

## 4. Seminar Hefe und Mikrobiologie

*Weihenstephan*

**15.-16. März 2016**

*Veranstaltet vom Forschungszentrum Weihenstephan  
für Brau- und Lebensmittelqualität*



**Ort:** Verwaltungsgebäude des Wissenschaftszentrums Weihenstephan  
Alte Akademie 1  
85354 Weihenstephan, Freising  
**HS 6** (Hörsaal 6, 1. OG, in der Verlängerung des Gebäudes des  
Forschungszentrums)

**Beginn:** Dienstag, 15. März 2016, 12:30 Uhr

**Ende:** Mittwoch, 16. März 2016, ca. 14:00 Uhr

**Voranmeldung bei:** Dipl.-Ing. Maximilian Michel  
Tel: +49 (0) 8161 - 71 33 84  
Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81  
E-mail: [m.michel@wzw.tum.de](mailto:m.michel@wzw.tum.de)

**Themenschwerpunkte:** siehe Programm

**Teilnahmegebühr:** 490,00 € zzgl. gesetzl. MwSt., inkl. Pausenverpflegung, Abendessen am Dienstag und Mittagessen am Mittwoch im Bräustüberl Weihenstephan

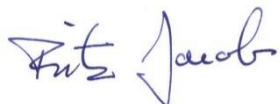
**Anmeldung bei:** Dipl.-Ing. Maximilian Michel  
Tel: +49 (0) 8161 - 71 33 84  
Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81  
E-mail: [m.michel@wzw.tum.de](mailto:m.michel@wzw.tum.de)

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Januar 2016  
(Teilnehmerzahl ist begrenzt)**

**Zimmerreservierung:** Für die Teilnehmer haben wir ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen  
(siehe nächste Seite)

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen



Prof. Dr. Fritz Jacob  
(Leitung)



Dr. Mathias Hutzler  
(Abteilungsleiter Mikrobiologie/Hefezentrum)



Maximilian Michel  
(Wissenschaftlicher Mitarbeiter)



Dominique Stretz  
(Hefezentrum)

Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis	Preis*	Kontakt
<b>Pension Pflügler</b>	10	25.02.2015	70,00 €	Weihenstephaner Steig 1 85354 Freising Tel: +49 8161-53 84 40 Email: info@pension-pfluegler.de
<b>Hotel Lerner</b>	15	25.02.2015	69,00 €	Vöttinger Straße 60 85354 Freising Tel.: +49 8161-91 64 6 Email: info@hotel-lerner.de
<b>Bayerischer Hof</b>	2 x 12	15.01.2015	12 zu <u>72,00 €</u> 12 zu <u>82,00 €</u>	Untere Hauptstraße 3 85354 Freising Tel.: +49 8161-53 83-00 Email: info@bayerischerhof-freising.de
<b>Isar Hotel</b>	10	15.02.2015	92,00 €	Isarstraße 4 85356 Freising Tel.: +49 8161-86 50 Email: info@isarhotel.de
<b>Hotel Am Kloostergarten</b>	10	05.03.2015	88,00 €	Alte Poststraße 97 85356 Freising Tel.: +49 8161-23 92-0 Email: info@am-kloostergarten.com
<b>corbin feng shui Business Hotel</b>	10	11.03.2015	119,50 €	Wippenhauser Straße 7 85354 Freising Tel: +49 8161- 88 69 0 Email: info@corbin-hotel.de

\* Einzelzimmer inkl. Frühstück, W-LAN Internetzugang

Bei Bedarf nehmen Sie bitte Ihre Zimmerreservierung schnellstmöglich selbst direkt im Hotel vor. (Stichwort: „Forschungszentrum Weihenstephan“)

## Programm (Seite 1 von 2)

**Dienstag, 15. März 2015**

Zeit	Thema	Referenten
13.00-13.10	Begrüßung / Seminarübersicht	Prof. Jacob/ Dr. Hutzler/ Michel
13.10-13.35	Mikrobiologie und Hefetechnologie – Erfahrungen aus der Betriebspraxis	Prof. Jacob
13.35-14.00	Bierschädlingenachweis im Streifenformat – von der Idee zum Produkt	Breitbach/ Dr. Dostatni
14.00-14.25	Mikrobiologie und Hefe– die passenden Systeme von der Mikrobrauerei zur Großbrauerei?	Dr. Hutzler
14.25-15.05	Pause	
15.05-15.30	Nicht- <i>Saccharomyces</i> Bierhefen – eine neue Option	Michel
15.30-15.55	Herstellung und Anwendung von Brauereitrockenhefen	Dr. Fischborn
15.55-16.20	Bier Refermentation in unterschiedlichen Gebinden	Dr. Zarnkow
16.20-17.00	Pause	
17.00-17.25	Innovative Systeme zur Hefedetektion und Charakterisierung	Dr. Walrafen/ Dr. Höver
17.25-17.50	Charakterisierung eines neuen Bierschädlings	Koob

Ab 18:00

**Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl**


**Sponsor:**

## Programm (Seite 2 von 2)

**Mittwoch, 16. März 2016**

Zeit	Thema	Referenten
8.00-8.25	Mikrobiologisches Hygienemonitoring – Überblick und Innovationen	Riedl
8.25-8.50	Wein- und Brauereimikrobiologie – Unterschiede und Gemeinsamkeiten	Dr. Fröhlich
8.50-9.15	<i>Saccharomyces</i> Brauereihefen – Vielfalt und Einsatz	Meier-Dörnberg
9.15-9.40	Pause	
9.40-10.05	NBB-PCR Anreicherung – sicher, schnell und universell	Fiebig/ Huber
10.05-10.30	Mikrobiologie – Selten beachtete Problemstellen	Dr. Litzenburger
10.30-10.55	Neuartige Aufkonzentrierungsverfahren von Mikroorganismen und deren Weiterverarbeitung	Dr. Pick/ Dr. Schönling / Schütt
10.55-11.30	Pause	
11.30-11.55	Hefepropagation und –management – Unterschiede obergärig – untergärig	Schneiderbanger/
11.55-12.20	Acht Hefestämme in einem Betrieb – Wie macht man das?	Müller/ Fraunschuh
Ab 13:00	<b>Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl</b>	

**Fax-Anmeldung**

 **08161 - 714181**

### 3. Seminar Hefe und Mikrobiologie am 25. und 26. März 2015 in Weihenstephan

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Januar 2016  
(Teilnehmerzahl ist begrenzt)**

- Ja, ich melde mich verbindlich an.**
- Ich kann leider an diesem Seminar nicht teilnehmen, möchte aber die Dokumentation, die im Anschluss an die Tagung erstellt wird, zugeschickt bekommen. (Kostenpauschale: 200,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.)

Firma:	
Name, Vorname:	
Abteilung:	
Straße:	
PLZ/Ort:	
evtl. abweichende Rechnungsanschrift:	
Telefon:	
Telefax:	
E-Mail:	

**Die Teilnahmegebühr für das Seminar beträgt 490,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.**

Datum

Unterschrift