

5. Seminar Hefe und Mikrobiologie

Weihenstephan

14.-15. März 2017

*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, 14. März 2017, 12:30 Uhr

Ende: Mittwoch, 15. März 2017, 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

Themenschwerpunkte: siehe Programm

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

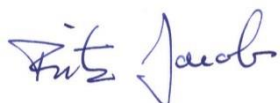
Anmeldung bei: Dipl.-Ing. Maximilian Michel
Tel: +49 (0) 8161 - 71 33 84
Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81
E-mail: m.michel@wzw.tum.de

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Januar 2017
(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)

Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis	Preis	Kontakt
Hotel Lerner	5	15.01.2017	79,00 €	Vöttinger Straße 60 85354 Freising Tel.: +49 8161-91 64 6 Email: info@hotel-lerner.de
Bayerischer Hof	2 x 10	15.01.2017	10 zu <u>76,00 €</u> 10 zu <u>86,00 €</u>	Untere Hauptstraße 3 85354 Freising Tel.: +49 8161-53 83-00 Email: info@bayerischerhof-freising.de
Isar Hotel	5	10.02.2017	83,00 €	Isarstraße 4 85356 Freising Tel.: +49 8161-86 50 Email: info@isarhotel.de
Hotel Am Kloostergarten	5	10.02.2017	69,00 €	Alte Poststraße 97 85356 Freising Tel.: +49 8161-23 92-0 Email: info@am-kloostergarten.com
corbin feng shui Business Hotel	10	17.01.2017	120,00 €	Wippenhauser Straße 7 85354 Freising Tel: +49 8161- 88 69 0 Email: info@corbin-hotel.de
Pension Pflügler	10	01.03.2017	75,00 €	Weihenstephaner Steig 1-2 85356 Freising Tel: +498161538440 Email: info@pension-pfluegler.de

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

Programm (Seite 1 von 2)

Dienstag, 14. März 2017

Zeit	Thema	Referenten	Firma/Institut
13.00-13.05	Begrüßung / Seminarübersicht	Prof. Dr.-Ing. Fritz Jacob	TUM, FZW BLQ
13.05-13.30	Kontaminations-Fallbeispiele und Hefejagd 2016	Dr.-Ing. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
13.30-13.55	Einsatz nisinbildender Mikroorganismen in der Getränkeherstellung	Dipl.-Ing. Konrad Müller-Auffermann	Krones AG
13.55-14.20	Mikroskopie 2.0 – klassische und neuartige optische Methoden im Braulabor	Dipl.-Ing. Robert Riedl	TUM, FZW BLQ
14.20-15.00	Pause		
15.00-15.20	Nicht- <i>Saccharomyces</i> Hefen zur Bierherstellung – praxisrelevante Ansätze	Dipl.-Ing. Maximilian Michel	TUM, FZW BLQ
15.20-15.40	Hopfen- und Hefeinteraktion – Auswirkungen auf das Aroma	Dipl.-Ing. Korbinian Haslbeck	TUM, FZW BLQ
15.40-16.05	Die mikrobiologische Probenahme – von APNs bis Zwickel, „ein Stiefkind?“	LMM. Erich Schuster	Bitburger Braugruppe GmbH
16.05-16.40	Pause		
16.40-17.05	Biologische Betriebskontrolle in der Praxis – früher und heute	Prof. Dr.-Ing. Werner Back	TUM
17.05-17.25	Höhenflug der Real-Time PCR - Mikro- bis Großbrauerei	Markus Fandke	Biotecon
17.25-17.50	Hefevariation bei der Haferbierbereitung	Dr. Martin Zarnkow	TUM, FZW BLQ

Ab 18:00 **Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl**

Programm (Seite 2 von 2)

Mittwoch, 15. März 2017

Zeit	Thema	Referenten	Firma/Institut
08.00-08.25	Nachweis von Legionellen im Abwasser - ein Spagat zwischen rechtlichen Vorgaben und diagnostischen Möglichkeiten	Dr. Claudia Beimfohr	vermicon AG
08.25-08.50	Bierschädliche Milchsäurebakterien - Heute back ich, morgen brau ich, übermorgen verderbe ich dein Bier	Prof. Dr. Rudi Vogel	TUM, Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie
08.50-09.15	Untersuchung von „Produktschädlichkeitsgenen“ bierschädlicher Bakterien im Praxisformat	Dipl.-Biol. Andre Breitbach	Milenia Biotec GmbH
09.15-09.40	Pause		
09.40-10.05	TUM Hefen – Stars und Sternchen	Dipl.-Ing. Tim Meier-Dörnberg	TUM, FZW BLQ
10.05-10.30	Zink – ein essentielles Spurenelement für die Hefe	Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger	TUM, FZW BLQ
10.30-10.55	Hefereinzuchtlösungen von der Mikrobrauerei bis zum Hefemanagementcenter	Dipl.-Brmstr. Johannes Pfennig	Esau & Hueber GmbH
10.55-11.30	Pause		
11.30-11.55	Einfluss der Würzezusammensetzung sowie des Hefestammes auf die Bildung von DMS während der Fermentation	Dipl.-Ing. Matthias Baldus	TU Berlin, FG Brauwesen
11.55-12.20	Manche Kontamination erfordert radikale Maßnahmen	Dr.-Ing. Klaus Litzenburger	TUM, FZW BLQ

Ab 13:00	Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl	
----------	---	--

Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan
Dipl.-Ing.
Maximilian Michel
 Alte Akademie 3
 85354 Freising-Weihenstephan
 Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3384
 Telefax: +49 (0) 8161 71 - 4181
 E-Mail: m.michel@wzw.tum.de

Fax-Anmeldung
 📠 **08161 - 714181**

**5. Seminar Hefe und Mikrobiologie
 am 14. und 15. März 2017 in Weihenstephan**

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Januar 2017
 (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