

Freising-Weihenstephan, den 15.05.2018

Einladung

13. 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 13. Weihenstephaner Praxisseminar in Alpirsbach ein.

Datum: 18. und 19. Oktober 2018

Tagungsstätte: **Haus des Gastes in Alpirsbach**
Hauptstraße 20
D – 72275 Alpirsbach
Tel.: 0049 - (0) 7444 9516281

Beginn: Donnerstag, 18. Oktober 2018, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 19. Oktober 2018, ca. 12:30 Uhr

***Gastgebende Brauerei ist dankenswerterweise
die Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG***

Mit freundlicher Unterstützung von:



Themenschwerpunkte?

- Erfahrungen aus Labor und Praxis
- Reinigung und Wasseraufbereitung
- Füllerei- und Abfülltechnik
- Prozesssteuerung in der Brauerei
- Hefe und Mikrobiologie
- Gespräche und Erfahrungsaustausch mit Kollegen, Referenten und Zulieferern

Was kostet das Seminar?

- Pro Teilnehmer **395,00 €** 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 nachfolgenden Hinweise und Informationen zu den Unterkünften.

Bitte beachten Sie auch die unterschiedlichen Reservierungsoptionen der Hotels.

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

Mit freundlicher Unterstützung von:



Sie können dabei auf die nachfolgend aufgelisteten Hotels zurückgreifen:

Hotel	Kontakt	Fußweg zum Haus des Gastes
Alpibacher Hof (6 Zimmer)	Bahnhofstraße 7 72275 Alpirsbach Tel.: +49 (0) 7444-2209 www.alpibacher-hof.de	1 min 110 m
Brauereigasthof Löwenpost (13 Zimmer)	Marktplatz 12 72275 Alpirsbach Tel.: +49 (0) 7444-95595 Email: loewenpost@aol.com www.loewen-post.de	4 min 260m
Hotel Restaurant Rössle (6 Zimmer)	Aischbachstraße 5 72275 Alpirsbach Tel.: +49 (0) 7444- 95604-0 Email: info@roessle-alpirsbach.de www.roessle-alpirsbach.de	5 min 350 m
Gasthof Erlenhof (auf Anfrage)	Erlenhofweg 7 72275 Alpirsbach Tel.: +49 (0) 7444- 6246 Email: info@gasthaus-erlenhof.de www.gasthaus-erlenhof.de	31 min 2200 m (Bustransfer 1)
Landgasthof Untere Mühle (3 Zimmer)	Untere Mühle 2 72275 Alpirsbach-Ehlenbogen Tel.: +49 (0) 7444- 956606 Email: info@unteremuehle-schwarzwald.de www. unteremuehle-schwarzwald.de	52 min 3900 m (Bustransfer 1)
Vesperstube Vogtsmichelhof (auf Anfrage)	Vogtsmichelhof 1 72275 Alpirsbach-Ehlenbogen Tel.: +49 (0) 7444-95030 Email: info@vogtsmichelhof.de www.vogtsmichelhof.de	57 min 4300 m (Bustransfer 1)
Landgasthof Sonne im Aischfeld (16 Zimmer)	Im Aischfeld 2 72275 Alpirsbach-Aischfeld Tel.: +49 (0) 7444-2330 Email: mail@sonne-aischfeld.de www.sonne-aischfeld.de	69 min 4900 m (Bustransfer 1)
Hotel Waldblick (18 Zimmer)	Schulstraße 12 77773 Schenkenzell Tel.: +49 (0) 7836-93960 Email: info@hotel-waldblick.de www.hotel-waldblick.de	67 min 5400 m (Bustransfer 1)

Mit freundlicher Unterstützung von:



Hotel	Kontakt	Fußweg in Minuten zum Haus des Gastes
Landgasthof Hirsch (35 Zimmer)	Hauptstraße 5 72290 Lossburg im Schwarzwald Tel.: +49 (0) 7446-95050 Email: hotel@hirsch-lossburg.de www.hirsch-lossburg.de	135 min 10000 m (Bustransfer 2)
Hotel Park Hill (auf Anfrage)	Sulzbacher Straße 139 72290 Lossburg/Freudenstadt Tel.: +49 (0) 7446-95590 Email: hotel@park-hill.de www.park-hill.de	155 min 11600 m (Bustransfer 2)
Traube Lossburg Hotel Restaurant (30 Zimmer)	Gartenweg 3 72290 Lossburg Tel.: +49 (0) 7446-1514 Email: info@traube-lossburg.de www.traube-lossburg.de	136 min 10100 m (Bustransfer 2)
Hotel Sonnenrain (auf Anfrage)	Sonnenrain 44 72290 Loßburg-Wittendorf Tel.: +49 (0) 7446-95030 Email: info@SONNENRAIN.de www.sonnenrain.de	183 min 14700 m (Bustransfer 2)
Landhotel zur Linde (6 Zimmer)	Höfweg 2 72290 Loßburg Tel.: +49 (0) 7446-95180 Email: info@linde-lombach.de www.linde-lombach.de	177 min 13400 m (Bustransfer 2)

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

Prof. Dr.-Ing. Fritz Jacob
(Direktor)

Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger
(Betriebsberatung)

Dipl.-Ing. Tim Meier-Dörnberg
(Betriebsberatung/Seminarorganisation)

Anlagen: Programm und Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm

Donnerstag, 18. Oktober 2018

Zeit	Thema	Referenten
13:00	Begrüßung der Teilnehmer	Prof. Dr. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan Carl Glauner/Arnold Hirsemann Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG
13:10	<i>Erfahrungen aus der Betriebspraxis 2017</i>	Prof. Dr. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan
13:40	<i>Wasseraufbereitung - Umkehrosmose in der Praxis</i>	Andreas Harand EUWA H.H. Eumann GmbH
14:10	<i>Neues aus dem Labor</i>	Dr. Martin Zarnkow Forschungszentrum Weihenstephan
14:40	Kaffeepause	
15:10	<i>Aktueller Stand zum Thema „Geschmacksstabilität im Bier“</i>	Dr. Hubertus Schneiderbanger Forschungszentrum Weihenstephan
15:40	<i>Verkostungsbeispiele</i>	Forschungszentrum Weihenstephan
16:10	Kaffeepause	
16:40	<i>Alles dreht sich um den Verschluss – Leerflascheninspektion und Verschlusskontrolle</i>	Dr. Markus Grumann miho Inspektionssysteme GmbH
17:10	<i>Kleingebinde in der Praxis</i>	Peter Scholl Wilhelm Fischer Spezialmaschinenfabrik GmbH
17:40	Besichtigung der Alpirsbacher Klosterbräu	
Ab 19:30	<i>im Anschluss an die Führung: Gemeinsames Abendessen im Alpirsbacher Braukeller</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm

Freitag, 19. Oktober 2018

Zeit	Thema	Referenten
09:00	<i>Generierung und Einsatz „alter und neuartiger“ Hefestämme</i>	Dr. Mathias Hutzler Forschungszentrum Weihenstephan
09:30	<i>"Neuere Erkenntnisse zur Minimierung oxidativer Reaktionen im Verlauf der Bierherstellung durch verschiedene technologische Maßnahmen"</i>	Prof. Dr. Frank-Jürgen Methner Technische Universität Berlin
10:00	<i>Hefevitalität – Eine Stellschraube zur Optimierung des Hefemanagements</i>	Dr. Maximilian Michel Forschungszentrum Weihenstephan
10:30	Kaffeepause	
11:00	<i>Kontinuierliche und dynamische Fermentation</i>	Dr. Konrad Müller-Auffermann Krones AG Werk Steinecker
11:30	<i>Mikrobiologie und Hefe 2017/18</i>	Tim Meier-Dörnberg Forschungszentrum Weihenstephan
12:00	Kaffeepause	
12:30	<i>Sauerstoffmessung während der Würzebelüftung zur Optimierung des Fermentationsprozesses</i>	Markus Peterherr Anton Paar Germany GmbH
13:00	<i>Analysieren, Messen, Steuern und Regeln - der Alltag zwischen Theorie und Praxis</i>	Dr. Klaus Litzenburger Forschungszentrum Weihenstephan (a. D.)
13:30	<i>Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anmeldung

Per Fax an: ☎ 08161 – 714181

oder

per E-Mail an: timmd@tum.de

Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan
Tim Meier-Dörnberg
Hubertus Schneiderbanger
Alte Akademie 3
85354 Freising-Weihenstephan
Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3417
Telefax: +49 (0) 8161 71 - 4181
E-Mail:
timmd@tum.de
h.schneiderbanger@tum.de

13. Weihenstephaner Praxisseminar 2018
am 18. und 19. Oktober 2018 in Alpirsbach

Wir bitten um Anmeldung bis zum 28. September 2018
(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 395,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Datum

Unterschrift

Mit freundlicher Unterstützung von:

