

# Anmeldung zum 3. Deutschen Hopfentag vom 11. - 13. Oktober 2016 in Bad Gögging, Bayern

1. Name	Vorname	Straße	PLZ/Ort
E-Mail	Geburtsdatum	Geburtsort	Geburtsort
2. Name	Vorname	Straße	PLZ/Ort
E-mail	Geburtsdatum	Geburtsort	Geburtsort
Buchung	<input type="checkbox"/> Einzelzimmer (je) (€ 88,- pro Person/Nacht)	<input type="checkbox"/> Superior Doppelzimmer (€ 74,- pro Person/Nacht)	
	<input type="checkbox"/> Komfortdoppelzimmer (€ 64,- pro Person/Nacht)	<input type="checkbox"/> Ich benötige <b>kein</b> Zimmer.	

Anreise: \_\_\_\_\_ Abreise: \_\_\_\_\_  
Veranstaltungsgebühr: Bis zum 11. Juli 2016 gilt der Frühbucherpreis in Höhe von 300,- €. Spätere Anmeldungen 350,- €

Datum / Unterschrift Gast 1 \_\_\_\_\_ Datum / Unterschrift Gast 2 \_\_\_\_\_



## Die Buchung Infos

Das Hotel verfügt über 310 komfortable Zimmer und Suiten mit vielen liebevollen Details und einem gemütlichen Ambiente. Zur Ausstattung gehören Bad oder Dusche/WC, Fön, SAT-TV, Telefon und WLAN.

Die Anmeldegebühr beinhaltet den Begrüßungsempfang, Mittagessen am 12. und 13. Oktober, alle Tagungsgetränke, die abendliche Bier-Lounge sowie den Bayerischen Abend. Das Hotel ist im Tagungspreis nicht enthalten.

Senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular bitte an:  
**Studienreisen Bock GmbH**

Dingolshäuser Str. 15, 97447 Gerolzhofen, Deutschland  
Tel. +49 9382 99850; Fax: +49 9382 99855  
info@studienreisen-bock.de

Bei Anmeldung leisten Sie Ihre Anzahlung in Höhe von €100,- pro Person auf folgendes Konto:

Studienreisen Bock GmbH, Sparkasse Schweinfurt  
SWIFT: BYLADEM1KSW  
IBAN: DE57 7935 0101 0000 1257 57

Der Restbetrag ist acht Wochen vor der Veranstaltung fällig. Geben Sie bei Zahlung bitte Ihren Nachnamen und die Veranstaltungsbezeichnung „Deutscher Hopfentag“ an.

Sollten Sie ein Doppelzimmer entgegen der Buchung allein belegen, behalten wir uns vor, Ihnen den Einzelzimmerzuschlag in Rechnung zu stellen.

**Organisatoren des 3. Deutschen Hopfentages:**  
**Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.**

Kellerstraße 1, 85283 Wolnzach  
info@deutscher-hopfen.de [www.deutscher-hopfen.de](http://www.deutscher-hopfen.de)

**HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.**  
Kellerstraße 1, 85283 Wolnzach

contact@hvg-germany.de [www.hvg-germany.de](http://www.hvg-germany.de)



Schon vorgekennzeichnet?  
11. - 13. Oktober 2016

300,- € Frühbucherpreis für den Deutschen Hopfentag bis zum 11. Juli 2016  
Spätere Anmeldungen 350,- €

## 3. Deutscher Hopfentag in Bad Gögging, Hallertau

**Eröffnungsrede:**

Prof. Dr. Ludwig Narziß, Weihenstephan

**Brauen mit deutschen Hopfensorten**

Neue Zuchtstämme und Wissenswertes über Einsatzmöglichkeiten von Hopfensorten

**Craft-Bier**

„Hopheads“ aus Europa, Brasilien und den USA

**Hopfentechnik**

Pellet-Eigenschaften, Hopfenstopfen und mehr

**Vorstellung von Dosagegeräten für das Hopfenstopfen**

**Hopfenproduktion und -qualität**

**Bayerischer Abend bei Schneider Weisse**





# Programm

## 11. Oktober 2016

### Begrüßungsempfang

Die internationalen Vorträge werden simultan ins Deutsche übersetzt.

## 12. Oktober 2016

### Hopfensorten

- 1. Der Sinn mehrerer und differenzierter Hopfengaben für eine ausgewogene Bierqualität**  
Prof. Dr. Ludwig Narziß, Weißenstephan
- 2. Beschreibung und Einordnung zweier Hüller Aromazuchtsorten (89/002/025 und 96/001/024) in das klassische Aromasortenspektrum**  
HVG
- 3. Systematische Brauersuche mit den neuen Hüller Hopfensorten Ariana und Callista**  
Dr. Stefan Hanke, Bitburger Braugruppe
- 4. Vorgehensweise bei einer Sortensubstitution dargestellt am Beispiel Herkules und Polaris**  
HVG

### Hopfentechnologie – Teil 1

- 5. Erfordern Sudhaus-Hopfung und Hopfenstopfen unterschiedliche Pellet-Eigenschaften?**  
HVG

- 6. Vorstellung von Dosagegeräten für das Hopfenstopfen durch die Hersteller**

#### HOPSTAR™-Dry

GEA Brewery Systems GmbH

#### Hop-X-Tract

Esau & Hueber GmbH

#### Schulz Rocket-S

KASPAR SCHULZ Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt e.K.

#### HopGun

BrauKon GmbH / Banke Process Solutions

#### DryHOPNIK

ROLEC Prozess- und Brautechnik GmbH

- 7. Geringe Bittere und volles Hopfenaroma – ein Widerspruch?**

HVG

- 8. Hopfen aus Sicht eines Biersommeliers**

Doemens Akademie

- 9. Kurzpräsentation der Infoposter**

LfL, HVG

### Ausstellung

Zahlreiche Poster mit folgenden Schwerpunkten:

- Hopfenanbau und -qualität
- Kontaminanten des Hopfens
- Hopfen und Bierqualität

## 12. Oktober, 19 Uhr

**Bayerischer Abend** bei Schneider Weisse in Kelheim mit Hopfenfachleuten und internationalen Braumeistern

## 13. Oktober 2016

### Internationales Craft Bier

#### 10. Craft Brasilien

Samuel Cabral, Geschäftsführer und Gründer der Cervejaria Bodebrown

#### 11. Craft USA

Thomas Nielsen, Manager Raw Material Development & Quality; Sierra Nevada Brewing Co.

#### 12. Craft Europa

### Hopfentechnologie – Teil 2

- 13. Verhalten von Hopfenaromastoffen bei der Bieralterung**

HVG

- 14. Neubewertung etablierter Lehrmeinungen im Lichte moderner Hopfenanalytik**

NATECO<sub>2</sub>/HVG

### Hopfenverarbeitung

- 15. Fortschritte bei der Naturstoffextraktion mit CO<sub>2</sub> und Perspektiven für den Hopfen**

NATECO<sub>2</sub>

- 16. Vorstellung des Pelletwerkes St. Johann, Stand aktueller Zertifizierungen und zukünftige Entwicklung**

Hopfenveredlung St. Johann

### Werksführung Hopfenveredlung St. Johann