



Fachausstellung

Begleitend zur Veranstaltung
von 9.00 - 16.00 Uhr

Aussteller

Fa. Eder
Bad Dürkheim

Fa. GHV
Darmstadt

Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz
Weinbauamt Neustadt/Wstr.

Anton Paar GmbH
Ostfildern

Fa. Reis
Neustadt/Weinstr.

Fa. V-Projekt
Villmar

Weincampus
Neustadt

Fa. Wittmer,
Kirrweiler

Breitenweg 71 (Ortsteil Mußbach)
67435 Neustadt a. d. Weinstraße

Kontakt:

Dr. Jürgen Lorenz
Tel. 02225/98087-38
Fax: 02225/98087-66
Email: juergen.lorenz@dlr.rlp.de

Anfahrt zum Tagungsort:



Einladung zum 23. Brennertag Rheinland-Pfalz

“Mehrwert bieten!“

Freitag, 10. Februar 2017
09.00 - 16.00 Uhr

Aula DLR - Rheinland-Pfalz

Tagungsgebühr: 25,-- € (inkl. Verkostung)

Veranstalter:

- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinland-Pfalz
- Verband Pfälzer Klein- und Obstbrenner e.V.
- Verband Rheinischer und Saarländischer Klein- und Obstbrenner e. V.
- Verein Ehemalige Gartenbauschüler, Neustadt/W.

**„Mehrwert bieten!“
23. Brennertag Rheinland-Pfalz
am 10.02.2017
Neustadt an der Weinstraße**

Die Uhr tickt! Mit diesem Jahr läuft das Branntweinmonopol endgültig aus. Zeit, sich nochmals auf die eigenen Stärken zu besinnen um mit einer guten Spannung für das Neue gerüstet zu sein.

Gute und reintonige Destillate sind Genuss und Lebensgefühl in einem. Sie haben das Potential, den Verbraucher zu verzaubern und gleichzeitig Geschmackserlebnisse zu schaffen. Sie bieten Regionalität aber auch Lifestyle. Und selbst das Alter des Produkts kann ein Verkaufsargument sein, wenn es gelingt, die Geschichte dahinter zu erzählen.

Die Chancen sind gut: Ihre Produkte sind einzigartig und individuell. Jedes davon hat Historie und Charakter. Sie können mit dem Produkt Geschichte und Emotion verkaufen! Außerdem sind Sie in der Lage, dem Kunden ein Erlebnis zu bieten.

Das ist der Mehrwert, der uns Brenner vom Massenmarkt unterscheidet. Machen wir uns unsere Stärken bewusst und nutzen wir diese.

Der Brennertag Rheinland-Pfalz zeigt von der Rohware bis zur Vermarktung Beispiele und Möglichkeiten für eine gute Positionierung.

Moderation: **Dr. Jürgen Lorenz,**
DLR Rheinland-Pfalz

- 09.00 - 09.30 Uhr** **Begrüßung**
Dr. Norbert Laun
DLR Rheinland-Pfalz
Bernhard Bares
Verband Rheinischer und Saarländischer Klein- und Obstbrenner e.V.
- 09.30 - 10.00 Uhr** **Welches Potential bieten neue Obststoffe für die Brennerei?**
Dr. Jürgen Lorenz,
DLR Rheinland-Pfalz
- 10.00 - 10.25 Uhr** **Alterung von Tresterbränden: geschmackliche Entwicklung***
Prof. Dr. Dominik Durner, DLR Rheinland-Pfalz
- 10.25 - 11.00 Uhr** **Pause und Ausstellungsbesuch**
- 11.00 - 11.25 Uhr** **Gin - was steckt dahinter?***
Prof. Dr. Dominik Durner, DLR Rheinland-Pfalz
- 11.25 - 11.40 Uhr** **Gin - Versuchstechnische Näherung an ein Produkt**
Philipp Hoffmann, Prof. Dr. Dominik Durner
DLR Rheinland-Pfalz
- 11.40 - 12.10 Uhr** **Mixgetränk GinTonic - sensorische Bewertung durch Napping***
Dr. Jochen Vestner, DLR Rheinland-Pfalz
- 12.10 - 13.00 Uhr** **Brennereiwesen an der LVWO Weinsberg - Aktuelle Entwicklungen**
Dr. Dirk Hofmann, LVWO Weinsberg

13.00 - 14.00 Uhr **Mittagspause und Ausstellungsbesuch**
(Caterer: Kai-Uwe Bahr,
DLR Rheinland-Pfalz)

14.00 - 14.45 Uhr **Hochgeistige Partnerschaften - Geschmackserlebnisse vertiefen***
Christina Fischer,
Die GENUSS Werkstatt Köln

14.45 - 15.45 Uhr **Storytelling - Mit Geschichten verkaufen**
Katja Brudermann, Agraringenieurin
& freie Journalistin, St. Peter

15.45 - 16.00 Uhr **Abschlussdiskussion**

16.00 - 16.30 Uhr **Kaffee und Salzgebäck**

Kosten:
- Tagungsgebühr: 25,00 €
- Tagungsband: 5,00 €
- Mittagessen: 8,00 €

* Versuchsvorstellung inkl. Verkostung der jeweiligen Produkte