



**VLB**  
BERLIN

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V.

# 109.

## Brau- und maschinentechnische Arbeitstagung

Fachtagung für die Brau- und Getränkewirtschaft

25. bis 27. März 2025, Dr.-Stammberger-Halle, Kulmbach

- + KI-Einsatz in der Getränkeindustrie – Herausforderungen, Nutzen, Grenzen?
- + Nachhaltigkeit in der Lieferkette für Braugetreide und Hopfen
- + Energieeffizienz und Prozessverbesserung in der Brauerei
- + Optimierung im Bereich Bier- und Getränkeabfüllung
- + Besichtigungen Kulmbacher Brauerei AG und IREKS (Mälzerei und Backzutaten)

– mit begleitender Fachaussstellung –

MIT BESONDERER UNTERSTÜTZUNG VON



 [www.vlb-berlin.org/kulmbach2025](http://www.vlb-berlin.org/kulmbach2025)

 TAGUNGSORT: DR.-STAMMBERGER-HALLE, KULMBACH





## DIENSTAG, 25. MÄRZ 2025

10.00 bis 16.00 **Sitzung des Technisch-Wissenschaftlichen Ausschusses (TWA) der VLB**

*(auf besondere Einladung)*

*Dr.-Stammberger-Halle und IREKS Schulungszentrum*

ab 15.00 **Registrierung Brau- und maschinentechnische Arbeitstagung**

*Dr.-Stammberger-Halle*

**Abfahrt der Busse ab Dr.-Stammberger-Halle (optional):**

16:30 **zur Besichtigung IREKS**  
*(Mälzerei & Backzutaten)*

17:30 **zur Besichtigung Kulmbacher Brauerei**  
*(neue Abfülllinie)*

19.00 **Get-together für alle Tagungsteilnehmer**  
*IREKS, Kulmbach*

23.00 *Ende des Veranstaltungstages*



## MITTWOCH, 26. MÄRZ 2025

**KI-EINSATZ IN DER GETRÄNKEINDUSTRIE – HERAUSFORDERUNGEN, NUTZEN, GRENZEN?**

Vorsitz **Ulrich Rust (Gerolsteiner Brunnen)**

8.30 **Begrüßung und Einführung**  
*Ulrich Rust (Gerolsteiner Brunnen)*

8.40 **Generative Künstliche Intelligenz: Durchbrüche – Anwendungen – Wirtschaftlichkeit**

*Prof. Dr. Peter Buxmann (Technische Universität Darmstadt)*

9.40 **Die GAFFEL Datenstrategie als Basis für KI**

*Gereon Wilhelm Sommer (Privatbrauerei Gaffel Becker & Co.)*

10.15 *Kaffeepause & Fachausstellung*

11.00 **Sicherung der Zukunftsfähigkeit durch die Digitalisierung der Supply Chain**

*Helene Maserter (Gerolsteiner Brunnen) / Martin Dimmler (Device Insight)*

11.50 **Inspektion von leeren und gefüllten Glasbehältern mittels KI-gestützter Auswerteverfahren**

*Dirk Henschke (Heuft Systemtechnik)*

12.25 *Mittagspause & Fachausstellung*

**NACHHALTIGKEIT IN DER LIEFERKETTE FÜR BRAUGETREIDE UND HOPFEN**

Vorsitz **Dr. Nils Rettberg (VLB Berlin)**

13.30 **Einführung**  
*Dr. Nils Rettberg (VLB Berlin)*

13.35 **Entwicklungen in den nationalen und internationalen Märkten für Braugetreide und Malz**

*Stephan Bergler (IREKS)*

14.10 **Nachhaltigkeit im Anbau von Braugetreide**

*Dr. Lars Fliege (Agrargesellschaft Pfiffelbach)*



14.45 **Spurenanalytik bei Getreide und Malz – Einblick in Fragestellungen bei IREKS**  
*Matthias Hansen (IREKS)*

15.20 **Nachhaltigkeit in der Lieferkette Hopfen – aktueller Sachstand und Ausblick**  
*Walter König (Gesellschaft für Hopfenforschung)*

16.00 *Ende Vortragsprogramm*

#### RAHMENPROGRAMM

16.15 **Abfahrt der Busse zu Betriebsbesichtigungen** (optional)  
**Kulmbacher Brauerei** (neue Abfülllinie) oder **IREKS** (Mälzerei & Backzutaten)

19.00 **Begrüßungsabend in der Dr.-Stammbberger-Halle**

23.30 *Ende des Veranstaltungstages*

#### DONNERSTAG, 27. MÄRZ 2025

##### ENERGIEEFFIZIENZ UND PROZESSVERBESSERUNG IN DER BRAUEREI

Vorsitz **Jan Biering (VLB Berlin)**

8.30 **Begrüßung und Einführung**

8.35 **Transformation zu regenerativer Energieversorgung – aktueller Stand, Möglichkeiten und Grenzen**  
*Prof. Dr. Frank Behrendt (TU Berlin, Fachgebiet Energieverfahrenstechnik und Umwandlungstechniken regenerativer Energien)*

9.10 **Transformation einer mittelständischen Brauerei hin zur CO<sub>2</sub>-Neutralität**  
*Norbert Ottmann (KRONES)*

9.45 **Brauerei der Zukunft: Der Weg zum ressourcenschonenden Bierbrauen**  
*Markus Zutz (GEA)*

10.20 **How does barley malt protein affect beer bitterness?** (Vortrag in Englisch)  
*Dr. Mariana Carvalhal (TU Berlin, Fachgebiet Brau- und Getränketechnologie)*

10.55 *Kaffeepause & Fachausstellung*

##### OPTIMIERUNG IM BEREICH BIER- UND GETRÄNKEABFÜLLUNG

Vorsitz **Thomas Faber (Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach)**

11.30 **Begrüßung und Einführung**  
*Thomas Faber (Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach)*

11.35 **Perfekte Abfüllung von Bügelverschlussflaschen: Herausforderungen und Lösungen**  
*Rainer Rosenberg (Kulmbacher Brauerei)*

12.10 **Ressourcenoptimierung in der Flaschenreinigung**  
*Otmar Hien (Tensid Chemie)*

12.45 *Mittagspause & Fachausstellung*

13.15 **Zukunftsinvestition in zwei neue Abfüllanlagen am Standort Grewenstein**  
*Frank Pauli (Brauerei C. & A. Veltins)*

13.50 **Identifizierung von Einsparungspotenzialen in der Flaschenreinigung – neue Forschungsansätze zu standardverschmutzten Flaschen**  
*Jan Fischer (VLB Berlin, Forschungsinstitut für Bier- und Getränkeproduktion)*

14.30 *Ende der Veranstaltung*



## HAUPTSPONSOREN



## WEITERE SPONSOREN & UNTERSTÜTZER



## ALLGEMEINE INFORMATION

### Veranstaltungsort:

Dr.-Stammberger-Halle, Sutte 2, 95326 Kulmbach

IREKS, Lichtenfelser Str. 20, 95326 Kulmbach

**Tagungssprache** ist Deutsch.

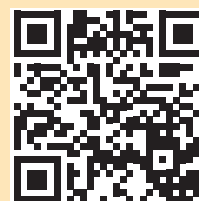
**Hotelzimmer:** Informationen zu Hotelzimmern finden Sie unter [www.vlb-berlin.org/kulmbach2025](http://www.vlb-berlin.org/kulmbach2025)

**Fachausstellung:** Informationen und Anmeldung unter [www.vlb-berlin.org/kulmbach2025/fachausstellung](http://www.vlb-berlin.org/kulmbach2025/fachausstellung)

### Teilnahmegebühren

	<b>Brauereien, Getränkehersteller, Handelsmälzereien</b>	<b>alle anderen</b>
Gesamtkarte	1090* €	1480* €
Tageskarte Dienstag	870* €	1090* €
Tageskarte Mittwoch	720* €	930* €

\* 10 % Rabatt für VLB-Mitglieder / alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.



[www.vlb-berlin.org/kulmbach2025](http://www.vlb-berlin.org/kulmbach2025)

Fotonachweis:  
VLB, Kulmbacher Brauerei, Google Maps,  
Adobe Stock #457098329