

## Organisation

### Anmeldung

verbindlich mit beigefügtem Antwortfax  
**bis spätestens 09. März 2016**  
an das Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Online unter [www.LfL.bayern.de/iem](http://www.LfL.bayern.de/iem)  
per E-Mail: [Maerkte@LfL.bayern.de](mailto:Maerkte@LfL.bayern.de)  
Fax: 089/17800-332  
Nähere Informationen im Internet unter  
[www.LfL.bayern.de/iem](http://www.LfL.bayern.de/iem)

### Kostenbeitrag

Tagungsgebühr: 60,- €/Person  
(inkl. Tagungsunterlagen, Mittagessen, Getränke,  
Kaffee)

### Veranstaltungsort

Augustiner-Keller  
Arnulfstr. 52  
80335 München  
Tel.: 089/594 393  
Festsaal

### Veranstalter

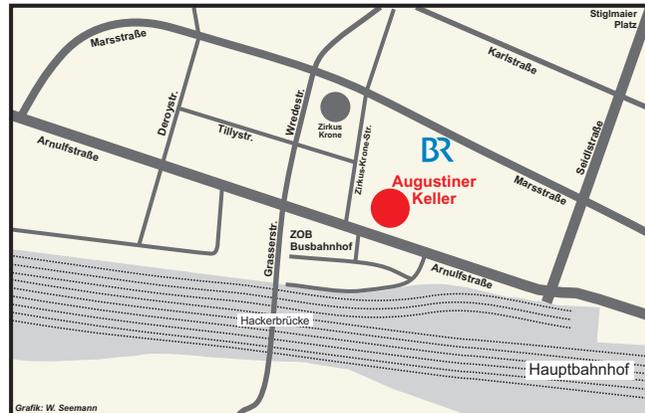
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Menzinger Str. 54, 80638 München  
Tel.: 089/17800-333  
E-Mail: [maerkte@LfL.bayern.de](mailto:maerkte@LfL.bayern.de)  
[www.LfL.bayern.de/iem](http://www.LfL.bayern.de/iem)

in Zusammenarbeit mit dem  
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung  
Am Gereuth 8, 85354 Freising

## Anfahrt

Am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:  
U1, U2, U4 und U5, Haltestelle Hauptbahnhof  
S1 – S8, Haltestellen Hauptbahnhof oder Hacker-  
brücke  
Straßenbahnen 16 und 17, Haltestelle Hopfenstraße

Darüber hinaus steht eine begrenzte Zahl von Park-  
plätzen zur Verfügung. Weitere Parkmöglichkeiten fin-  
den Sie in den umliegenden Straßen oder auf dem  
Parkplatz des nahe gelegenen neuen Omnibusbahn-  
hofs (ZOB).



## Der Wert des Bayerischen Bieres Was macht die Wertschöpfungskette nachhaltig?

### 11. Marktforum der LfL



## Vorwort

Das am 23. April 1516 in Ingolstadt verkündete Bayerische Reinheitsgebot wird heuer 500 Jahre alt. Für Biere, die nach diesem weltbekannten Qualitätsrezept gebraut sind, werden nur die vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet. Es ist das älteste, heute noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt.

In Bayern hat Bierbrauen Tradition: 44 % aller Brauereien in der EU und fast die Hälfte aller Brauereien in Deutschland haben hier ihren Sitz. Damit weist Bayern die größte Brauereidichte der Welt auf. Mit namhaften Ausbildungsstätten und weltweit anerkannten Technologien setzt Bayern bis heute in Sachen Bier Maßstäbe.

Beeindruckend ist auch die bayerische Hopfenwirtschaft mit dem leistungsfähigen Verbund aus Forschung, Erzeugern und Verarbeitern, die heute gut 70 % ihrer Produkte im weltweiten Wettbewerb außerhalb Deutschlands vermarkten. Zum guten Ruf des bayerischen Bieres tragen auch erfolgreiche Braugerstensorten aus Bayern bei, die gute Qualitäten und Erträge auch auf weniger begünstigten bayerischen Ackerbaustandorten liefern.

Im Jahre 2001 erfolgte die Eintragung der Bezeichnung „Bayerisches Bier g.g.A.“ in das EU-Register der geschützten geografischen Angaben. Damit ist diese Bezeichnung in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft und vielen anderen Ländern geschützt. Sie darf nur für Bier, das aus bayerischen Sudkesseln stammt und somit nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut ist, verwendet werden. Gleichermäßen geschützt ist auch der weltberühmte „Hallertauer Hopfen g.g.A.“ (2010) oder die regionstypische fränkische Sorte „Spalt/Spalter g.U.“ (2012).

Mit dem Thema „Der Wert des Bayerischen Bieres“ wird die nachhaltige Wertschöpfungskette „Bayerisches Bier“ beleuchtet. Das Spektrum der Vorträge reicht von der Braugetreide- und Hopfenerzeugung über einzelne Verarbeitungsstufen, die verschiedenen Bierkulturen bis zur Bedeutung des Bieres für den Tourismus. Auch der biologischen Erzeugung ist ein Beitrag gewidmet.

Eingeladen sind Interessierte der bayerischen Ernährungs- und Landwirtschaft, insbesondere die Vertreter von Brauereien, Mälzereien, Handelsunternehmen der Roh- und Verarbeitungsprodukte, Erzeuger- und Erzeugergemeinschaften, Kontrollstellen, Verbraucherverbänden und alle, die Bayerisches Bier gerne genießen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und Ihre Teilnahme!



Jakob Opperer, Präsident der LfL

## Programm

<b>ab 8.30</b>	<b>Anmeldung, Begrüßungskaffee</b>	<b>13.15 – 13.45</b>	<b>Die Marktbedeutung der Wertschöpfungskette „Bayerisches Bier“</b> <i>Dr. Peter Sutor</i> LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
<b>09.30 – 09.35</b>	<b>Grußwort</b> <i>Werner Mayer</i> Augustiner-Bräu Wagner KG		
<b>09.35 – 09.45</b>	<b>Eröffnung, Moderation</b> <i>Jakob Opperer</i> Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)	<b>13.50 – 14.10</b>	<b>Bio-Bier brauen beginnt auf dem Acker</b> <i>Dr. Franz Ehrnsperger</i> Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger KG
<b>09.45 – 10.15</b>	<b>Bayerisches Bier – eine weltweite Marke</b> <i>Helmut Brunner</i> Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	<b>14.10 – 14.30</b>	<b>Kaffeepause</b>
<b>10.20 – 10.50</b>	<b>Warum ist Bayerisches Bier einzigartig?</b> <i>Dr. Lothar Ebbertz</i> Bayerischer Brauerbund e.V.	<b>14.30 – 14.50</b>	<b>Fränkische Bierkultur</b> <i>Dr. Werner Gloßner</i> Private Brauereien Bayern e.V.
<b>10.55 – 11.25</b>	<b>Bayerischer Hopfen – der Stoff aus dem die Biere sind</b> <i>Dr. Johann Pichlmaier</i> Verband deutscher Hopfenpflanzler e.V.	<b>14.55 – 15.15</b>	<b>Bier und Tourismusmarketing</b> <i>Dr. Martin Spantig</i> BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH
<b>11.30 – 12.00</b>	<b>Gott erhalt's – Gerste und Malz aus Bayern</b> <i>Dr. Markus Herz</i> LfL, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung	<b>15.20 – 15.40</b>	<b>Wie begleitet die LfL die Wertschöpfungskette „Bayerisches Bier“?</b> <i>Dr. Peter Doleschel</i> LfL, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung
<b>12.00 – 13.15</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>15.45 – 16.00</b>	<b>Zusammenfassung und Schlusswort</b> <i>Jakob Opperer</i> Präsident der LfL