

Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin

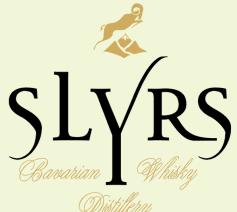
15. UND 16. SEPTEMBER 2025, MIESBACH UND SCHLIERSEE

23. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei

Fachtagung für die Spirituosenbranche

Mit Unterstützung von:













www.spirituosen.ifgb.de/schliersee2025 🕀



Mit Unterstützung von:

Hauptsponsor BrauK

Co-Sponsoren











Referenten, Moderatoren und Aussteller











arnoldholstein destillieranlagen



























23. IfGB-FORUM SPIRITUOSEN UND BRENNEREI

Liebe Tagungsteilnehmerinnen, liebe Tagungsteilnehmer,

zu Zeiten vielfältiger Herausforderungen freut sich selbst der Wettbewerb über mutige Investitionen, wie sie die SLYRS Destillerie gewagt hat. Der Neubau einer bestehenden Brennerei nach modernsten Standards ist ein Leuchtturmprojekt. SLYRS stellt auf dem IfGB-Forum mit seinen Zulieferern Geschichte, Gegenwart und Zukunft der Brennerei vor. Neben Präsentationen zu Energie-, Wasser- und Rohstoffeinsparungen gibt es aber auch Vorträge zu globalen Herausforderungen, Digitalisierung sowie Troubleshooting und alkoholfreien Spirituosen-Alternativen.

SLYRS Destillerie

Der Hauptsponsor SLYRS hat seine Brennkapazitäten gut vervierfacht und unter Einsparungs- und Nachhaltigkeitsaspekten eine der modernsten Whisky-Brennereien Europas realisiert. Das Unternehmen gehört zu den deutschen Whisky-Pionieren. Pünktlich zum Tag des Deutschen Whiskys am 28. Juni 2025 konnte die neue Brennerei am alten Standort eröffnet werden. SLYRS-Mitarbeitende und -Geschäftsführer freuen sich nun darauf, das Neubauprojekt dem Fachpublikum des 23. IfGB-Forums vorzustellen.

BrauKon

Co-Sponsor BrauKon liefert weltweit Brauerei-, Kombucha-, und Whiskyanlagen. Die mehr als 120 Mitarbeiter, davon mehr als 35 Braumeister und Ingenieure, entwickeln individuelle Lösungen mit höchsten Ansprüchen an Technik und Design. BrauKon baut maßgeschneiderte Anlagen in hauseigener Fertigung. Handwerkliche Präzision, gelebte Branchenexpertise und die Leidenschaft zum Produkt zeichnen das Unternehmen aus.

Arnold Holstein

Die Brennerei-Anlagen vom Co-Sponsor Arnold Holstein stehen für Effizienz, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit – handwerkliche Qualität sowie modernste Technologien. Ob Kleinbrenner oder Global Player – Holstein liefert maßgeschneiderte Destillieranlagen, die exakt auf die Produkte und Anforderungen seiner Kunden abgestimmt sind. Als führender Brennereianlagen-Hersteller baut Holstein sowohl Sonderanfertigungen für Klein- und Abfindungs- als auch für Gewerbe- und Verschlussbrennereien.

Wilhelm Eder

Co-Sponsor Wilhelm Eder ist seit mehr als 30 Jahren Spezialist für Holzfässer und -alternativen. Mit eigenem Sägewerk, eigener Küferei und Tischlerei schafft das Unternehmen nachhaltige Produkte für Kunden weltweit. Die Küfer von Wilhelm Eder fertigen Individuelle Fässer und bauen sie im Betrieb oder vor Ort beim Kunden auf bzw. um. Außerdem leisten die Experten aktive Beratung und führen Versuchsreihen für Kunden durch, um bei der Entwicklung neuer Reifungsmethoden oder Produkte zu unterstützen.

Fermentis

Co-Sponsor Fermentis zählt zu den weltweit führenden Unternehmen der Hefetechnologie. Neben bewährten Hefestämmen für ober- und untergärige Bierspezialitäten, Wein und Cider bietet das Unternehmen auch Bakterienkulturen und eine Reihe unterschiedlichster Brennereihefen an. Fermentis-Trockenhefen bringen entscheidende sensorische, technologische und ökonomische Vorteile für die Herstellung qualitativ hochwertiger, aromatischer Destillate.





PROGRAMM MONTAG

- + SLYRS-Neubau: Effizienz, Einsparungen, Nachhaltigkeit
- + Fässer, Energie, Digitalisierung

PROGRAMM MONTAG

MONTAG, 15. SEPTEMBER			
ab 8.00 Uhr	Teilnehmerregistrierung, Ausgabe der Tagungsunterlagen, Begrüßungskaffee		
SLYRS-NEUBAU: EFFIZIENZ, EINSPARUNGEN, NACHHALTIGKEIT			
	Vorsitz	Hans Kemenater SLYRS Destillerie, Schliersee	
8.30 Uhr	Einführung in das Thema	Hans Kemenater	
8.45 Uhr	Alles muss neu! SLYRS: Geschichte, Neubau und Nachhaltigkeit Ein Erfahrungsbericht über Transformation, Herausforderungen und Haltung in der modernen Whiskyproduktion	Hans Kemenater SLYRS Destillerie Schliersee	
9.30 Uhr	It is a SLYRS! Wie sich die SLYRS Philosophie im Glas zeigt – und warum man sie schmeckt	Helmut Knöpfle SLYRS Destillerie Schliersee	
10.00 Uhr	Säurefeste keramische Industriebodenbeläge in der Getränkeindustrie Sanierung, Neubau, Gefälleplanung, Aufbauten	Marcel Serafin Keramischer Säurebau Räckers Ahaus	
10.30 Uhr	Kaffeepause		
11.15 Uhr	Modernste Brennereitechnologie – Automatisierung und Energieeinsparung Steigerung der Produktivität und -qualität; Reduzierung von Energieund Wasserverbrauch	Stefan Hafen Arnold Holstein Markdorf	
FÄSSER, ENERGIE,	DIGITALISIERUNG		
11.45 Uhr	brevo – zielgerichtete Digitalisierung der Spirituosenherstellung Praxisbericht über die Entstehung und den Nutzen von Software im Holzfasslager	Simon Zunftmeister evorhei it Herbolzheim	
12.15 Uhr	Europa im Glas & Low- bis No-ABV im Aperitif Regionalität und Nachhaltigkeit als Bar-Konzept, Cocktailkonzeption für bewussten Konsum, Ideen und Erkenntnisse aus Sicht eines Barbetreibers	Mario Messig Bar Garçon München	
12.45 Uhr	Mittagspause		
13.45 Uhr	BrauKon eKon – das zukunftssichere Energiesystem Übergreifende Energierückgewinnung über Produktion und Destillati- on, Umwandlung von ungenutzter Abwärme in nutzbare Primärenergie	Uwe Janssen BrauKon Seeon-Seebruck	
14.15 Uhr	Manege frei für Whisky Stars Schritte zur Verknüpfung von Technologie und Emotion der Fässer mit der Marke SLYRS	Markus Eder Wilhelm Eder Bad Dürkheim	



RAHMENPROGRAMM MONTAG

- + Besichtigung der neuen SLYRS Destillerie und der SLYRS Erlebniswelt
- + Begrüßungsabend in der SLYRS GenussVerweilerei auf Einladung der Sponsoren

PROGRAMM DIENSTAG

+ Rahmenbedingungen der Spirituosenproduktion und -vermarktung

RAHMENPROGRAMM MONTAG

RAHMENPROGRAMM MONTAG, 15. SEPTEMBER		
14.45 Uhr	Abfahrt der Busse vom Tagungshotel	
15.15 Uhr	Besichtigung der neuen SLYRS Destillerie und SLYRS Erlebniswelt in Schliersee	
18.15 Uhr	Begrüßungsabend in der SLYRS GenussVerweilerei Grußworte von: • SLYRS-Geschäftsführer Hans Kemenater • VLB-Geschäftsführer Dr. Josef Fontaine und Dr. Björn Klotzbücher	
22.00 Uhr	Rückfahrt der Busse zum Hotel	

PROGRAMM DIENSTAG

DIENSTAG, 16. SEPTEMBER			
ab 8.00 Uhr	Einlass, Begrüßungskaffee		
RAHMENBEDINGUI	RAHMENBEDINGUNGEN DER SPIRITUOSENPRODUKTION UND -VERMARKTUNG		
	Vorsitz	Helmut Knöpfle SLYRS Destillerie, Schliersee	
8.30 Uhr	Einführung in das Thema	Helmut Knöpfle	
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 Herausforderungen für die Spirituosenbranche Bedingungen der Interessenvertretung – Entwicklungen in der Politik 2024/2025, Trends in der Gesamtwirtschaft und am Spirituosen- markt, Arbeitsschwerpunkte des BSI, Alkohol- und Gesundheitspolitik	Angelika Wiesgen-Pick Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure (BSI), Bonn	
9.50 Uhr	Aktuelles aus dem Spirituosenrecht Reform Agrargeoschutz – Auslegungen – geplante Änderung der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung (AGeV)	Werner Albrecht Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), Bonn	
10.35 Uhr	Kaffeepause		



PROGRAMM DIENSTAG

- + Herausforderungen und wie man ihnen begegnet
- + Hefen, Mikrobiologie und alkoholfreie Spirituosen-Ersatzprodukte

PROGRAMM DIENSTAG

DIENSTAG, 16. SEPTEMBER				
HERAUSFORDERUNGEN UND WIE MAN IHNEN BEGEGNET				
11.15 Uhr	Herausforderungen im deutschsprachigen Spirituosensektor – und wie Champions der Branche sie meistern Antworten auf hohe Kostenniveaus, demografischen Wandel und gesellschaftliche Akzeptanz	Johan ten Doornkaat NWDN Unternehmensberatung Oldenburg		
11.50 Uhr	Das ist eine Zumutung! Warum erfolgreiche Unternehmen die Leute reden lassen: mutige Spirituosenkommunikation als Selbstvergewisserung in schwierigen Zeiten	Christian Schrade Simon Weiß Idea Distillers Heppenheim		
HEFEN, MIKROBIOLOGIE UND ALKOHOLFREIE SPIRITUOSEN-ERSATZPRODUKTE				
12.20 Uhr	Leistung verschiedener Hefestämme bei unterschiedlicher Melasse- Qualität Einfluss von Melasseinhaltsstoffen auf die Leistung der Hefe	Stefan Lupprich Fermentis by Lesaffre Lille (F)		
12.50 Uhr	Mikrobiologische Herausforderungen alkoholfreier Spirituosen- Ersatzprodukte	Dr. Martin Hageböck VLB Berlin Berlin		
13.20 Uhr	Mittagspause			
14.20 Uhr	Ist die Zukunft alkoholfrei? Evolution von non-alc Spirits am Beispiel der Marken Siegfried / WYLDA	Gerald Koenen Rheinland Distillers Bonn		
14.50 Uhr	Alkoholfreie Spirituosen – neue Möglichkeiten mit Solos Technologie alkoholfreie Spirituose, entalkoholisierte Spirituose, 0,0 vol %, alkoholreduzierte Spirituose	Claudia Geyer Rudolf Hermann Solos Spirits, Sasbach		
15.20 Uhr	Abschlussdiskussion und Resümee			
15.40 Uhr	Ende der Vortragsveranstaltung			



23. IfGB-FORUM SPIRITUOSEN & BRENNEREI

ALLGEMEINE INFORMATION

VERANSTALTUNGSORT

Das 23. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei findet im Hotel Bayerischer Hof in Miesbach statt.

HOTELZIMMER

Die Übernachtung ist nicht Bestandteil der Teilnahmegebühren und muss extra gebucht werden. Im Hotel Bayerischer Hof haben wir ein Zimmerkontingent geblockt.

HOTEL BAYERISCHER HOF MIESBACH

Oskar-von-Miller-Straße 2-4 83714 Miesbach EZ 134 € pro Nacht, DZ 174 € inkl. Frühstück und Parkplatz T +49 (0) 8025/288-463

E info@bayerischerhof.online.de

Buchungscode ist "IfGB". Nicht abgerufene Zimmer aus dem Kontingent werden zum 17. August 2025 wieder in den freien Verkauf gegeben.

TEILNAHMEGEBÜHREN

Brennereien, deren Hauptgeschäft in der Produktion von fertigen Spirituosen besteht, **Spirituosenproduzenten** und Branchenverbände:

1030,00 €*

Zulieferer, Berater, Dienstleister, Ethanolproduzenten und -händler etc.:

1380,00 €*

* 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 Vortragstagen, Bustransfer zu den Besichtigungen und zum Begrüßungsabend am 15. 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 25. August 2025 bei uns eingehen, erfolgt eine Rückerstattung abzüglich einer Bearbeitungsgebühr in Höhe von 90,00 € zzgl. MwSt. Für Stornierungen nach diesem Termin bis 1. 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.

Tagungsunterlagen

Die Tagungsunterlagen stellen wir Ihnen digital auf unserer Veranstaltungs-App zur Verfügung. Kurz vor der Tagung 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 Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV). Die Teilnahme an unseren Veranstaltungen wird als Schulungs- bzw. Weiterbildungsmaßnahme anerkannt. 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

Malte Dehner (Administration) **T** +49(0)30 450 80-290 **E** dehner@vlb-berlin.org **F** +49(0)30 450 80-210

Wiebke Künnemann (Inhalt, Sonderregelungen) **T** +49(0)30 450 80-270

E kuennemann@ifgb.de



ANMELDUNG

zum 23. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei 15. und 16. September 2025 in Miesbach und Schliersee

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/schliersee2025

Hiermit melde ich mich verbindlich für das 23. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei an. Preis für Brennereien/Spirituosenproduzenten, deren Hauptgeschäftsfeld die Herstellung von Fertigprodukten ist, und Branchenverbände 1030 €. Teilnahmegebühr für Zulieferer/Berater/Dienstleister, Ethanolhersteller etc. 1380 €. 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 (Hersteller von Fertigprodukten)/Spirituosenherstellern/Verbänden □ Zulieferer/Berater/Dienstleister/Ethanolhersteller u. -händler 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, 15. September 2025

☐ Besichtigung der SLYRS Destillerie und SLYRS Erlebniswelt, Schliersee. Mit der Anmeldung stimme ich der Weitergabe meiner Daten (Name, Unternehmen) an das gastgebende Unternehmen zu. Für die Besichtigungen der Brennerei ist das Tragen langer Hosen und von festem, geschlossenen Schuhwerk verpflichtend.

□ Begrüßungsabend in der SLYRS GenussVerweilerei. Mit der Anmeldung stimme ich der Weitergabe meiner Daten (Name, Unternehmen) an das gastgebende Unternehmen zu.

Name, Vorname, Titel		
Firma		
UstID-Nr.		
Straße	PLZ, Ort, Land	
E-Mail		
Telefon	Fax	
Rechnung an	□ obige Adresse □ abweichende Rechnungsadresse	VLB-Mitglied □ Ja □ Nein
Zahlungsweise ☐ Mastercard	☐ Vorabrechnung ☐ Visa ☐ Amex	Datum, Unterschrift, Firmenstempel
Inhaber	Gültig bis	
Nummer	Kartenprüfnummer	

STORNOBEDINGUNGEN: Für Stornierungen, die bis spätestens 25. August 2025 bei uns eingehen, erfolgt eine Rückerstattung abzüglich einer Bearbeitungsgebühr in Höhe von 90,00 Euro zzgl. MwSt. Für Stornierungen nach diesem Termin bis 1. 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.