

Freising-Weihenstephan, den 03.01.2017

Einladung

7. Weihenstephaner Praxisseminar

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,
das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München lädt Sie herzlich zum 7. Weihenstephaner Praxisseminar in Schaffhausen/Schweiz ein.

Themenkreis:

„Geschmacksstabilität des Bieres“ - Probleme und Lösungsansätze -

Datum: 18. und 19. Oktober 2012

Tagungsstätte: **Tagungsraum der BBC ARENA**
Schweizersbild Strasse 10
CH-8200 Schaffhausen
Tel.: 0041-52-6445400

Beginn: Donnerstag, 18. Oktober 2012, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 19. Oktober 2012, ca. 13:30 Uhr

**Gastgebende Brauerei ist dankenswerter Weise
die Brauerei Falken AG, Schaffhausen/Schweiz.**

Mit freundlicher Unterstützung von:



Für wen ist dieses Seminar?

- Für Praktiker in Technik und Betriebskontrolle aus Brauereien sowie für interessierte Teilnehmer aus der getränkespezifischen Zulieferindustrie

Was bringt dieses Seminar?

- Lösungen für meist unbeachtete Einsparpotentiale oder eine manchmal vernachlässigte Betriebskontrolle
- Anlagenplanungen und Hilfe bei der Planung zur Vermeidung von Fehlern
- Neue Betrachtungsweise immer wiederkehrender Risiko- und Schwachstellen
- Gespräche und Erfahrungsaustausch mit Kollegen, Referenten und Zulieferern

Was kostet das Seminar?

- pro Teilnehmer 315,00 € zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung und Tagungsunterlagen), exkl. Unterbringung.
- Falls Sie zum genannten Zeitpunkt verhindert sein sollten, können die Seminarunterlagen für einen Preis von 200,00 € zzgl. MwSt. bezogen werden.
- Absagen bis 4 Wochen vor dem Seminar sind kostenfrei, danach wird die volle Gebühr erhoben und Sie bekommen das Handbuch zugeschickt.

Für die Teilnehmer haben wir ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen.

Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Reservierungsoptionen der Hotels.

Die Zimmersituation vor Ort kann sonst kritisch werden.

Wir bitten die Teilnehmer, direkt nach der Ankunft in Schaffhausen einzuchecken, da es ansonsten zu Zeitüberschneidungen mit dem Abendprogramm kommen könnte.

Reservierungshinweis: „7. Weihenstephaner Praxisseminar 2012“

Hinweis für Anreisende:

Sollten Sie nach der Anreise Hunger verspüren, empfehlen wir das Hotel Hohberg, direkt neben der BBC Arena. Parkmöglichkeiten gibt es ausreichend rund um die BBC-Arena.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis:	Preis	Kontakt
BBC Arena	28	01.10.12	150,50 CHF	Schweizerbildstr. 10 8200 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526445400 Email: info@bbcarena.ch
Hotel Hohberg	25	02.10.12	141,00 CHF	Schweizerbildstr. 20 8207 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526434249 www.hotel-hohberg.ch
Hotel Promenade	30	15.09.12	143,00 CHF	Fäsenstaubstr. 43 8200 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526307777 www.promenadeschaffhausen.ch
Hotel Kronenhof	23	10.09.12	151,00 CHF	Kirchhofplatz 7 8200 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526357575 www.kronenhof.ch
Best Western Hotel	14	15.09.12	157,00 CHF	Bahnhofstr. 46 8200 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526303535 www.hotelbahnhof.ch
Hotel Park Villa	10	15.09.12	169,00 CHF	Parkstr. 18 8200 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526356060 www.parkvilla.ch
Sorell Hotel Rüden	10	01.10.12	181,00 CHF EZ 211,00 CHF DZ	Oberstadt 20 8201 Schaffhausen Tel.: +41 (0)526323636 www.rueden.ch

Bei Bedarf nehmen Sie bitte Ihre Zimmerreservierung schnellstmöglich direkt im Hotel vor.

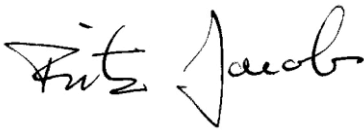
Mit freundlicher Unterstützung von:



Die Teilnahmebestätigung und Rechnung sowie eine Anreisebeschreibung (Tagungsort & Hotel) schicken wir Ihnen nach Erhalt Ihrer Anmeldung zu.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Fritz Jacob
(Technische Leitung)



Dr. Klaus Litzenburger
(stellv. Technische Leitung)

Anlagen: Programm und Fax-Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm (Seite 1 von 2)
Donnerstag, 18. Oktober 2012

Zeit	Thema	Referenten
13:00	Begrüßung der Teilnehmer	Dr.-Ing. Fritz Jacob Dr.-Ing. Klaus Litzenburger Forschungszentrum Weihenstephan Oskar Dommen , Braumeister und Mitglied der Geschäftsleitung, Brauerei Falken AG
13:10	Grundlagen der Geschmacksstabilität	Dr.-Ing. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan
13:35	Rund um die Malzschrotung von Reinigung mittels optischer Sortierung, Spelzentrennung, Ganzkornkonditionierung bis Schälen und Schleifen von Malz und Gerste	Dipl.-Brmstr. Andreas Frank Fa. Bühler AG, Uzwil/CH
14:15	Qualitätserhaltung bei Hopfenprodukten bis zum Einsatz im Bier sowie alternative Hopfenprodukte	Dr.-Ing. Christina Schönberger Fa. Barth & Sohn, Nürnberg
14:50	Kaffeepause	
15:05	Verbesserung der Geschmacksstabilität in kleinen Schritten Teil I	Dipl.-Ing. Josef Englmann , Forschungszentrum Weihenstephan
15:30	Sauerstoff- und Hitzebelastung im Sudhaus Technologische Einflussnahme	Dipl.-Brmstr. Jörg Binkert Fa. Kaspar Schulz, Brauereimaschinenfabrik und Apparatebauanstalt e. K., Bamberg
15:55	Aktuelle Biermischrends & Geschmacksstabilität von Biermischgetränken an verschiedenen Beispielen	Dr. Katrin Schütz-Morsch Fa. Rudolph Wild GmbH & Co. KG, Heidelberg
16:20	Verkostung von Trendprodukten & Fehlgeschmäckern bei Biermischgetränken	Dr. Katrin Schütz-Morsch Fa. Rudolph Wild GmbH & Co. KG, Heidelberg
16:35	Kaffeepause	
16:50	Rolle des Hopfens für die Geschmacksstabilität	Dr.-Ing. Christina Schönberger Fa. Barth & Sohn, Nürnberg
17:15	Einfluss der KZE auf das Aromaprofil sowie die Geschmacksstabilität bei Weizenbieren	Dipl.-Ing. Hubertus Schneiderbanger Forschungszentrum Weihenstephan
17:40	Einflüsse verschiedener technologisch relevanter Parameter auf die Gärung -Zahlen, Daten, Fakten-	Dipl.-Ing. Konrad Müller-Auffermann Forschungszentrum Weihenstephan
18:05	Bustransfer zur Brauerei Falken AG und Besichtigung	
Ab 19:00	Gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein im Schalander auf Einladung der Fa. Joh. Barth & Sohn und der Brauerei Falken AG	

Mit freundlicher Unterstützung von:



BASF ChemTrade GmbH



Programm (Seite 2 von 2)

Freitag, 19. Oktober 2012

Zeit	Thema	Referenten
08:15	Mikroorganismenbedingte Aroma- und Geschmacksbeeinflussung bei der Produktion und im fertigen Bier	Dr.-Ing. Mathias Hutzler Forschungszentrum Weihenstephan
08:40	Beschreibung von Geruchs- und Geschmacksfehlern -Praxisbeispiele mit Verkostung-	Dipl.-Ing. Jennifer Koob Dipl.-Ing. Robert Riedl Forschungszentrum Weihenstephan
09:10	Kaffeepause	
09:30	Möglichkeiten zur Vorhersage der Geschmackstabilität	Dipl.-Ing. Dario Cotterchio Forschungszentrum Weihenstephan
09:55	Einfluss des Flaschenverschlusses und der Verschleißung auf die Geschmackstabilität von Getränken – vom Kork, Compoundmasse, Gummi, vom KK bis Bügelverschluss -	Nico Engelhardt Fa. Rauh GmbH & Co., Küps
10:25	Entfernung von Trichloranisol (TCA) aus Bier mittels spezieller Filterschichten – Fehlgeschmack bei chlorhaltigen Reinigungsprodukten	Markus Saurer FILTROX AG, St. Gallen/CH
10:55	Kaffeepause	
11:15	Erfassung des Sauerstoffes als potentielle Ursache späterer Geschmacksfehler	Dipl.-Brmstr. Hubert Walter Forschungszentrum Weihenstephan
11:40	Einfluss von PVPP auf das Polyphenolspektrum und die Geschmackstabilität untergäriger Biere	Dr.-Ing. Moritz Pöschl BASF ChemTrade GmbH, Burgbernheim
12:10	Verbesserung der Geschmackstabilität in kleinen Schritten Teil II	Dr.-Ing. Klaus Litzenburger Forschungszentrum Weihenstephan
12:35	Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen in der Tagungshalle auf Einladung der Fa. Bühler AG, Uzwil/CH	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Fax-Anmeldung

08161 - 714181

7. Weihenstephaner Praxisseminar 2012 am 18. und 19. Oktober 2012 in Schaffhausen/CH

Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan
Dipl.-Ing.
Hubertus Schneiderbanger
Alte Akademie 3
85354 Freising-Weihenstephan
Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3588
Telefax: +49 (0) 8161 71 - 4181
E-Mail:
h.schneiderbanger@wzw.tum.de

Wir bitten um Anmeldung bis zum 30. September 2012
(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 315,00 € zzgl. gesetzl. MwSt..

Datum Unterschrift

Mit freundlicher Unterstützung von:

