



ENNOVATION

Dialog | Qualifizierung | Prämierung

Zukunft isst jetzt

**Weil sich alles um
unser Bier dreht.**

Bierforum Bayern | 27. September 2016

Zukunft isst jetzt



ENNOVATION

stärkt das bayerische Ernährungshandwerk

ENNOVATION beschäftigt sich mit Trends in der Ernährung und versteht sich als Innovationsmotor für das bayerische Ernährungshandwerk. Gemeinsam mit einem starken Netzwerk unterstützt ENNOVATION Sie, um zielgerichtet relevante und zukunftsfördernde Innovationen zu identifizieren und umzusetzen. Erfahren Sie mehr:

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/ennovation

Liebe Brauerinnen und Brauer von morgen,



ENNOVATION ist Ihr Partner in Zukunftsfragen. „Um erfolgreich am Markt zu bestehen, muss man innovativ sein“, so heißt es. Aber was ist innovativ? Was sind die Stellschrauben des Bieraromas und wie kann man daran drehen? Bier enthält hunderte verschiedener Aromastoffe aus Hopfen und Hefen, ebenso eine große Anzahl von Geschmacksstoffen. Für die Entwicklung frischer Ideen und innovativer Produkte sind Neugier und Kreativität gefragt. Wir zeigen Ihnen mit unserem Angebot, wie Sie wissenschaftliche Erkenntnisse dafür nutzen und in die Praxis überführen können.



Auf dem Bierforum Bayern erhalten Sie Expertenwissen zu den naturwissenschaftlichen Hintergründen von Aromabildung und Geschmackseindruck. Sie ergründen die einzelnen Rohstoffkomponenten und erleben deren Einfluss auf das Gesamtaroma. Wir geben Ihnen das Wissen und das Handwerkszeug, um Produktinnovationen zu kreieren: einfach und effektiv!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Dr. Simon Reitmeier
Geschäftsführer Cluster Ernährung

Jeff Maisel
Brauerei Gebr. Maisel KG

Weil sich alles um unser Bier dreht

Experten aus Wissenschaft und Praxis liefern Antworten und Alternativen.
Innovationspotenzial für Ihre Brauerei am 27. September 2016 in Bayreuth.

Die große Braukunst besteht darin, aus nur vier Rohstoffen eine wahre Geschmacksvielfalt zu erzeugen. Wissenschaftliche Erkenntnisse und kreative Brauer zeigen, dass das Innovationspotenzial noch lange nicht ausgeschöpft ist. Für die Entwicklung innovativer Produkte sind Experimentierfreudigkeit und Erfindungsreichtum essenziell. Denn Forschung und Praxis haben ein gemeinsames Ziel: Neue, interessante Geschmacksrichtungen kreieren!

Wir unterstützen Sie dabei, ohne das Reinheitsgebot zu verletzen. Erlaubt ist nur das traditionelle Handwerkszeug, die Resultate sind jedoch innovative Biere. **Kommen Sie zum Bierforum Bayern und freuen Sie sich auf Praxisworkshops und Fachvorträge.**

Für eine goldene Zukunft

Erkennen Sie das Innovationspotenzial Ihrer Brauerei. Kommen Sie zum **Bierforum Bayern!**

Wann: Dienstag, 27. September 2016

Wo: Maisel's Bier-Erlebnis-Welt,
Andreas-Maisel-Weg 1, 95445 Bayreuth
(Navigation: Kulmbacher Straße 30)

Anmeldeschluss: Mi., 21. September 2016

Teilnahmegebühr pro Person 150,- Euro,
für Verbandsmitglieder 120,- Euro (20% Preisvorteil)

Kunden gewinnen und binden – mit Braukunst



Wir geben Ihnen Einblicke in die Wissenschaft – denn Wissen bildet den Grundstein guten Geschmacks.



Wir liefern Ihnen Anregungen für neue Produkte – mit traditionellem Handwerkszeug zu innovativen Bieren.



Wir zeigen Ihnen, wie Tradition zu Innovation wird – denn in den vier Zutaten steckt eine wahre Geschmacksvielfalt.



Wir lassen Sie probieren, was passt – denn jede Speise braucht (s)einen Begleiter.

Rahmenprogramm am Vorabend

Alle Teilnehmer sind herzlich zu einem gemütlichen Beisammensein am Vorabend eingeladen.

Wann: Montag, 26. September 2016

Wo: Restaurant Liebesbier, Andreas-Maisel-Weg 1, 95445 Bayreuth
(Navigation: Kulmbacher Straße 30)

Was: Exklusive Führung hinter die Kulissen der Maisel & Friends Brauwerkstatt, anschließendes gemütliches Get-Together im Liebesbier

Wir freuen uns auf Sie!

- 09:00 - 09:20** Registrierung und Willkommenskaffee
-
- 09:20 - 09:40** Begrüßung
Jeff Maisel, Brauerei Gebr. Maisel KG;
Ulrich N. Brandl, Clustersprecher Ernährung
- Biervielfalt: was steckt dahinter**
- 09:45 - 10:15** Genuss is(s)t Naturwissenschaft
Prof. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut
-
- 10:15 - 10:45** Baukasten und Handwerkszeug zu
Food- und Flavourpairing
Prof. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut
-
- 10:45 - 11:00** Kaffeepause
-
- 11:00 - 11:30** Und was hat das mit Bier zu tun?
Der Bier-Aromabaum | Hans Wächtler,
Hans Wächtler Projektmanagement GmbH
-
- 11:30 - 12:00** Bier & Küche: das gastronomische Potenzial
Thomas Reblitz, Brauerei & Gasthof Reblitz
-
- 12:00 - 13:00** Mittagspause

Biervielfalt: so wird's gemacht

- 13:00 - 13:30** Praktisch: Rohstoffaromen erkennen und
benennen | Hans Wächtler, Hans Wächtler
Projektmanagement GmbH
-
- 13:30 - 16:00** Workshop 1: Malz, die Seele
Ulrich Ferstl, Malzfabrik Weyermann
-
- Workshop 2: Hopfen, die Würze | Michael
Trübswetter, Hopfenveredlung St. Johann
-
- Workshop 3: Hefe, der Geist | Dr. Mathias Hu-
tzler, Forschungszentrum Weihenstephan, TUM
-
- Workshop 4: Foodpairing | Michael König,
Biersommelier, Brauerei Gebr. Maisel KG
-
- 16:00 - 16:30** Frische Ideen und neue Produkte | Matthias
Ebner, Studienfakultät Brau- & Lebensmit-
teltechnologie TUM
-
- Ab 16:30** Ausklang und Abtrunk

Lage und Anfahrt

Anfahrt aus allen Richtungen: Erst Richtung Stadtmitte / Rotmain-Center, dann Richtung Rathaus II. Das Brauereimuseum ist ab dem Hohenzollernring ausgeschildert. Parkplätze vor dem Restaurant Liebesbier und in den umliegenden Parkhäusern. Maisel's Bier-Erlebnis-Welt ist vom HBF Bayreuth zu Fuß in ca. 20 Min. zu erreichen. Die Busse des Bayreuther ÖPNV (VGN Linie 306 / Roter Hügel) halten direkt neben der Bier-Erlebnis-Welt (Haltestelle: Kulmbacher Straße).

Übernachtungsmöglichkeit: Wir haben für Sie ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „Bierforum“ bereit gestellt. Reservieren Sie bitte bis 16.08.2016 beim Hotel Rheingold, Austraße 2, 95445 Bayreuth (Telefon 0921.990085-0 oder per E-Mail an booking@hotel-rheingold-bayreuth.de)



Ihr direkter Draht



Mehr Infos unter:

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/bierforum

Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn | Hofer Str. 20 | 95326 Kulmbach

Anmeldung:

Isabella Walcher | T 09221.40782-31 | F 09221.40782-99 | ennovation@kern.bayern.de

Projektverantwortung:

Nora Börger | T 09221.40782-37 | E-Mail: nora.boerger@kern.bayern.de

Bierforum Bayern – eine Veranstaltung der Innovationsreihe **ENNOVATION**

Verantwortlich:



Kooperationspartner:



Private Brauereien
Bayern

Kommdirekt