BrauBeviale 2026 mit breitem Ausstellerangebot entlang der Wertschöpfungskette

Artikel vom **2. November 2026**
Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Die BrauBeviale 2026 zeigt vom 10. bis 12. November in Nürnberg Lösungen für die Getränkeindustrie. Veranstalter Yontex erwartet 769 Aussteller. Im Mittelpunkt stehen unter anderem flexible Produktionsanlagen, Entalkoholisierung, Wasseraufbereitung, Reinigungstechnik und leichtere Mehrwegverpackungen.



Das Rahmenprogramm ergänzt die Ausstellung der BrauBeviale um Vorträge, Podiumsdiskussionen und neue interaktive Formate (Bild: Yontex/Heiko Stahl).

Vom 10. bis 12. November 2026 zeigt die BrauBeviale 2026 im Messezentrum Nürnberg, welche Ansätze in der Getränkewirtschaft bereits praktisch nutzbar sind. 769 Aussteller aus 34 Ländern zeigen in acht Hallen ihr Angebot: von der Prozess- und

Produktionstechnik über Abfüllung und Verpackung bis zur Logistik. Angesprochen werden Brauereien, Weingüter und Hersteller alkoholfreier Getränke. Diese erhalten die Möglichkeit, technische Lösungen für bestehende Anlagen zu vergleichen und Investitionsvorhaben mit den Anbietern zu besprechen.

Das Machbare im Mittelpunkt

Das Rahmenprogramm steht unter dem Leitthema »Time for Opportunities«. Im Fokus stehen verändertes Konsumverhalten, Energiekosten, Regulierung, neue Produktkonzepte und effizientere Prozesse. In Halle 9 bündeln z. B. Main Stage, Focus Corner und Pilot Area verschiedene Formate. Die Main Stage greift Themen wie smarte Energiesteuerung, Lastspitzenmanagement, Wasseraufbereitung sowie Bewässerung im Wein- und Hopfenanbau auf. Weitere Programmpunkte behandeln Robotik, KI-gestützte Prozessoptimierung, internationale Brewery-KPIs und datenbasierte Lösungen für den Betriebsalltag. Auch die Herstellung alternativer Getränke auf bestehenden Anlagen, spezielle Hefen und Verfahren zur Alkoholreduzierung durch Zuckerentzug im Most stehen auf der Agenda.

Keynotes, Panels und Workshops

Drei Keynotes setzen an den drei Messetagen jeweils um 11:30 Uhr unterschiedliche Schwerpunkte:

- Dienstag, 10. November 2026 – Charles Nouwen (Peer to Beer): Going Beyond Beer or Taking Beer Beyond?
- Mittwoch, 11. November 2026 – Charles Banks (thefoodpeople): The Beverage Foresight Play Book: Trends, Tensions, and Untapped Opportunities
- Donnerstag, 12. November 2026 – Peter Désilets (pacoon Sustainability Concepts): Die PPWR und ihre Auswirkungen auf die Getränkebranche in den nächsten Jahren

Ein weiteres Podium widmet sich den Perspektiven kleiner und unabhängiger Brauereien in Europa. Dabei werden unterschiedliche Märkte betrachtet und Entwicklungen im Segment alkoholfreies Bier diskutiert. Neu im Programm ist die Focus Corner in Halle 9. Dort arbeiten maximal 30 Teilnehmende in 90-minütigen Workshops gemeinsam mit Referentinnen und Referenten an konkreten Themen. Geplant sind unter anderem ein Nachhaltigkeits-Assessment für Brauereien, Logistikprozesse als Produktivitätsfaktor, alkoholfreier Genuss in der Gastronomie, Wertschätzung und Wertschöpfung mit Bier, Umweltkennzeichnung nach EmpCo-Richtlinie sowie ein Angebot des Netzwerks women4beverages.

Pilotprojekte und neue Getränkeideen

Die Pilot-Area zeigt Projekte entlang der Wertschöpfungskette, die bereits funktionieren oder kurz vor der Anwendung stehen. Dazu zählen die Verwertung von Nebenströmen, etwa die Aufbereitung von Biertreber zu Proteinen für Fleischersatzprodukte oder Bio-Polymeren für Verpackungen, datenbasierte Waste-to-Value-Konzepte, ein Hochtemperatur-Wärmespeicher für Prozessdampf aus erneuerbaren Energien sowie ein Multiplex-Schnelltest für Verderbniserreger in fermentierten Getränken mit Smartphone-Auswertung. In Halle 6 macht die Discovery Bar neue Getränkekonzepte erlebbar. Über 50 Getränke werden von den Entwicklerinnen und Entwicklern ausgeschenkt. Die Bandbreite reicht von Getränken mit Elektrolyten, Probiotika, Kollagen oder Protein über fermentierte alkoholfreie Getränke, Infused Water und Drinking Vinegar bis zu Cocktail-Bitters, Mate-Likör, alkoholfreien Aperitifs, Lion’s-Mane-Soda und RTDs mit und ohne Alkohol. Der Schwerpunkt liegt auf alkoholfreien

Konzepten. Am Mittwochabend ist ein Get-together für Getränkefachgroßhandel, Getränkefachhandel, Lebensmitteleinzelhandel und neue Anbieter geplant.

Spezialisierte Ausstellerflächen

In Halle 7 ergänzen thematische Flächen das Programm. Die Wine Area bündelt Anbieter für Weinerzeugung und Weinverpackung und dient als Anlaufpunkt für Winzerinnen und Winzer. In der Startup-Zone zeigen junge Unternehmen ihre Konzepte, Technologien und Produkte. Die Logistics Area deckt die Prozesskette nach der Abfüllung ab, darunter Mehrweg- und Leergutlösungen, Lager- und Transportorganisation sowie Prozessdigitalisierung.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag