

SELEZIONE LUPPOLI TEDESCHI RACCOLTO 2026

30 SET – 01 OTT 2026
HALLERTAU, GERMANIA

EVENTO ORGANIZZATO DA

Hopsteiner



Mr. Malt®

PROGRAMMA

Mercoledì 30 SETTEMBRE 2026

14:00	Arrivo a Mainburg e accoglienza	Pascal Piroué Martin Schöttl-Pichlmaier
15:30	Visita azienda agricola durante il raccolto e deposito del luppolo a Elsendorf	Pascal Piroué Martin Schöttl-Pichlmaier
19:00	Cena in un ristorante tradizionale bavarese	

Giovedì 01 OTTOBRE 2026

09:00	Benvenuto presso la Sede Hopsteiner	Pascal Piroué Managing Director
09:15	Presentazione Gruppo Hopsteiner e panoramica del mercato	Pascal Piroué Managing Director
09:45	Innovazione e selezione	Dr. Alexander Feiner Plant Science and breeding
10:30	Pausa caffè	
11:00	Valutazione e selezione del luppolo	Martin Schöttl-Pichlmaier Manager Hop Purchasing
12:30	Pranzo nella taproom di Hopstainer	Mathis Geserer; Alexander Feiner; Blaž Bosnar
14:00	Visita alle strutture Hopsteiner: impianto di estrazione, magazzini del luppolo e dei prodotti derivati, serra di propagazione, impianti pilota	Pascal Piroué Managing Director & Team
15:00	Chiusura evento	

INFO & CONTATTI

SEDE DELL'EVENTO

Simon H. Steiner, Hopfen,
GmbH Auhofstraße 18
D-84048 Mainburg, Germania

PERNOTTAMENTO

presso Hotel-Gasthof Seidlbräu,
Liebfrauenstraße 3,
D-84048 Mainburg, Germania
www.seidlbraeu.de

L'EVENTO SI SVOLGERÀ
IN LINGUA INGLESE.



REFERENTE MR. MALT®

Davide Finelli
davide.finelli@caldic.com
Mob. +39 375 6977190

TAP ROOM HOPSTEINER



Mr. Malt®
**FORMA
ZIONE
CONTINUA**