

4. Seminar Hefe und Mikrobiologie

Weihenstephan

15.-16. März 2016

*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, 15. März 2016, 12:30 Uhr

Ende: Mittwoch, 16. März 2016, ca. 14:00 Uhr

Voranmeldung bei: Dipl.-Ing. Maximilian Michel
Tel: +49 (0) 8161 - 71 33 84
Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81
E-mail: m.michel@wzw.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.-Ing. Maximilian Michel
Tel: +49 (0) 8161 - 71 33 84
Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81
E-mail: m.michel@wzw.tum.de

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Januar 2016
(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)

Dominique Stretz
(Hefezentrum)

Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis	Preis*	Kontakt
Pension Pflügler	10	25.02.2015	70,00 €	Weihenstephaner Steig 1 85354 Freising Tel: +49 8161-53 84 40 Email: info@pension-pfluegler.de
Hotel Lerner	15	25.02.2015	69,00 €	Vöttinger Straße 60 85354 Freising Tel.: +49 8161-91 64 6 Email: info@hotel-lerner.de
Bayerischer Hof	2 x 12	15.01.2015	12 zu <u>72,00 €</u> 12 zu <u>82,00 €</u>	Untere Hauptstraße 3 85354 Freising Tel.: +49 8161-53 83-00 Email: info@bayerischerhof-freising.de
Isar Hotel	10	15.02.2015	92,00 €	Isarstraße 4 85356 Freising Tel.: +49 8161-86 50 Email: info@isarhotel.de
Hotel Am Kloostergarten	10	05.03.2015	88,00 €	Alte Poststraße 97 85356 Freising Tel.: +49 8161-23 92-0 Email: info@am-kloostergarten.com
corbin feng shui Business Hotel	10	11.03.2015	119,50 €	Wippenhauser Straße 7 85354 Freising Tel: +49 8161- 88 69 0 Email: info@corbin-hotel.de

* Einzelzimmer inkl. Frühstück, W-LAN Internetzugang

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

Programm (Seite 1 von 2)

Dienstag, 15. März 2015

Zeit	Thema	Referenten
13.00-13.10	Begrüßung / Seminarübersicht	Prof. Jacob/ Dr. Hutzler/ Michel
13.10-13.35	Mikrobiologie und Hefetechnologie – Erfahrungen aus der Betriebspraxis	Prof. Jacob
13.35-14.00	Bierschädlingsnachweis im Streifenformat – von der Idee zum Produkt	Breitbach/ Dr. Dostatni
14.00-14.25	Mikrobiologie und Hefe– die passenden Systeme von der Mikrobrauerei zur Großbrauerei?	Dr. Hutzler
14.25-15.05	Pause	
15.05-15.30	Nicht- <i>Saccharomyces</i> Bierhefen – eine neue Option	Michel
15.30-15.55	Herstellung und Anwendung von Brauereitrockenhefen	Dr. Fischborn
15.55-16.20	Bier Refermentation in unterschiedlichen Gebinden	Dr. Zarnkow
16.20-17.00	Pause	
17.00-17.25	Innovative Systeme zur Hefedetektion und Charakterisierung	Dr. Walrafen/ Dr. Höver
17.25-17.50	Charakterisierung eines neuen Bierschädlings	Koob

Ab 18:00

Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl


Sponsor:

Programm (Seite 2 von 2)

Mittwoch, 16. März 2016

Zeit	Thema	Referenten
8.00-8.25	Mikrobiologisches Hygienemonitoring – Überblick und Innovationen	Riedl
8.25-8.50	Wein- und Brauereimikrobiologie – Unterschiede und Gemeinsamkeiten	Dr. Fröhlich
8.50-9.15	<i>Saccharomyces</i> Brauereihefen – Vielfalt und Einsatz	Meier-Dörnberg
9.15-9.40	Pause	
9.40-10.05	NBB-PCR Anreicherung – sicher, schnell und universell	Fiebig/ Huber
10.05-10.30	Mikrobiologie – Selten beachtete Problemstellen	Dr. Litzenburger
10.30-10.55	Neuartige Aufkonzentrierungsverfahren von Mikroorganismen und deren Weiterverarbeitung	Dr. Pick/ Dr. Schönling / Schütt
10.55-11.30	Pause	
11.30-11.55	Hefepropagation und –management – Unterschiede obergärig – untergärig	Schneiderbanger/
11.55-12.20	Acht Hefestämme in einem Betrieb – Wie macht man das?	Müller/ Fraunschuh
Ab 13:00	Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl	

Fax-Anmeldung

 **08161 - 714181**

3. Seminar Hefe und Mikrobiologie am 25. und 26. März 2015 in Weihenstephan

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Januar 2016
(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