



Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin

25. UND 26. SEPTEMBER 2023, BAMBERG

21. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei

Fachtagung für die Spirituosenbranche

Mit Unterstützung von



miho Inspektionssysteme

 www.spirituosen.ifgb.de/bamberg2023

 TAGUNGSORT: HEGELSAAL IN DER KONZERT- UND KONGRESSHALLE BAMBERG, MUSSSTR. 1, 96047 BAMBERG

Mit Unterstützung von
Hauptsponsor



miho **Inspektionssysteme** Co-Sponsor

Vortragende, Moderatoren und Aussteller

Trier University
of Applied Sciences

H O C H
S C H U L E
T R I E R



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



BSI

BUNDESVERBAND DER
DEUTSCHEN SPIRITUOSEN-INDUSTRIE
UND -IMPORTEURE e. V.



miho **Inspektionssysteme**

LALLEMAND
DISTILLING



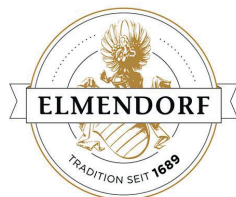
LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS



LGL Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



MALTS OF
GERMANY



ALiViON



PRIFYSGOL
BANGOR
UNIVERSITY

Carl
Destillations- & Brauereitechnik



21. IfGB-FORUM SPIRITUOSEN UND BRENNEREI

Liebe Tagungsteilnehmerinnen, liebe Tagungsteilnehmer, die Auswirkungen des Ukraine-Krieges: Inflation, Kostensteigerungen in der Rohstoff- und der Flaschenversorgung sowie unterbrochene Lieferketten sind ernstzunehmende Probleme. Wir können diesen Krieg nicht abstellen, aber wir können zusammenstehen und Möglichkeiten ausloten, wie den aktuellen Herausforderungen zu begegnen ist. Gerade die Spirituosenhersteller der deutschsprachigen Länder haben schon so manche Untiefe umschiffen. Die Zuversicht der Spirituosenbranche zeigt sich sowohl in der kontinuierlichen Entwicklung von innovativen Getränken als auch in der stetigen Modernisierung der Produktionsstätten z. B. unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Entschlossenheit und Zuversicht der Branche zeigen sich außerdem in einem gut gebuchten Destillateurmeisterkurs am IfGB. Ideenreichtum ist weiter gefragt. Der Trend zu Premiumprodukten ist selbst in Krisenzeiten ungebremsst. So gehört Whisky weiterhin zu den stabilen Umsatzbringern. Die Vorträge zu den Rahmenbedingungen und zur Bekämpfung von Produktpiraterie richten sich an Hersteller aller Spirituosenkategorien. Ebenso Präsentationen zur Analytik und Qualitätssicherung sowie der Nachhaltigkeit. Dem Hauptsponsor Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co KG, Bamberg, geschuldet, beschäftigen sich mehrere Themenschwerpunkte mit unterschiedlichsten Aspekten der Whisky-Produktion und -Vermarktung.

Malzfabrik Mich. Weyermann®

Vor über 140 Jahren begann das Bamberger Unternehmen Weyermann® mit der Produktion von hochwertigsten Mal-

zen und Malzprodukten. Weyermann® Malz ist heute Weltmarktführer im Bereich der Brau- Röst- und Caramelmalze mit einem Produktportfolio von über 90 verschiedenen Sorten. Seit 1879 vereint das Familienunternehmen auf einzigartige Weise Historie und Zukunft. Aktuell führen mit Sabine Weyermann und Thomas Kraus-Weyermann sowie Franziska Weyermann die 4. und 5. Generation das Unternehmen. Heute werden die Weyermann® Spezialmalze in 135 Ländern auf allen Kontinenten geliefert. Die Weyermann® Destillerie umfasst drei Brenngeräte der Firma Arnold Holstein zur Herstellung von Whisky, Getreide-, Bier- & Obstbränden sowie Gin und Rum. Die von Philipp Schwarz produzierten Weyermann® Spirituosen gewinnen regelmäßig nationale und internationale Auszeichnungen.

miho Inspektionssysteme

Co-Sponsor miho Inspektionssysteme GmbH aus Ahnatal ist ein global agierendes mittelständisches Unternehmen und gehört, dank wegweisender Innovationen, seit über 45 Jahren zu den führenden Anbietern von Kontrolltechnik in der Getränkeabfüllung und Mehrweglogistik. In seinen Geräten setzt das Unternehmen modernste Messtechnik aus Bildverarbeitung, Optik und Elektronik ein. miho hat u. a die erste Seitenwandkontrolle mit Fototransistoren entwickelt, außerdem eine 90°-Flaschendrehung. Der durchgängige Einsatz wartungsfreundlicher LEDs gehört ebenso zu den wegweisenden Innovationen durch miho. Für die Spirituosenbranche besonders spannend sind die Inspektionsanlagen für die aufwändigen Individualflaschen der Premiummarken.





PROGRAMM MONTAG

- + Rahmenbedingungen der Spirituosenproduktion und -vermarktung
- + Herausforderungen und Perspektiven für Kontinental-Whisky

PROGRAMM MONTAG

MONTAG, 25. SEPTEMBER

ab 8.00 Uhr **Teilnehmerregistrierung, Ausgabe der Tagungsunterlagen, Begrüßungskaffee**

RAHMENBEDINGUNGEN DER SPIRITUOSENPRODUKTION UND -VERMARKTUNG

	Vorsitz	Kai Elmendorf Brennerei Elmendorf, Hamburg Stefan Penninger Alte Hausbrennerei Penninger Waldkirchen
8.30 Uhr	Einführung in das Thema	Stefan Penninger/Kai Elmendorf
8.45 Uhr	Jüngste Entwicklungen am Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin/an der VLB Berlin	Dr. Josef Fontaine VLB Berlin/IfGB, Berlin
9.05 Uhr	Aktuelle Themen der Spirituosenbranche Bedingungen der Interessenvertretung – Entwicklungen in der Politik 2022/2023, Trends in der Gesamtwirtschaft und am Spirituosenmarkt, Arbeitsschwerpunkte des BSI, Alkohol- und Gesundheitspolitik	Angelika Wiesgen-Pick Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure (BSI), Bonn
9.50 Uhr	Aktuelle Fragen des Spirituosenrechts	Werner Albrecht Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Bonn
10.35	<i>Kaffeepause</i>	

HERAUSFORDERUNGEN UND PERSPEKTIVEN FÜR KONTINENTAL-WHISKY

11.15 Uhr	Das Online-Geschäft mit gefälschten Lebensmitteln und Getränken boomt – Wie KI helfen kann schnell und effektiv dagegen vorzugehen	Nicole Jasmin Hofmann Sentryc GmbH, Berlin
11.50 Uhr	NDMA in Malz, Bier und Whisky N-Nitrosodimethylamin, NDMA, Nitrosamine, Malz, Bier, Whisky	Dr. Kerstin Kugemann Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen
12.25 Uhr	Die Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG – Partner von Brauern und Brennern: Spezialmalze im Einsatz in der Brennerei	Ulrich Ferstl, Philipp Schwarz Mich. Weyermann® Bamberg
13.35 Uhr	<i>Mittagspause</i>	



RAHMENPROGRAMM MONTAG

- + Betriebsbesichtigung der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg
- + Begrüßungsabend im Weyermann® Gästezentrum auf Einladung des Unternehmens

PROGRAMM DIENSTAG

- + Unterschiedliche Dimensionen von Whisky

RAHMENPROGRAMM MONTAG

RAHMENPROGRAMM MONTAG, 25. SEPTEMBER

14.25 Uhr	Abfahrt der Busse vom Hegelsaal
14.35 Uhr	Begrüßung bei der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
15.35 Uhr	Besichtigung der Weyermann® Mälzerei, Destillerie, Brau- und Backmanufaktur sowie des Logistikzentrums
18.00 Uhr	Begrüßungsabend im Weyermann® Gästezentrum Grußworte von: <ul style="list-style-type: none"> • Dr. Josef Fontaine, Geschäftsführer VLB Berlin • Dr. Markus Grumann, Geschäftsführer miho Inspektionssysteme • Sabine Weyermann, Thomas Kraus-Weyermann, Geschäftsführung Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
22.00 Uhr	Rückfahrt der Busse zu den Hotels

PROGRAMM DIENSTAG

DIENSTAG, 26. SEPTEMBER

ab 8.00 Uhr	Einlass, Begrüßungskaffee	
UNTERSCHIEDLICHE DIMENSIONEN VON WHISKY		
	Vorsitz	Kai Elmendorf Brennerei Elmendorf, Hamburg Stefan Penninger Alte Hausbrennerei Penninger Waldkirchen
8.30 Uhr	Einführung in das Thema	Stefan Penninger/Kai Elmendorf
8.45 Uhr	Malts of Germany – neue Marke für deutschen Whisky Kooperation von fünf Destillieren & unabhängigen Abfüllern – small Batches und doch vermarktbar Größen	Steffi Klöckner Malts of Germany Leinefelde-Worbis
9.20 Uhr	Einfluss von Spezialmalzen auf das Aromaprofil von Whisky-New-Makes Karamellmalz, Spezialmalz, Whisky, Aroma, Sensorik (mit Verkostung)	Prof. Dr. Jens Voigt, Michael Féchir , Hochschule Trier Thomas Kraus-Weyermann, Philipp Schwarz Mich. Weyermann®, Bamberg
9.55 Uhr	Hefevielfalt und Aromabildung in der Whiskyherstellung Verschiedene Hefestämme für die Destillation, Hefemanagement, Gärung und Aromabildung	Stephanie Poltinger Maria Nachetova Lallemand Biofuels & Distilled Spirits, München/Tallin



PROGRAMM DIENSTAG

- + Innovationen
- + Nachhaltigkeit und Inspektion

PROGRAMM DIENSTAG

DIENSTAG, 26. SEPTEMBER

10.30 Uhr *Kaffeepause*

INNOVATIONEN

11.15 Uhr	Moderne Brennereitechnologie – Automatisierung und Energie-Einsparung Optimierungen zur Steigerung der Produktqualität und Absenkung des Energiebedarfs	Alexander Plank Carl Eislingen
11.50 Uhr	Der mobil einsetzbare Methanoldetektor Schnell, unkompliziert, präzise? Ein Vergleich von Methanolgehalten mittels Methanoldetektor und Gaschromatographie	Johannes Fuchs Dr. Claudia Bauer-Christoph Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Würzburg

NACHHALTIGKEIT UND INSPEKTION

12.25 Uhr	Nachhaltigkeit in kleinen Brennereien: Wie Wärmerückgewinnung und Nutzung von Nebenprodukten die Ökobilanz verbessern können Einblicke in die schottische Whisky Distillery Arbikie	Dr. Isabel Schestak Bangor University Bangor (UK)
13.00 Uhr	<i>Mittagspause</i>	
14.00 Uhr	Pfandflaschen und Bag-in-Box-Gebinde für Spirituosen	Frank Wigger Heimat Heroes Schöppingen
14.35 Uhr	Etiketten in Zeiten der Nachhaltigkeit	Stefanie Kasper CCL Label, Meerane
15.10 Uhr	Nachhaltigkeit – Einweg?/Mehrweg? – Auflagen des Gesetzgebers und Qualitätserwartungen der Konsumenten PPWR (Proposal for a revision of EU legislation on Packaging and Packaging Waste)/Poolflaschen, Serialisierung. Künftige Anforderungen und Möglichkeiten für den Abfüller? Wie machen es andere, auch international? Makellosigkeit, Nonkonformität/Sonderformen, Richtlinien, Fehlerfreiheit	Dr. Markus Grumann Herbert Liebich miho Inspektionssysteme Ahnatal
15.45 Uhr	<i>Abschlussdiskussion und Resüme</i>	
16.00 Uhr	Ende der Vortragsveranstaltung	



21. IfGB-FORUM SPIRITUOSEN & BRENNEREI

ALLGEMEINE INFORMATION

VERANSTALTUNGSORT

Das 21. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei findet im Hegelsaal der Kongress- und Konzerthalle der Stadt Bamberg statt.

HOTELZIMMER

Die Übernachtung ist nicht Bestandteil der Teilnahmegebühren und muss extra gebucht werden. Im B&B HOTEL Bamberg haben wir ein Zimmerkontingent geblockt.

B&B HOTEL Bamberg

Hartmannstraße 9
96050 Bamberg, Deutschland
EZ 100,00 €, inkl. Frühstück und Parkplatz
T +49 (0)951 / 917 07 98-0
E bamberg@hotelbb.com

Buchungscode ist „IfGB“. Nicht abgerufene Zimmer aus dem Kontingent werden zum 25. August 2023 wieder in den freien Verkauf gegeben. Bitte beachten Sie, dass die Hotel-Situation in Bamberg im September recht angespannt ist. Nur frühe Buchung garantiert ein Zimmer. Nutzen Sie bitte auch die bekannten Online-Buchungsplattformen.

Busshuttle

Da sowohl das Hotel für die Referenten als auch das für die Teilnehmer nicht direkt am Hegelsaal liegen, bieten wir Ihnen einen Busshuttle an. Die genauen Zeiten teilen wir Ihnen noch mit.

TEILNAHMEGEBÜHREN

Brennereien
Spirituosenproduzenten
Branchenverbände
940,00 €*

Zulieferer
Berater
Dienstleister etc.
1255,00 €*

* 10 % Rabatt für VLB-Mitglieder, alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

In den Teilnahmegebühren eingeschlossen sind der Zutritt zur Veranstaltung, Zugang zur Veranstaltungs-App, Pausenversorgung und Mittagessen an beiden Vortrags- tagen, Bustransfer zu den Besichtigungen und zum Begrü- ßungsabend am 25. September. Bei Gruppenanmeldung aus einem Unternehmen wird ein Mengenrabatt gewährt.

Bei Mitgliedsunternehmen reduziert sich der Preis ab der dritten Person mit jedem weiteren Teilnehmer um weitere 10%, bei Nicht-Mitgliedern um jeweils 5 %. Dies Angebot gilt nur bei gleichzeitiger Anmeldung aller Teilnehmer.

Stornobedingungen

Für Stornierungen, die bis spätestens 11. September 2023 bei uns eingehen, erfolgt eine Rückerstattung ab- züglich einer Bearbeitungsgebühr in Höhe von 90,00 € zzgl. MwSt. Für Stornierungen nach diesem Termin bis 20. September erlauben wir uns, 30 % der Veranstaltungs- gebühr einzubehalten. Danach ist keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr mehr möglich. Maßgebend ist der Zeitpunkt des Eingangs der Stornierung. Die Benennung eines anderen Teilnehmers kann jederzeit erfolgen. Im Falle einer Absage der Veranstaltung durch höhere Ge- walt (z. B. behördliche Auflage) erfolgt eine Rückerstat- tung bereits bezahlter Anmeldegebühren.

Tagungsunterlagen

Die Tagungsunterlagen stellen wir Ihnen digital auf unse- rer Veranstaltungs-App zur Verfügung. Kurz vor der Ta- gung senden wir Ihnen einen Link für unsere Tagungs- App. Bitte geben Sie dafür in der Anmeldung Ihre E-Mail- Adresse an.

Teilnahmezertifikat

Die VLB Berlin ist ein Bildungsträger nach Akkreditie- rungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV). Die Teilnahme an unseren Veranstaltungen wird als Schulungs- bzw. Weiterbildungsmaßnahme an- erkannt. Ihr Teilnahmezertifikat händigen wir Ihnen gern vor Ort aus (bitte bei der Anmeldung ankreuzen).

INFORMATION UND ANMELDUNG

Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin
c/o VLB Berlin e. V., Veranstaltungsorganisation
Seestraße 13, 13353 Berlin

Sabine Voigt, voigt@vlb-berlin.org
T +49(0)30 450 80-215
F +49(0)30 450 80-210

Wiebke Künnemann, kuennemann@ifgb.de
T +49(0)30 450 80-270



ANMELDUNG

zum 21. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei
25. und 26. September 2023 in Bamberg

IfGB c/o
Versuchs- und Lehranstalt
für Brauerei in Berlin e.V.
Veranstaltungsorganisation
Seestraße 13 / D-13353 Berlin

FAX: **+49(0)30/450 80-210** oder +49(0)30/453 60 69

ONLINE-ANMELDUNG: www.spirituosen.ifgb.de/bamberg2023

Hiermit melde ich mich verbindlich für das 21. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei an. Preis für Brennereien/Spirituosenproduzenten und Branchenverbände 940,00 €. Teilnahmegebühr für Zulieferer/Berater/Dienstleister etc. 1255,00 €. Alle Preise zzgl. der gesetzl. MwSt. Mitglieder der VLB erhalten 10 % Rabatt.

Mit meiner Anmeldung stimme ich zu, dass **FOTOS**, auf denen ich zu sehen bin, vom IfGB bzw. von der VLB für die Berichterstattung und zu PR-Zwecken verwendet werden dürfen.

TEILNEHMERGRUPPE

Mitarbeiter von Brennereien/Spirituosenherstellern/Verbänden Zulieferer/Berater/Dienstleister etc.

TEILNAHMEZERTIFIKAT*

Ich benötige ein Teilnahmezertifikat.

* Die VLB Berlin ist ein zugelassener Bildungsträger nach Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV). Alle Veranstaltungen der VLB/ des IfGB sind damit als Schulungs- bzw. Weiterbildungsmaßnahmen anerkannt.

RAHMENPROGRAMM

Montag, 25. September 2023

Besichtigung der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co KG, Bamberg. Mit der Anmeldung stimme ich der Weitergabe meiner Daten (Name, Unternehmen) an das gastgebende Unternehmen zu. Die Teilnehmer sollten gut zu Fuß sein. Für die Besichtigungen der unterschiedlichen Betriebsteile ist das Tragen langer Hosen und von festem, geschlossenen Schuhwerk verpflichtend. Ohne entsprechende Kleidung ist kein Betriebsbesuch möglich! Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der Teilnehmer auf 105 Personen begrenzt ist. Die Plätze werden nach Zeitpunkt der Anmeldung vergeben.

Begrüßungsabend im Weyermann® Gästezentrum. Mit der Anmeldung stimme ich der Weitergabe meiner Daten (Name, Unternehmen) an das gastgebende Unternehmen zu. Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der Teilnehmer auf 105 Personen begrenzt ist. Die Plätze werden nach Zeitpunkt der Anmeldung vergeben.

Name, Vorname, Titel	
Firma	
Ust.-ID-Nr.	
Straße	PLZ, Ort, Land
E-Mail	
Telefon	Fax

Rechnung an

obige Adresse
 abweichende Rechnungsadresse

VLB-Mitglied

Ja
 Nein

Zahlungsweise

Mastercard Visa Amex

Vorabrechnung

Visa Amex

Inhaber	Gültig bis
Nummer	Kartenprüfnummer

Datum, Unterschrift, Firmenstempel

STORNOBEDINGUNGEN: Für Stornierungen, die bis spätestens 11. September 2023 bei uns eingehen, erfolgt eine Rückerstattung abzüglich einer Bearbeitungsgebühr in Höhe von 90,00 Euro zzgl. MwSt. Für Stornierungen nach diesem Termin bis 20. September erlauben wir uns, 30 % der Veranstaltungsgebühr einzubehalten. Danach ist keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr mehr möglich. Maßgebend ist der Zeitpunkt des Eingangs der Stornierung. Die Benennung eines anderen Teilnehmers kann jederzeit erfolgen. Im Falle einer Absage der Veranstaltung durch höhere Gewalt (z.B. behördliche Auflage) erfolgt eine Rückerstattung bereits bezahlter Anmeldegebühren.

Bitte für jeden Teilnehmer ein separates Formular ausfüllen.
Diese Buchung beinhaltet nicht die Zimmerreservierung.