

Freising-Weihenstephan, den 13.05.2013

# Einladung

## 8. 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 8. Weihenstephaner Praxisseminar in Teisendorf ein.

Themenkreis:

### „Neue Technologien in der Praxis“ - vom Labor bis zur Abfüllung –

Datum: 24. und 25. Oktober 2013

Tagungsstätte: **Brauereigasthof Alte Post**  
**Poststall (Theatersaal oben)**  
**Poststr. 2, (gegenüber der Brauerei)**  
**D – 83317 TEISENDORF**  
**Tel.: 0049-(0)8666-929171**

Beginn: Donnerstag, 24. Oktober 2013, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 25. Oktober 2013, ca. 13:30 Uhr

***Gastgebende Brauerei ist dankenswerterweise  
die Privatbrauerei M. C. Wieninger GmbH & Co. KG, Teisendorf***

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**



### Für wen ist dieses Seminar?

- Für Praktiker in Technik und Betriebskontrolle aus Brauereien sowie für interessierte Teilnehmer aus der getränkenspezifischen 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 Betrachtungsweisen 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.**

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

Reservierungshinweis: „8. Weihenstephaner Praxisseminar 2013“

**Hinweis für Anreisende:**

Sollten Sie nach der Anreise Hunger verspüren, empfehlen wir den Braugasthof „Alte Post“ direkt vor dem Tagungsraum.

Vom Hotel Rupertihof wird zu Seminarbeginn (ca. 12:30 Uhr) ein Bus nach Teisendorf fahren. Die Rückfahrt nach dem bayerischen Abend ist individuell geplant. Für Freitag stehen in direkter Umgebung des Tagungsraums ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**



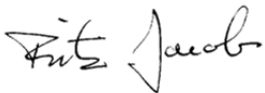
Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis:	Preis	Kontakt
<b>Haus Chiemgau</b>	86	10.10.2013	44,00 €	Dechantshof 3 83317 Teisendorf Tel.: +49 (0) 8666-9859-10 Email: info@haus-chiemgau.de
<b>Hotel Rupertihof</b>	70	20.09.2013	66,00 €	Rupertiweg 17 83404 Ainring Tel.: +49 (0) 8654-48830 Email: info@ruperti-hotels.de

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

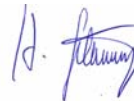
Die Teilnahmebestätigung und Rechnung sowie eine Anreisebeschreibung (Tagungsort & Hotel) schicken wir Ihnen nach Erhalt Ihrer Anmeldung zu.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen



**Dr. Fritz Jacob**  
(Leitung)



**Hubertus Schneiderbanger**  
(Betriebsberater)



**Dr. Klaus Litzenburger**  
(Betriebsberater a.D.)

Anlagen: Programm und Fax-Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**



Zeit	Thema	Referenten
13:00	<b>Begrüßung der Teilnehmer</b>	<b>Dr.-Ing. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan <b>Christian Wieninger</b> Geschäftsführer der Privatbrauerei Wieninger
13:10	<b>Einführung</b>	<b>Dr.-Ing. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan
13:25	<b>Biermembranfiltration: Die nachhaltige, kieselgurfreie Filtrationslösung</b>	<b>Rik Schuurman</b> Fa. Pentair
13:50	<b>Kontinuierliche Fermentation – eine wirkliche Alternative zu Batch-Verfahren?</b>	<b>Dipl.-Ing Konrad Müller-Auffermann</b> Forschungszentrum Weihenstephan
14:30	<b>Kaffeepause</b>	
14:45	<b>Verbesserungsmaßnahmen in der Prozesstechnik vom Sudhaus bis zur KZE</b>	<b>Helmut Kühnl</b> Fa. Esau & Hueber
15:05	<b>Neue Möglichkeiten zur Trübungsvoraussage in Bier</b>	<b>Dipl.-Ing. Josef Englmann</b> Forschungszentrum Weihenstephan
15:30	<b>Trübungseinstellung bei Weißbieren – Einsatzmöglichkeiten des Separators und die daraus resultierenden Vorteile</b>	<b>Dipl.-Ing. Jan-Martin Glöckner</b> <b>Stefan Biechlmeier</b> Fa. Flottweg
15:55	<b>Mögliche Herstellungsverfahren für alkoholfreies Weizenbier Im Anschluss eine Verkostung</b>	<b>Dipl.-Ing. Hubertus Schneiderbanger</b> Forschungszentrum Weihenstephan
16:20	<b>Kaffeepause</b>	
16:40	<b>Mikrobiom – die Brauereimikrobiologie der nächsten Generation</b>	<b>Dr.-Ing. Mathias Hutzler</b> Forschungszentrum Weihenstephan
17:05	<b>Schneller &amp; effektiver Nachweis von Verderbnisbakterien mittels Real-Time PCR in der Getränkeindustrie</b>	<b>Dr. Florian Waldherr</b> Fa. Biotecon
17:25	<b>Differenzierungsmöglichkeit von Lactobacillus brevis</b>	<b>Dipl.-Ing Jennifer Koob</b> Forschungszentrum Weihenstephan
17:45	<b>Ende des ersten Seminartags</b>	
Ab 19:00	<b>Führung durch die Brauerei Wieninger, im Anschluss Gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein im Gewölbekeller des Braugasthof „Alte Post“ auf Einladung der Fa. Pentair Beverage Systems, NL-Enschede</b>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**



**Programm (Seite 2 von 2)**

**Freitag, 25. Oktober 2013**

Zeit	Thema	Referenten
08:15	<i>Packen- und Pasteurisieren – Stand von heute und mögliche Entwicklungen für die Zukunft</i>	<b>Sebastian Jost</b> Fa. BMS
08:35	<i>Inspektion der Zukunft: Steigende technologische Anforderungen bei reduziertem Bediener- Personal</i>	<b>Hans Kolovitsch</b> Fa. Heuft
08:55	<b>Kaffeepause</b>	
09:15	<i>Interpretation von Analysen im Rahmen der Geschmacksstabilität</i>	<b>Dr. Mehmet Coelhan</b> Forschungszentrum Weihenstephan
09:35	<i>Modulares Messsystem für bis zu 7 Messparameter direkt aus dem Gebinde</i>	<b>Dipl.-Ing. Peter Brugger</b> Fa. Anton Paar
10:00	<i>Redoxpotential-Messung – eine Möglichkeit zur Vorhersage oxidativer Vorgänge während der Bierproduktion?</i>	<b>Dipl.-Ing. Dario Cotterchio</b> Forschungszentrum Weihenstephan
10:45	<b>Kaffeepause</b>	
11:00	<i>Weigomatic identSystem – sichere Hygieneprozesse durch automatische Produkterkennung</i>	<b>Jan Lensch</b> Fa. Dr. Weigert
11:20	<i>Dry-Hopping – eine Bewertung aus mikrobiologischer Sicht</i>	<b>Dipl.-Ing. Robert Riedl</b> Forschungszentrum Weihenstephan
11:45	<i>Der konservative Brauer und Dry-Hopping – Praktische Anwendung und Probleme</i>	<b>Dr.-Ing. Klaus Litzenburger a.D.</b> Forschungszentrum Weihenstephan
12:05	<i>Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen in Gewölbekeller des Braugasthof „Alte Post“ auf Einladung der Fa. Esau &amp; Hueber, Schrobenhausen</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**





## Fax-Anmeldung

 **08161 - 714181**

### 8. Weihenstephaner Praxisseminar 2013 am 24. und 25. Oktober 2013 in Teisendorf

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 2013  
(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:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**

