



## 23. IfGB-FORUM SPIRITUOSEN UND BRENNEREI 15./16. September 2025 in Miesbach und Schliersee

- + Rahmenbedingungen der Spirituosenproduktion und -vermarktung im deutschsprachigen Raum
- + Modernisierung und Nachhaltigkeit in der Whiskybrennerei
- + Alkoholfreie Spirituosen-Ersatzprodukte
- + Hefen in der Brennerei

### Hauptsponsor



### RAHMENPROGRAMM MONTAG:

- + Besichtigung der neuen SLYRS Destillerie
- + Begrüßungsabend in der SLYRS-Erlebniswelt auf Einladung von SLYRS, BrauKon, Arnold Holstein und Wilhelm Eder

**BrauKon**  
für Bier mit Charakter

**arnoldholstein**  
destillieranlagen

### Co-Sponsoren

**wilhelm Eder**

**Fermentis**  
by Lesaffre

Moderation: *Hans Kemenater und Helmut Knöpfle, SLYRS*

### MODERNISIERUNG UND NACHHALTIGKEIT IN DER WHISKY-BRENNEREI

SLYRS – Alles muss neu! Geschichte, Neubau und Nachhaltigkeit	<i>Hans Kemenater</i>	<i>SLYRS Destillerie, Schliersee</i>
Many Dimensions of SLYRS	<i>Helmut Knöpfle</i>	<i>SLYRS Destillerie, Schliersee</i>
BrauKon eKon – das zukunftssichere Energiesystem	<i>Uwe Janssen</i>	<i>BrauKon, Seeon-Seebruck</i>
Modernste Brennereitechnologie – Automatisierung und Energieeinsparung	<i>Stefan Hafen</i>	<i>Arnold Holstein Destillieranlagen, Markdorf</i>
Fässer – Manege frei für Whisky-Stars	<i>Markus Eder</i>	<i>Wilhelm Eder, Bad-Dürkheim</i>
Säurefeste keramische Industriebodenbeläge in der Getränkeindustrie	<i>Marcel Serafin</i>	<i>Keramischer Säurebau Räckers, Ahaus</i>
Brevo – zielgerichtete Digitalisierung der Spirituosenherstellung	<i>Simon Zunftmeister</i>	<i>evorhei it, Herbolzheim</i>
Europa im Glas	<i>Mario Messig</i>	<i>Bar Garçon, München</i>

### RAHMENBEDINGUNGEN DER SPIRITUOSENPRODUKTION UND -VERMARKTUNG IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM

Jüngste Entwicklungen und Perspektiven am IfGB/an der VLB	<i>Dr. Josef Fontaine</i>	<i>IfGB/VLB Berlin</i>
Aktuelle Herausforderungen für die Spirituosenbranche	<i>Angelika Wiesgen-Pick</i>	<i>BSI, Bonn</i>
Aktuelles aus dem Spirituosenrecht	<i>Werner Albrecht</i>	<i>BMLEH, Bonn</i>
Herausforderungen im deutschsprachigen Spirituosenektor – und wie Champions der Branche sie meistern	<i>Johan ten Dornkaat</i>	<i>NWDN Corporate Finance &amp; Business Transformation, Hatten</i>
Das ist eine Zumutung! – mutige Spirituosenkommunikation	<i>Christian Schrade</i>	<i>Idea Distillers, Heppenheim</i>

### HEFEN UND ALKOHOLFREIE SPIRITUOSEN-ERSATZPRODUKTE

Leistung verschiedener Hefestämme bei unterschiedlicher Melasse-Qualität	<i>Stefan Luppriich</i>	<i>Fermentis by Lesaffre, Marquette-lez-Lille, F</i>
Mikrobiologische Herausforderungen alkoholfreier Spirituosen-Ersatzprodukte	<i>Dr. Martin Hageböck</i>	<i>VLB Berlin</i>
Ist die Zukunft alkoholfrei?	<i>Gerald Koenen</i>	<i>Rheinland Distillers, Bonn</i>
Alkoholfreie Spirituosen – neue Möglichkeiten mit Solos Technologie	<i>Claudia Geyer Rudolf Hermann</i>	<i>Solos Spirits, München</i>

(Änderungen vorbehalten)