

## 6. Seminar Hefe und Mikrobiologie

*Weihenstephan*

**13.-14. März 2018**

*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, 13. März 2018, 12:30 Uhr

**Ende:** Mittwoch, 14. März 2018, ca. 14:00 Uhr

**Voranmeldung bei:** Dipl.-Brmst. Sebastian Hans

Tel.: +49 (0) 8161/71-3526

Fax: +49 (0) 8161/71-4181

E-Mail: [s.hans@tum.de](mailto:s.hans@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.-Brmst. Sebastian Hans  
Tel.: +49 (0) 8161/71-3526  
Fax: +49 (0) 8161/71-4181  
E-Mail: [s.hans@tum.de](mailto:s.hans@tum.de)

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 02. Februar 2018  
(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)

Sebastian Hans  
(Abteilung Mikrobiologie/Hefezentrum)

Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis	Preis*	Kontakt
<b>Hotel Lerner</b>	20	09.02.2018	"Standard" zu <u>75 €</u> & "Standard+ und Klassik" zu <u>85 €</u>	Vöttinger Straße 60 85354 Freising Tel.: +49 8161-91 64 6 Email: info@gasthof-lerner.de
<b>Bayerischer Hof</b>	30	05.01.2018	19 "Standard einzel" zu <u>76,00 €</u> & 11 "Komfort einzel" zu <u>86,00 €</u>	Untere Hauptstraße 3 85354 Freising Tel.: +49 8161-5383-00 Email: info@bayerischerhof-freising.de
<b>corbin Feng Shui Business-Hotel Freising</b>	30	18.12.2017	"Einzelzimmer" zu <u>115 €</u> & "Doppelzimmer Einzelnutzung" zu <u>125 €</u> & "Doppelzimmer" zu <u>140 €</u>	Wippenhauser Straße 7 85354 Freising Tel.: +49 8161-8869-0 Email: info@corbin-hotel.de

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

Programm (Seite 1 von 2)

Dienstag, 13. März 2018

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
12.30 - 12.35	Begrüßung / Seminarübersicht	Prof. Dr. Fritz Jacob Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
12.35 - 13.00	Sauere malzbasierte Fermentationen	M.Sc. Eric Steffen	Univeristy College Cork, Irland
13.00 - 13.25	Besondere Hefestämme	Dipl.-Ing. Maximilian Michel Dipl.-Ing. Tim Meier- Dörnberg	TUM, FZW BLQ
13.25 - 13.50	Neues aus der Welt der Mischfermentationen	Dr. Martin Zarnkow	TUM, FZW BLQ
13.50 - 14.30		Pause	
14.30 - 14.55	Schnelle, universelle und zuverlässige Diagnostik mit MALDI TOF MS	Dr. Gerold Schwarz	BIOTECON Diagnostics GmbH Bruker Daltonik GmbH
14.55 - 15.20	Identifizierung von Bierschädlingen mittels Massenspektrometrie	Dr. Florian Weiland	University of Dundee
15.20 - 15.45	Biosensoren in Kühltürmen und Abfüllanlagen	Dipl.-Chem.-Ing. Stefan Loch-Ahring	Tensid-Chemie GmbH
15.45 - 16.15		Pause	
16.15 - 16.40	Kaltentkeimung sensibler Getränke - Übersicht und Aktuelles	Dr. Michael Dahmen	Lanxess Deutschland GmbH
16.40 - 17.05	Hefe und Mikrobiologie 2017	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
Ab 18:00	<b>Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl</b>		

## Programm (Seite 2 von 2)

Mittwoch, 14. März 2018

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
8.30 - 8.55	Protoplastenfusion - Die Hefen der Zukunft?	Dr. Jürgen Fröhlich	Erbslöh Geisenheim AG
8.55 - 9.20	RAMAN Mikroskopie - Werkzeug der Zukunft?	Dipl.-Ing. Eva Kahle	TUM, FZW BLQ
9.20 - 9.45	Hefepropagation und -behandlung - Standard- und Speziallösungen	Dipl.-Brmstr. Peter Frischmann	Albert Frey AG
9.45 - 10.15	Pause		
10.15 - 10.40	Hefe - Hopfen Interaktion	Dipl.-Ing. Korbinian Haslbeck	TUM, FZW BLQ
10.40 - 11.05	Hefeernährung - aktueller Stand und Innovationen	Dipl.-Ing. Felix Jacob	Brauerei Jacob, Kooperationsprojekt
11.05 - 11.40	Pause		
11.40 - 12.20	Tipps & Tricks aus jahrzehntelanger Brauer-eierfahrung: Hygiene, Hefe, Mikrobiologie und mikrobiologische Stabilisierung	Dipl.-Ing. Josef Englmann Brmst. Manfred Staruß Dr. Klaus Litzenburger	TUM FZW BLQ, VLB Berlin

Ab 13:00	<b>Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl</b>	
----------	---	--

## Fax-Anmeldung

 **08161 - 714181**

Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan  
**Dipl.-Brmst. Sebastian Hans**  
Alte Akademie 3  
85354 Freising-Weihenstephan  
Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3526  
Telefax: +49 (0) 8161 71 - 4181  
E-Mail: s.hans@tum.de

### 6. Seminar Hefe und Mikrobiologie am 13. und 14. März 2018 in Weihenstephan

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 02. Februar 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 490,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.**

---

Datum

Unterschrift