



VLB
BERLIN

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

110.

Internationale Brau- und maschinentechnische Arbeitstagung

Fachtagung für die Brau- und Getränkewirtschaft

24. bis 26. März 2026, Stadthalle Erding, Tagungssprache: Deutsch und Englisch

- + Prozessoptimierung in der Brau- und Getränkeindustrie:
Flaschenreinigung & Datamining
- + Alkohol – Alkoholfrei – Alternativen:
Herausforderungen und Chancen für die Brauwirtschaft
- + Prozessoptimierung in der Brau- und Getränkeindustrie:
Haltbarmachung – Instandhaltung – Bierwürze
- + Versorgungssicherheit in der Brau- und Getränkewirtschaft:
Energie – Wasser – Hopfen und Malz – Führungsnachwuchs
- + Besichtigungen Erdinger Weißbräu und Hopfenforschungszentrum Hüll

– mit begleitender Fachausstellung –

MIT BESONDERER UNTERSTÜTZUNG VON



www.vlb-berlin.org/erding2026



TAGUNGSORT: STADTHALLE ERDING





Dienstag, 24. März 2026

10.00 bis 15.45 **Sitzung des Technisch-Wissenschaftlichen Ausschusses (TWA) der VLB**

(auf besondere Einladung)

Hotel Kastanienhof und Stadthalle Erding

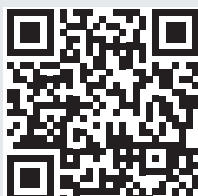
ab 15.00 **Registrierung Brau- und maschinentechnische Arbeitstagung**
Stadthalle Erding

ab 16.00 **Abfahrt der Busse ab Stadthalle Erding** (optional):

16.00 **Besichtigung Hopfenforschungszentrum Hüll**
(Rückkehr spätestens 19:45)

16.00 und 16.45 **Besichtigung Erdinger Weißbräu** (Rückkehr gegen 18:00)

18.00 bis 23.00 **Get-together mit Bier/Büfett**



Mittwoch, 25. März 2026

PROZESSOPTIMIERUNG IN DER BRAU- UND GETRÄNKEINDUSTRIE TEIL 1: FLASCHENREINIGUNG & DATAMINING

Vorsitz Dr. Björn Klotzbücher (VLB Berlin)

8.30 **Begrüßung und Einführung**
Dr. Björn Klotzbücher (VLB Berlin)

8.40 **Lavasonic HI – Die Flaschenreinigungsmaschine der nächsten Generation / Praxiserfahrung am Coca Cola-Standort Lüneburg**

Tanja Redemsky-Meyer (KRONES) / Matthias Hickstein (Coca-Cola Europacific Partners)

9.25 **Digitaler Vorsprung für Brauereien – Aus Daten werden Lösungen**
Laura Grotenhoff (Ziemann Holvrieka)

ALKOHOL – ALKOHOLFREI – ALTERNATIVEN: HERAUSFORDERUNGEN UND CHANCEN FÜR DIE BRAUWIRTSCHAFT

Vorsitz Dr. Stefan Kreisz
(Privatbrauerei Erdinger Weißbräu)

10.00 **Einführung**
*Dr. Stefan Kreisz
(Privatbrauerei Erdinger Weißbräu)*

10.05 **Status quo alkoholfreie Biere am Beispiel ERDINGER**
*Philipp Herold / Dr. Stefan Kreisz
Privatbrauerei Erdinger Weißbräu)*

10.40 *Kaffeepause & Fachausstellung*

11.10 **Weltweit fermentiert – Globale Stärkequellen für alkoholfreie Bieralternativen**
Dr. Christian Schubert (VLB Berlin)

11.45 **Beyond beer – Kreislaufsysteme für Brauereien der Zukunft**
Dr. Mark Schneeberger (EatBeer)





12.20 **Ingredients aus der Hefe – ProteinDistillery, ein Beispiel für die Erschließung neuer Geschäftsfelder für die Brauwirtschaft**

Prof. Dr.-Ing. Tomas Kurz (ProteinDistillery)

12.55 **Mittagspause & Fachausstellung**

14.00 **Alkoholische Getränke in der öffentlichen Diskussion: Betrachtungen zu Politik, Medien und NGOs**

Julia Busse (Deutscher Brauer-Bund)

14.20 **Ist wirklich jeder Tropfen ein Risiko? Fakten und Fake News über moderaten Alkoholkonsum**

Prof. Dr. Nicolai Worm (München)

15.15 **Ende Vortragsprogramm**

RAHMENPROGRAMM

ab 15.15 **Abfahrt der Busse zu Betriebsbesichtigungen (optional:)**

15.15 **Hopfenforschungszentrums Hüll** (Rückkehr spätestens 19:30)

15.30 und 16.15 **Erdinger Weißbräu** (Rückkehr gegen 17:15)

19.30 **Begrüßungsabend im Gasthaus Erdinger Weißbräu**

23.30 **Ende des Veranstaltungstages**

DONNERSTAG, 26. MÄRZ 2026

PROZESSOPTIMIERUNG IN DER BRAU- UND GETRÄNKEINDUSTRIE TEIL 2: HALTBARMACHUNG – INSTANDHALTUNG – BIERWÜRZE

Vorsitz N.N.

8.30 **Begrüßung und Einführung**

8.35 **Robotik in der Instandhaltung – von der Vision bis zur Realität**

Tobias Saxler (Gerolsteiner Brunnen) / Ulrich Rust (Gerolsteiner Brunnen)

9.10 **Nicht-thermische Entkeimung von alkoholfreien Getränken mittels Hochdruckbehandlung (HPP): Technologie, bisherige Anwendung und Ausblick**

Dr. Jasna Ivanovic (Uhde High Pressure Technologies GmbH) / Florian Schrickel (VLB Berlin)

9.45 **Zinkgehalt der Würze – Das Problem an der „Wurzel“ packen?**

Michel Werner (VLB Berlin)

10.20 **Kaffeepause & Fachausstellung**

VERSORGUNGSSICHERHEIT IN DER BRAU- UND GETRÄNKEWIRTSCHAFT: ENERGIE – WASSER – HOPFEN UND MALZ – FÜHRUNGSNACHWUCHS

Vorsitz N.N.

11.00 **Begrüßung und Einführung** N.N.

11.05 **Brau- und Getränketechnologie an der TU Berlin: Zwischen Tradition, Innovation und Moderne** *Prof. Dr.-Ing. Philip Wietstock (TU Berlin)*

11.40 **Status Quo Energiewende** *Prof. Dr. Katharina Herkendell (TU Berlin)*

12.15 **Aktuelle Entwicklungen im Hopfen- und Malzmarkt aus der Sicht der Brauwirtschaft** *Walter König (Bayerischer Brauerbund)*

12.50 **Herausforderung Wasserversorgung: Monitoring und Risikomanagement beim Rohwasser** *Dr. Alfons Ahrens (VLB Berlin)*

13.25 **Abschlussimbiss & Fachausstellung**

14.00 **Ende der Veranstaltung**

HAUPTSPONSOREN



WEITERE SPONSOREN & UNTERSTÜTZER



ALLGEMEINE INFORMATION

Veranstaltungsort:

Stadthalle Erding, Alois-Schießl-Platz 1, 85435 Erding
Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu in Erding, Lange Zeile 1+3,
85435 Erding

Tagungssprache: Deutsch und Englisch

Hotelzimmer: Informationen zu Hotelzimmern finden Sie unter
www.vlb-berlin.org/erding2026

Fachausstellung: Informationen und Anmeldung unter
www.vlb-berlin.org/erding2026/fachausstellung

Teilnahmegebühren

	Brauereien, Getränkehersteller, Handelsmälzereien	alle anderen
Gesamtkarte	1090* €	1480* €
Tageskarte Mittwoch	870* €	1090* €
Tageskarte Donnerstag	720* €	930* €

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



 www.vlb-berlin.org/erding2026