

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- Ενημερωτική εκδήλωση προβολής νέου οικονομικού περιβάλλοντος και επενδυτικών ευκαιριών στην Ελλάδα
- Έρευνα Αγοράς για τη μπίρα στη Γερμανία και ειδικότερα στη Βαυαρία

ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

Διεθνείς Εμπορικές Εκθέσεις
(Ιανουάριος και
Φεβρουάριος 2026)

ΒΑΥΑΡΙΑ και ΒΑΔΗ-BYRTEMΒΕΡΓΗ

Ενημερωτική εκδήλωση προβολής νέου οικονομικού περιβάλλοντος και επενδυτικών ευκαιριών στην Ελλάδα (Νυρεμβέργη, 2.12 τε)

Σε συνέχεια της επιτυχημένης εκδήλωσης «Business Breakfast», συνδιοργάνωσης Γραφείου μας με το Εμπορικό Επιμελητήριο Μονάχου – Άνω Βαυαρίας την 18η Φεβρουαρίου τε, με στόχο την προβολή επενδυτικών ευκαιριών και του νέου ελκυστικού επιχειρηματικού περιβάλλοντος της Ελλάδας, το Γραφείο μας πραγματοποίησε αντίστοιχη ενημερωτική δράση και στην πόλη της Νυρεμβέργης, την 2α Δεκεμβρίου τε, σε συνεργασία με το αντίστοιχο Επιμελητήριο για τη Μέση Φραγκονία.



Πηγή: Γραφείο ΟΕΥ

Η εκδήλωση έλαβε χώρα, υπό τον συντονισμό του Προϊσταμένου Τμήματος Διεθνών Υποθέσεων του Επιμελητηρίου Νυρεμβέργης για τη Μέση Φραγκονία, κ. C. Hartmann, σε αίθουσα του Επιμελητηρίου, προσφέροντας τη δυνατότητα ανοιχτού διαλόγου και δικτύωσης μεταξύ των συμμετεχόντων και προσήλκυσε το ενδιαφέρον συμμετοχής περί των 15 επιχειρηματιών.

Από πλευράς Γραφείου μας συμμετείχαν στην εκδήλωση η υπογράφουσα, η οποία απηύθυνε χαιρετισμό, συνοδευμένη από τη Γραμματέα ΟΕΥ Β', κα Μ. Μουσουράκη.

Ομιλητές στην εκδήλωση ήταν ο Διευθυντής του Παραρτήματος Βορείου Ελλάδος του Ελληνογερμανικού Εμπορικού Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, κ. Γ. Θεοδωράκης, ο οποίος παρουσίασε τις νέες δυνατότητες οικονομικής και εμπορικής συνεργασίας ανάμεσα σε Ελλάδα και Γερμανία, οι Διευθύνοντες Σύμβουλοι-Στελέχη της Δικηγορικής Εταιρίας MStR- μέλους του Ελληνο-Γερμανικού Επιμελητηρίου, κ.κ. Ν. Μιχελής και D. Reinhardt, οι οποίοι ανέλυσαν το τρέχον νομοθετικό πλαίσιο για την προσέλκυση επενδύσεων στην Ελλάδα, με βάση τις πρόσφατες μεταρρυθμίσεις στον αναπτυξιακό νόμο και τις ευκαιρίες χρηματοδότησης, καθώς και ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Ενέργειας, κ. S. Schmidt, ο οποίος παρουσίασε το ετήσιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα της ΕΕ «Εκπαίδευση Διαχειριστών Ενέργειας/ European Energy Manager (EUREM)», το οποίο προσφέρει στους συμμετέχοντες σχετική πιστοποίηση, μετά την επιτυχή παρακολούθησή του στο Επιμελητήριο Νυρεμβέργης.

Επιπλέον, η ελληνική θυγατρική Noris MIKE, του βαυαρικού παρόχου υπηρεσιών πληροφορικής Noris network AG, με έδρα τη Νυρεμβέργη, η οποία συμμετείχε στην εκδήλωση, μέσω του CEO της κ. Στέλιου Γκίκα, μετέφερε την επιτυχημένη εμπειρία (case study) δραστηριοποίησης του ομίλου Noris στην Ελλάδα από το 2016 ενώ παράλληλα προσέφερε μετά το πέρας της εκδήλωσης ξενάγηση σε data center της εταιρίας, στα προάστια της Νυρεμβέργης.

Κεντρικό συμπέρασμα της εκδήλωσης αποτέλεσε το γεγονός ότι η Ελλάδα μετά το τέλος πολλαπλών κρίσεων και μέσα από τις πρόσφατες νομοθετικές μεταρρυθμίσεις με επίκεντρο τους τομείς της τεχνολογίας, έρευνας και καινοτομίας, της πληροφορικής, των υπηρεσιών εφοδιαστικής αλυσίδας, της ενέργειας και των παραδοσιακών κλάδων τουρισμού και τροφίμων/ ποτών, προσφέρει, πλέον, προς τις γερμανικές εταιρίες δυναμικές ευκαιρίες δραστηριοποίησής τους.

Κοινή συνισταμένη και ως συνέχεια της αντίστοιχης ενημερωτικής εκδήλωσης «Business Breakfast» που πραγματοποιήθηκε τον παρελθόντα Φεβρουάριο στο Μόναχο, αποτελούν οι νέες δυνατότητες που παρέχει πλέον η Ελλάδα ενίσχυσης έτι περαιτέρω τα ανταγωνιστικά της πλεονεκτήματα (ενισχυμένο γεωπολιτικό ρόλο, καταρτισμένο εργατικό δυναμικό με το υψηλό επίπεδο γλωσσομάθειας και την αναβαθμισμένη συγκριτικά με άλλες χώρες εργασιακή ηθική, εκσυγχρονισμένες ψηφιακές υποδομές και πρόσβαση σε ευρωπαϊκούς μηχανισμούς χρηματοδότησης) για την προσέλκυση παραγωγικών επενδύσεων.



Προς ολοκλήρωση της εικόνας ας επισημανθεί ότι ενημερωτική εκδήλωση με αντικείμενο τις προκλήσεις του οικονομικού περιβάλλοντος στη χώρα μας καθώς και παρουσίαση του νέου ελληνικού επιχειρηματικού περιβάλλοντος (νομικού και χρηματοοικονομικού πλαισίου) έγινε για πρώτη φορά στο επιμελητήριο της Νυρεμβέργης μετά την αντίστοιχη στο επιμελητήριο Μονάχου.

Έρευνα Αγοράς για τη μπίρα στη Γερμανία και ειδικότερα στη Βαυαρία. Κεφάλαιο Α: Η γερμανική βιομηχανία ζύθου – Εισαγωγή

Από την παραγωγή και την «σπουδή» της μπίρας στη «σύγχρονη» μορφή της, στα μοναστήρια Weihenstephan, Weltenburg ή Andechs και σε άλλα γερμανικά μοναστήρια του Μεσαίωνα, έως τις χιλιάδες εγχώριες ζυθοποιίες, μικρές και μεγάλες, τις Kneipen, τις θερινές μπυραρίες και τα φεστιβάλ μπίρας, από το πιο άγνωστο χωριό έως τις μεγαλουπόλεις του σήμερα, και φυσικά το Oktoberfest του Μονάχου, το μεγαλύτερο και πιο διάσημο «πανηγύρι μπίρας» του κόσμου, εδώ και 1.000 και πλέον χρόνια μπίρα και Γερμανία είναι έννοιες άρρηκτα συνυφασμένες.

Το 2016 ο διάσημος «Γερμανικός νόμος περί καθαρότητας της μπίρας» “Deutsches Reinheitsgebot” γιόρτασε τα 500 χρόνια ύπαρξής του: από τη θέσπισή του, στις 23 Απριλίου του 1516, από τους Βαυαρούς Δούκες Γουλιέλμο τον 5ο και Λουδοβίκο τον 10ο, ορίζει, λίγο πολύ έως σήμερα, τον τρόπο ζυθοποίησης και τα συστατικά που πρέπει να περιέχει η μπίρα, για να θεωρείται αυθεντική, καθαρή και ποιοτική: νερό, κριθάρι και λυκίσκο -η μαγιά, μάλιστα, δεν είχε ακόμη αναπτυχθεί όπως τη γνωρίζουμε σήμερα, και προστέθηκε στα συστατικά αυτά αργότερα.

Δεν είναι τυχαία, λοιπόν, ο κλάδος της ζυθοποιίας στη Γερμανία ένας από τους πιο ιστορικούς, και τους ισχυρότερους της γερμανικής, αλλά και της βαυαρικής οικονομίας ειδικότερα, με τη συνολική του αποτίμηση να ανέρχεται στα €9 δις, απασχολώντας έως και 30.000 εργαζομένους, και τεράστια πολλαπλασιαστικά οφέλη σε σειρά άλλων τομέων: από τη γεωργική παραγωγή και τη βιομηχανία, έως την τυποποίηση και τον ποιοτικό έλεγχο, τα logistics, το εμπόριο και τον τουριστικό κλάδο.

Ο Πίνακας που ακολουθεί αποτυπώνει τα βασικά μεγέθη του τομέα της ζυθοποιίας στη Γερμανία για την περίοδο 2017–2024, όπως δημοσιεύτηκαν από τη Γερμανική Ένωση Ζυθοποιών (Deutscher Brauer-Bund e. V.). Η τάση που προκύπτει, εκ πρώτης, από τα δεδομένα αυτά, δείχνει μια σταδιακή μείωση του συνολικού όγκου παραγωγής και κατανάλωσης μπίρας από το 2017 έως το 2024, με παράλληλη αύξηση της παραγωγής και κατανάλωσης μη αλκοολούχων ειδών, αλλά και μια συνολική άνοδο στον κύκλο εργασιών των επιχειρήσεων του κλάδου.

Η γερμανική ζυθοποιία με μια ματιά (2017–2024)									
Κατηγορία	Μονάδα	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Επιχειρήσεις (ζυθοποιεία)	Αριθμός	1.500	1.542	1.552	1.536	1.521	1.521	1.511	1.459
Πωλήσεις μπίρας	1.000 hl	93.547	94.008	92.195	87.168	85.318	87.703	83.762	82.567
Παραγωγή μπίρας	1.000 hl	93.013	93.652	91.610	87.027	85.378	87.811	84.782	83.925
— εκ των οποίων χωρίς αλκοόλ	1.000 hl	6.244	6.800	6.668	6.628	6.614	6.691	6.654	6.938
Εξαγωγές μπίρας	1.000 hl	15.779	15.853	15.988	15.331	15.875	15.050	14.434	14.426
Εισαγωγές μπίρας	1.000 hl	6.779	7.200	7.347	6.895	6.529	6.585	5.635	5.583
Κατανάλωση κατά κεφαλήν	Λίτρα	98,0	99,0	96,8	92,4	89,4	91,9	88,0	88,0
— εκ των οποίων χωρίς αλκοόλ	Λίτρα	7,6	8,2	8,0	8,0	7,9	7,9	8,0	8,3
Απασχολούμενοι	Αριθμός	27.233	27.561	28.133	27.295	27.242	27.916	27.524	27.303
Κύκλος εργασιών	Εκατ. €	7.843	8.296	8.347	7.612	7.553	8.430	8.931	9.008
Φόρος μπίρας	Εκατ. €	664	655	617	566	584	600	580	558

* Αναφέρεται σε επιχειρήσεις με περισσότερο από 20 εργαζόμενους.
Πηγή: Γερμανική Ένωση Ζυθοποιών/Deutscher Brauer-Bund e. V. (τελευταία ενημέρωση: 14.04.2025) (<https://brauer-bund.de/unsere-brauer/daten-und-fakten/>). Τα στατιστικά στοιχεία των ετών 2017–2022 βασίζονται σε πληθυσμιακά δεδομένα της απογραφής 2011, ενώ τα στοιχεία των ετών 2023–2024 σε δεδομένα της απογραφής 2022.

Ειδικότερα για τη Βαυαρία, η τοπική μπίρα και πιο συγκεκριμένα η παράδοση παραγωγής της στο Μόναχο εδώ και μια χιλιετία είναι στενά συνυφασμένη με την κοινωνική, οικονομική και πολιτιστική εξέλιξη της περιοχής. Ακρογωνιαίο λίθο αυτής της παράδοσης αποτελεί το «Διάταγμα Καθαρότητας της μπίρας του Μονάχου» του 1487, που προηγήθηκε του βαυαρικού (1516) που προαναφέρθηκε, και αργότερα ενσωματώθηκε σε αυτό. Το νομοθέτημα αυτό εξακολουθεί να διέπει μέχρι και σήμερα, ουσιαστικά, την πρακτική της ζυθοποίησης ενώ η αρχική κατοχύρωση αυτής της συνταγής αποτελεί τον πυρήνα της μέχρι σήμερα καλλιεργούμενης παράδοσης ποιότητας και «καθαρότητας» της βαυαρικής -και κατ’ επέκταση γερμανικής- μπίρας.

Η ιστορική σημασία της ζυθοποιίας αποτυπώνεται και στην πρώιμη εμφάνιση κεντρικών ζυθοποιητικών μονάδων. Το κρατικό ζυθοποιείο

Weihenstephan της Βαυαρίας, η ιστορία του οποίου ανάγεται στη μοναστηριακή ζυθοποιία από την εποχή των Βενεδικτίνων και λειτουργούσε εκεί ήδη από το 1040, θεωρείται η αρχαιότερη εν λειτουργία ζυθοποιία παγκοσμίως. Στο ίδιο το Μόναχο παρατηρείται επί αιώνες η αδιάλειπτη παραγωγή ζύθου, γεγονός που εξηγεί την ύπαρξη, μ. ά., ιστορικών συνδέσμων όπως ο Σύλλογος Ζυθοποιείων Μονάχου (Verein Münchener Brauereien e. V.).

Παράλληλα, η περιοχή αναδείχθηκε ήδη από νωρίς σε κέντρο ζυθοτεχνολογίας και έρευνας· στην αποκαλούμενη «Ερευνητική Ζυθοποιία» του Weihenstephan, στην οποία εξακολουθεί μέχρι σήμερα να εκπαιδεύεται μια διεθνώς καταξιωμένη γενιά ζυθοποιών.

Οι γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες της προαλπικής ζώνης συνέβαλαν καταλυτικά στην ανάδειξη του Μονάχου ως πόλης με μακρά και ισχυρή ζυθοποιητική παράδοση. Η ευρύτερη περιοχή παράγει επί αιώνες κριθάρι υψηλής ποιότητας για βυνοποίηση, ενδεικτικά από το Gäuboden (εύφορη πεδιάδα της Κάτω Βαυαρίας), καθώς και λυκίσκο με ιδιαίτερη βαρύτητα για τη διεθνή αγορά, κυρίως από την Hallertau (περιοχή 2.400 τ. χιλ. και το μεγαλύτερο ενιαίο καλλιεργήσιμο πεδίο λυκίσκου παγκοσμίως). Επιπλέον, το πόσιμο νερό του Μονάχου, που προέρχεται από τις πηγές του ορεινού συγκροτήματος του Mangfall, θεωρείται ιδιαίτερα «μαλακό» και ιδανικό για την παραγωγή ποικίλων ειδών μπίρας.

Με την πάροδο των αιώνων διαμορφώθηκαν καίριοι θεσμοί της παράδοσης στη ζυθοποιία και την κατανάλωση μπίρας. Μεταξύ αυτών συγκαταλέγονται οι παραδοσιακοί κήποι μπίρας («Biergärten»), που αναπτύχθηκαν από τον 19ο αιώνα, καθώς και το «Oktoberfest», το οποίο καθιερώθηκε το 1810 και αποτελεί σήμερα το μεγαλύτερο λαϊκό πανηγύρι παγκοσμίως. Πέραν του «Oktoberfest», πολυάριθμες εποχικές εορταστικές εκδηλώσεις συνιστούν αναπόσπαστο κομμάτι του ετήσιου κύκλου της πόλης και καταδεικνύουν ότι η μπίρα αποτελεί θεμελιώδες στοιχείο της κοινωνικής ζωής στο Μόναχο. Μεταξύ αυτών η «Starkbierzeit» (περίοδος της δυνατής μπίρας), το «Frühlingsfest» (εαρινό φεστιβάλ-πανηγύρι της πόλης) και η «Auer Dult» (παραδοσιακή εμποροπανήγυρη με αγορά και ψυχαγωγικά δρώμενα).

Η πολιτιστική παράδοση στη ζυθοποιία και την κατανάλωση μπίρας στο Μόναχο δεν διαμορφώθηκε μόνο μέσα από μια μακρά ιστορική πορεία αλλά και με σημαντικές οικονομικές προεκτάσεις. Το 1589 ιδρύθηκε το «Hofbräuhaus» (ιστορική βαυαρική ζυθοποιία και μπυραρία), αρχικά ως ζυθοποιείο που δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία των Βαυαρών αριστοκρατών (Δούκες), προκειμένου να υποκαταστήσει τις εισαγόμενες μπίρες και να ενισχύσει την ασφάλεια εφοδιασμού. Παράλληλα, η μπίρα, μέσω των εσόδων από τις πωλήσεις που απέφερε βοήθησαν καίρια τα δημόσια οικονομικά του κρατιδίου τον 17ο αιώνα ενώ τον 19ο αιώνα η ανακατασκευή του Εθνικού Θεάτρου του Μονάχου χρηματοδοτήθηκε, μεταξύ άλλων, μέσω του λεγόμενου «Bierpfennig» (ειδικός φόρος κατανάλωσης στη μπίρα).

Παρά την ισχυρή παραδοσιακή της διάσταση, η πολιτιστική ταυτότητα του Μονάχου όσον αφορά τη μπίρα συνεχίζει να εξελίσσεται δυναμικά. Εκτός των ιστορικών ζυθοποιείων της πόλης, έχει αναδυθεί μια ζωντανή αγορά craft-μπύρας (μπύρας μικροζυθοποιίας), η οποία αξιοποιεί τόσο καθιερωμένες τεχνικές όσο και πειραματικές με διεθνείς επιρροές. Με αυτόν τον τρόπο, η μακρά ζυθοποιητική παράδοση συνδυάζεται δημιουργικά με τις σύγχρονες τάσεις.

Για την πληρέστερη αποτύπωση της σημερινής εικόνας των ζυθοποιείων στο Μόναχο, παρατίθεται ακολούθως συνοπτικός πίνακας με τις σημαντικότερες μονάδες παραγωγής —τόσο τις ιστορικές όσο και τις νεότερες μικροζυθοποιίες— μαζί με στοιχεία για την παραγωγή και το ιδιοκτησιακό τους καθεστώς.

Πίνακας 2

Μεγαλύτερες ζυθοποιίες του Δήμου Μονάχου: παραγωγικά και οικονομικά μεγέθη				
Ζυθοποιία	Έτος ίδρυσης	Ετήσια παραγωγή	Κύκλος εργασιών	Ιδιοκτησιακό καθεστώς
Augustiner-Bräu	1328	~1,63 εκατ. hl (2018)	268 εκατ. € (2023/2024)	Ιδιοκτησία ιδρύματος και οικογένειας
Löwenbräu	1383	Χωρίς διαθέσιμα στοιχεία	Χωρίς διαθέσιμα στοιχεία	Όμιλος Anheuser-Busch InBev > Όμιλος Spaten-Löwenbräu
Spatenbräu	1397			
Hacker-Pschorr	1417	~471.000 hl (2021) <i>Η συνολική παραγωγή μπίρας του ομίλου Paulaner Brauerei ανέρχεται σε περίπου 5,89 εκατ. hl το 2021.</i>	669,4 εκατ. € (2021, έσοδα ομίλου Paulaner Brauerei)	Όμιλος Schörghuber (70 %) και Heineken (30 %) > Όμιλος Paulaner Brauerei
Staatliches Hofbräuhaus in München	1589	~329.902 hl (2023)	53,1 εκατ. € (2023)	Κρατική ζυθοποιεία, ιδιοκτησία του Ομοσπονδιακού Κρατιδίου της Βαυαρίας
Paulaner München	1634	~2,2 εκατ. hl (2021) <i>Η συνολική παραγωγή μπίρας του ομίλου Paulaner Brauerei ανέρχεται σε περίπου 5,89 εκατ. hl το 2021</i>	669,4 εκατ. € (2021, έσοδα ομίλου Paulaner Brauerei)	Όμιλος Schörghuber (70 %) και Heineken (30 %)> Όμιλος Paulaner Brauerei
Giesinger Bräu	2006	~36.000 hl (2020)	Χωρίς διαθέσιμα στοιχεία	Ανεξάρτητη μικροζυθοποιεία
CREW Republic	2011	~10.000 hl (2021)		Ανεξάρτητη μικροζυθοποιεία-παραγωγή στην Bittburger στη Ρηνανία-Παλατινάτο
Tilmans Biere	2014	~2.500 hl (2016)		Ανεξάρτητη μικροζυθοποιεία (ιδιοκτησία κ. Tilmann Ludwig)
Haderner Bräu	2016	~3.000 hl (2023)		Οικογενειακή βιολογική μικροζυθοποιεία (οικογένεια Gierg)
Munich Brew Mafia	2016	>1.000 hl (εκτιμώμενο)		Μικροζυθοποιεία με παραγωγή μέσω «contract brewing»
BrewsLi	2020	<200 hl (εκτιμώμενο)		Ανεξάρτητη μικροζυθοποιεία (ιδιοκτήτης και ζυθοποιός κ. Benjamin Saller)

Πηγές: Στοιχεία για την παραγωγή και τα οικονομικά αποτελέσματα της ζυθοποιία «Augustiner-Bräu» προέρχονται από την επίσημη οικονομική αναφορά της ζυθοποιείας (<https://www.augustiner-braeu.de>). Πληροφορίες για τον όμιλο «Spaten-Löwenbräu» και τη σχέση του με την «Anheuser-Busch InBev» προέρχονται από τη σελίδα του ομίλου AB InBev (<https://www.ab-inbev.com>); τα στοιχεία για την ετήσια παραγωγή «Hacker-Pschorr» και «Paulaner» αντλούνται από τον επίσημο Geschäftsbericht της Paulaner Brauerei Gruppe για το 2021 (<https://www.paulaner.de>) καθώς και από την οικονομική ανάλυση του Branchenportals «Meinigen» (<https://www.meinigen.de>), τα στοιχεία για τη ζυθοποιία «Staatliche Hofbräuhaus in München» βασίζονται στον Beteiligungsbericht 2024 του Υπουργείου Οικονομικών της Βαυαρίας (<https://www.stmfn.bayern.de>); οι πληροφορίες για Giesinger Bräu προέρχονται από ρεπορτάζ της Süddeutsche Zeitung της 4.6.2020 (<https://www.sueddeutsche.de>); τα στοιχεία για CREW Republic, Tilmans Biere, Haderner Bräu, Munich Brew Mafia και BrewsLi βασίζονται σε επίσημες εταιρικές δηλώσεις των αντίστοιχων ζυθοποιιών στις ιστοσελίδες τους (<https://www.crewrepublic.de>, <https://www.tilmansbiere.de>, <https://www.haderner.de>, <https://www.munichbrewmafia.de>, <https://www.brewsli.de>) καθώς και σε δημοσιευμένες συνεντεύξεις και τεχνικές παρουσιάσεις της αγοράς μπίρας στη Γερμανία.

Παράλληλα, στη Βαυαρία έχει διαμορφωθεί με την πάροδο του χρόνου μια ευρεία ποικιλία τύπων μπίρας, ορισμένοι εκ των οποίων διαθέτουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη ή θεωρούνται κατεχορήν βαυαρικοί. Μεταξύ των επικρατέστερων τύπων μπίρας συγκαταλέγονται οι εξής:

- «Hell» (ξανθιά μπίρα): βυθοζύμωτη, ανοιχτόχρωμη lager μπίρα με ισορροπημένο βυνώδη χαρακτήρα και ήπια πικράδα λυκίσκου -σήμερα αποτελεί τον πιο διαδεδομένο τύπο μπίρας στο Μόναχο.
- «Dunkel» (σκούρα μπίρα): σκούρα lager με έντονο βυνώδη χαρακτήρα και αρώματα σοκολάτας και καβουρδισμένων δημητριακών--ιστορικά υπήρξε για πολλούς αιώνες ο κυρίαρχος τύπος μπίρας στη Βαυαρία.
- «Festbier» («εορταστική» ξανθιά μπίρα τύπου lager): πιο δυνατή και πλουσιότερη lager με υψηλότερο αλκοολικό βαθμό, η οποία σερβίρεται κυρίως κατά τη διάρκεια του Oktoberfest.
- «Starkbier» (τύπου Bock/Doppelbock – δυνατή βυθοζύμωτη μπίρα): μπίρες με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και έντονο βυνώδη χαρακτήρα--ιστορικά συνδέονται με τα μοναστηριακά ζυθοποιεία της Βαυαρίας, όπου παρασκευάζονταν ως «υποκατάστατο τροφής» κατά την περίοδο της Καθολικής Σαρακοστής.
- «Pils» (πικρή ξανθιά μπίρα τύπου lager): βυθοζύμωτη μπίρα με πιο έντονη πικράδα λυκίσκου--στο Μόναχο είναι λιγότερο διαδεδομένη, αν και παράγεται από αρκετές ζυθοποιείες.
- «Weißbier/Weizenbier» (σταρένια μπίρα): αφροζύμωτη σταρένια μπίρα με φρουτώδη αρώματα και φυσική θολότητα, λόγω της μαγιάς--αποτελεί παραδοσιακό στοιχείο της βαυαρικής γαστρονομίας και της ζυθοποιητικής της παράδοσης.
- «Ale, Stout και Porter» (σύγχρονες εκδοχές craft μπίρας): νεότερες παρουσίες στο Μόναχο, που παράγονται κυρίως από μικροζυθοποιίες. Περιλαμβάνουν αφροζύμωτες ale, καθώς και πολύ σκούρες stout και porter, γνωστές για τις αρωματικές νότες λυκίσκου, τον πλούσιο βυνώδη χαρακτήρα και τις εναλλακτικές τεχνικές ζυθοποίησης.

Συνολικά στη Βαυαρία παράγονται σήμερα πάνω από 40 διαφορετικά είδη μπίρας, αριθμός που αντιστοιχεί σε περίπου ένα τέταρτο της συνολικής γερμανικής παραγωγής. Η ποικιλία αυτή αναδεικνύει τόσο τη μακραίωνη

παράδοση και την ισχυρή περιφερειακή ταυτότητα, όσο και τη συνεχή καινοτομία των βαυαρικών ζυθοποιών.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφθείτε τον ιστότοπο AGORA όπου μπορείτε να βρείτε ολόκληρη την [«Έρευνα Αγοράς για τη Μπίρα σε Γερμανία και ειδικότερα στη Βαυαρία»](#) .

ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

Ιανουάριος 2026

- «EUROGUSS» (13.1.–15.1.2026), βιομηχανική μεταλλουργία και τεχνολογίες χύτευσης (διετής, Νυρεμβέργη)
- «orti» (16.1.–18.1.2026), οπτικοακουστικές παραγωγές (ετήσια, Μόναχο)
- «CMT» (17.1.–25.1.2026), τουρισμός (ετήσια Στουτγάρδη)
- «MUNICH FABRIC START» (27.1.–29.1.2026), ένδυση, υπόδηση, αξεσουάρ (εξαμηνιαία, Μόναχο)
- «Spielwarenmesse» (27.1.–31.1.2026), παιχνίδια (ετήσια, Νυρεμβέργη)

Φεβρουάριος 2026

- «INTERGASTRA» (7.2.–11.2.2026), τροφοδοσία και εξοπλισμός ξενοδοχείων και μονάδων μαζικής εστίασης (διετής, Στουτγάρδη)
- «BIOFACH» (10.2.–13.2.2026), βιολογικά τρόφιμα και ποτά (ετήσια, Νυρεμβέργη)
- «f.re.e» (18.2.–22.2.2026), τουρισμός (ετήσια, Μόναχο)
- «INHORGENTA» (20.2.–23.2.2026), κόσμημα, ωρολόγια, πολύτιμοι λίθοι (ετήσια, Μόναχο)
- «LOPEC» (24.2.–26.2.2026), βιομηχανικά προϊόντα (ετήσια, Μόναχο)

f.re.e 2026

Υπενθυμίζεται ότι από τις 18.2. έως 22.2.2026 στον Εκθεσιακό Χώρο Μονάχου θα πραγματοποιηθεί η Διεθνής Έκθεση f.re.e με τιμώμενη για πρώτη φορά την περιφέρεια Κρήτης, η οποία για το 2026 έχει οριστεί και επισήμως Γαστρονομική Περιφέρεια της Ευρώπης.

Σύνταξη / Επιμέλεια

Γενικό Προξενείο Μονάχου

Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων

Ρέα Τσιτσάνη, Σύμβουλος ΟΕΥ Α΄

Χαράλαμπος Παπαδόπουλος, Σύμβουλος ΟΕΥ Β΄

Μαρία Μουσουράκη, Γραμματέας ΟΕΥ Β΄

Γεώργιος Μεχτερίδης, Επιστημονικός Συνεργάτης Γραφείου ΟΕΥ

Σε περίπτωση αναδημοσίευσης, παρακαλείστε όπως αναφέρεται η πηγή. Εφ΄ όσον δεν επιθυμείτε να λαμβάνετε τα ενημερωτικά δελτία του Γραφείου ΟΕΥ Μονάχου, παρακαλείστε όπως αποστείλετε σχετικό μήνυμα στο ηλεκτρονικό ταχυδρομείο μας (ecocom-munich@mfa.gr).