

Freising-Weihenstephan, den 06.05.2019

# Einladung

## 14. 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 14. Weihenstephaner Praxisseminar nach Bayreuth ein.

**Datum: 24. und 25. Oktober 2019**

**Tagungsstätte: Maisel's Bier-Erlebnis-Welt**  
**Andreas-Maisel-Weg 1**  
**D - 95445 Bayreuth**  
**Tel.: 0049 - (0) 921 401234**

**Beginn: Donnerstag, 24. Oktober 2019, 13:00 Uhr**

**Ende: Freitag, 25. Oktober 2019, ca. 13:30 Uhr**

***Gastgebende Brauerei ist die Brauerei Gebr. Maisel KG***

Mit freundlicher Unterstützung von:



### Themenschwerpunkte?

- Erfahrungen aus Labor und Betriebspraxis
- Neue Aspekte aus dem Heißbereich
- Hopfen und Hopfentrubabscheidung
- Filtrationssysteme
- Füllerei- und Abfülltechnik
- Prozesssteuerung und Energiemanagement in der Brauerei
- Verkehrsfähigkeit und Zertifikate
- 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 bis zum 22. August 2019 ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen.

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und Informationen zu den Unterkünften in Bayreuth.

Die Hotels sind fußläufig zu erreichen und nur wenige Gehminuten vom Tagungsort entfernt.

Mit freundlicher Unterstützung von:



In den beiden nachfolgenden Hotels ist für Sie ein Zimmerkontingent vorreserviert:



Quelle: [www.hotel-rheingold-bayreuth.de](http://www.hotel-rheingold-bayreuth.de)

Hotel Rheingold Bayreuth

Austraße 2

D-95445 Bayreuth

Telefon: +49 (0) 921-9900850

Fax: +49 (0) 921-990085999

E-Mail: [booking@hotel-rheingold-bayreuth.de](mailto:booking@hotel-rheingold-bayreuth.de)

Hinweise:

Die Zimmer sind am Abreisetag bis 11:00 Uhr zu räumen.

Ein vorreserviertes Zimmerkontingent ist unter dem Stichwort „14. Weihenstephaner Praxisseminar“ bis einschließlich 23. September 2019 buchbar.

Preis: 65,00 € inkl. MwSt. pro Zimmer und Nacht (inkl. Frühstücksbuffet und WLAN).

Tiefgaragenstellplätze verfügbar.

Entfernung zum Tagungsort: 300 m, etwa 3 Gehminuten.

Mit freundlicher Unterstützung von:





Quelle: [www.arvena-kongress.de](http://www.arvena-kongress.de)

Arvena Kongress Hotel  
Eduard-Bayerlein-Str. 5a  
D-95445 Bayreuth  
Telefon: +49 (0) 921-7270  
Fax: +49 (0) 921-727115  
E-Mail: [info@arvenakongress.de](mailto:info@arvenakongress.de)

Hinweise:

Die Zimmer sind am Abreisetag bis 11:00 Uhr zu räumen.

Ein vorreserviertes Zimmerkontingent ist buchbar bis einschließlich 22. August 2019.

Preis: 66,50 € inkl. MwSt. pro Zimmer und Nacht (inkl. Frühstücksbuffet und WLAN).

Parkplätze am Haus oder in der Tiefgarage verfügbar.

Entfernung zum Tagungsort: 1 km, etwa 15 Gehminuten.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Die Teilnahmebestätigung senden wir Ihnen per Email nach Erhalt Ihrer Anmeldung zu.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

Forschungszentrum Weihenstephan

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

Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger  
(Betriebsberatung)

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

Anlagen: Programm und Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:





# Programm

Donnerstag, 24. Oktober 2019

Zeit	Thema	Referenten
13:00	<b>Begrüßung der Teilnehmer und Tagungsbeginn im Brausaal der Maisel's-Bier-Erlebnis-Welt</b>	<b>Prof. Dr. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan <b>Jeff Maisel/Marc Goebel</b> Brauerei Gebr. Maisel KG
13:10	<i>Aktuelle Erfahrungen aus der Betriebspraxis</i>	<b>Prof. Dr. Fritz Jacob / Dr. Mathias Hutzler</b> Forschungszentrum Weihenstephan
13:40	<i>Bewertung der Sudhausarbeit -Qualitätsmerkmale und Abnahme nach DIN 8777-</i>	<b>Dr. Hubertus Schneiderbanger</b> Forschungszentrum Weihenstephan
14:10	<b>Kaffeepause</b>	
14:30	<i>Brauen, Mälzen, Destillieren -Genusstechnik für neue Märkte-</i>	<b>Jörg Binkert</b> Kaspar Schulz GmbH
15:00	<i>Eine Lösung zur Verringerung der Bierverluste bei der Kalthopfung</i>	<b>Frank Peifer</b> Simon H. Steiner Hopfen GmbH
15:30	<b>Kaffeepause</b>	
15:50	<i>Kalthopfung und Tiefenfiltration -Herausforderungen und Lösungen-</i>	<b>Christoph Föhr</b> Filtrox AG
16:20	<i>Gushing -Entstehung, Maßnahmen, Messmethodik-</i>	<b>Dr. Tim Meier-Dörnberg</b> Forschungszentrum Weihenstephan
17:00	<b>Führung Maisel's-Bier-Erlebnis-Welt</b>	 BRAUWERKSTÄTT - MUSEUM - GASTRONOMIE
Ab 18:30	<i>im Anschluss an die Führung: Gemeinsames Abendessen in der Brennerei und Füllerei der Maisel's-Bier-Erlebnis-Welt</i>	<b>Gastronomie Liebesbier</b>

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Programm**

**Freitag, 25. Oktober 2019**

Zeit	Thema	Referenten
09:00	<i>Verhalten von Würzmerkmalen über den gesamten Brauprozess</i>	<b>Dr. Martin Zarnkow</b> Forschungszentrum Weihenstephan
09:30	<i>Dimethylsulfid -Bildungswege und Möglichkeiten der Beeinflussung-</i>	<b>Prof. Dr. Frank-Jürgen Methner</b> Technische Universität Berlin (a. D.)
10:00	<i>Trübungspaket -Mikroskopie, Enzymatik und Raman-</i>	<b>Eva Maria Kahle</b> Forschungszentrum Weihenstephan
10:30	<b>Kaffeepause</b>	
11:00	<i>Bottle-Inspektoren der Zukunft</i>	<b>Martina Frey</b> Heuft Systemtechnik GmbH
11:30	<i>Auslegung und Energieeinsparpotentiale einer Keg-Anlage</i>	<b>Peter Wiedemann</b> Albert Frey AG
12:00	<b>Kaffeepause</b>	
12:30	<i>Verkehrsfähigkeiten und Zertifikate -Nutzen, Chancen und Risiken-</i>	<b>Dario Cotterchio</b> Forschungszentrum Weihenstephan
13:00	<i>Schwand zwischen Gärkeller und Filtration -Anfall, Handling, Vermeidung-</i>	<b>Dr. Klaus Litzenburger</b> Forschungszentrum Weihenstephan (a. D.)
13:30	<i>Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen</i>	<b>Gastronomie Liebesbier</b>

Mit freundlicher Unterstützung von:



## Anmeldung (bis 25. September 2019)

**Per Fax an:** ☎ 08161 – 714181  
oder  
**per E-Mail an:** [timmd@tum.de](mailto:timmd@tum.de)

Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan  
**Dr. Tim Meier-Dörnberg**  
**Dr. 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](mailto:timmd@tum.de)  
[h.schneiderbanger@tum.de](mailto:h.schneiderbanger@tum.de)

**14. Weihenstephaner Praxisseminar**  
**24. und 25. Oktober 2019 in Bayreuth**

- 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.)

Bitte füllen Sie die nachfolgenden Felder leserlich und in Blockschrift aus.

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

**Die Teilnahmegebühr für das Seminar beträgt 395,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.**

---

Datum                      Unterschrift

Hinweis: Die Bezahlung des Seminares per Rechnung erfolgt nach der Veranstaltung

Mit freundlicher Unterstützung von:

