
Dr. Markus Herz, LfL Bayern
- 11:30 – 12:00 Uhr **Ökologischer Braugerstenanbau aus Sicht von Erzeuger-Gemeinschaften**
Manuela Reeg, Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH
- 12:00 – 12:30 Uhr **Was ist eigentlich Bio-Malz? Verarbeitung von Bio-Braugerste in einer mittelständischen Mälzerei**
Thomas Lang, Rhönmalz
- 12:30 – 13:45 Uhr **Mittagspause**
- 13:45 – 14:30 Uhr **Anbau und Verfügbarkeit von Bio-Hopfen**
Florian Weihrauch, LfL Bayern
Anton Lutz, LfL Bayern
Lukas Locher, Gruppe Bio-Hopfen GmbH & Co. KG
- 14:35 – 15:00 Uhr **Vermarktung von Bio-Bier – Die Rolle des Handels**
N.N.
- 15:00 – 15:15 Uhr **Kaffee- und Netzwerkpause**
- 15:15 – 15:50 Uhr **Gelungene Wertschöpfungsketten in Ökomodellregionen**
Ulrich Deuter, Öko-Modellregion Stadt.Land.Augsburg
Marlene Berger-Stöckl, Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel
- 15:50 – 16:15 Uhr **Entwicklung eines Bio-Biersortiments am Beispiel der der Klosterbrauerei Furth**
Johannes Rauchenecker, Hohenthanner Schlossbrauerei
- 16:15 – 16:30 Uhr **Resümee**
Benedikt Meier, Private Brauereien Bayern e.V.
Holger Reising, LfL Bayern

– Änderungen vorbehalten –

Termin, Ort und Anmeldung

Das Seminar findet am **14. Oktober 2024** beim Gasthaus Beckerwirt, Hauptstraße 15, 85113 Böhmfeld statt. Die Seminargebühren betragen für Mitglieder der Landesverbände und des Bundesverbands Private Brauereien € 350,-, für sonstige Teilnehmer € 450,-. Die Seminarkosten beinhalten die Seminarteilnahme, Tagungsgetränke, das Mittagessen sowie die Seminarunterlagen in digitaler Form.

Anmeldungen **bis 30.09.2024** direkt bei den Privaten Brauereien Bayern e.V., Thomas-Wimmer-Ring 9, 80539 München, Tel. 089/2909560, info@private-brauereien-bayern.de.

Im Gasthaus Beckerwirt ist ein Kontingent an einigen wenigen Zimmern reserviert. Falls Sie auf eigene Kosten übernachten möchten, buchen Sie bitte **nach Erhalt** der Teilnahmebestätigung selbstständig ein Zimmer unter dem Stichwort „Private Brauereien“.

Anmeldeformular

bitte bis spätestens **30. September 2024** zurücksenden
an info@private-brauereien-bayern.de

Ich/wir nehme/n teil am
Bio-Bier-Seminar
am 14. Oktober 2024 in Böhmfeld

Name _____

Name _____

Brauerei _____

Adresse _____

Datum

Stempel / Unterschrift