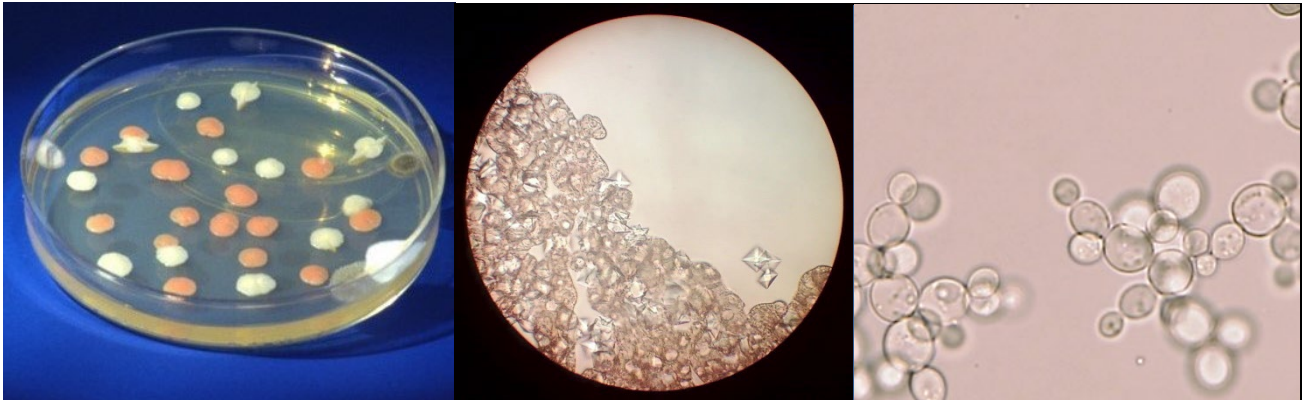


FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität



10. Seminar Hefe und Mikrobiologie Weihenstephan

22. und 23. März 2023



Veranstaltet vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und
Lebensmittelqualität

Ort: Hörsaal 6, 1. OG, (in der Verlängerung des Gebäudes des Forschungs-
zentrums)
Verwaltungsgebäude
Alte Akademie 1, 85354 Freising, Weihenstephan

Beginn: Mittwoch, 22. März 2023, 11:30 Uhr

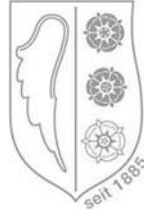
Ende: Donnerstag, 23. März 2023, ca. 14:00 Uhr

Information und Anmeldung:

Dipl.-Ing. Andrea Berteit | Tel. +49 (0) 8161 - 71 34 32 | andrea.bertheit@tum.de

Mit freundlichem Dank an unsere
Sponsoren:





FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität



Einladung

Zum **10. Seminar Hefe und Mikrobiologie** des TUM Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität am:

22. und 23. März 2023

Wir bitten Sie freundlichst um eine frühzeitige Anmeldung bis zum 22. Februar 2023. Unsere Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Teilnahmegebühr: 490,00 € zzgl. gesetzl. MwSt., inkl. Pausenverpflegung und Abendessen am Dienstag im Bräustüberl Weihenstephan.

Informationen zum Programm, Anreise- und Unterkunftsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anhang oder online auf www.blq-weihenstephan.de/seminare.html.

Bitte übermitteln Sie Ihre Anmeldung elektronisch per E-Mail an Frau Andrea Berteit, andrea.bertheit@tum.de.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen,

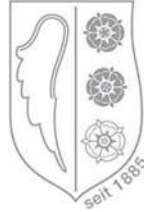
Dr. Martina Gastl
(Leitung Forschungszentrum)

Dr. Mathias Hutzler
(Abteilungsleiter Mikrobiologie/Hefezentrum)

Sebastian Hans
(Stv. Abteilungsleiter Mikrobiologie)

Mit freundlichem Dank an unsere
Sponsoren:



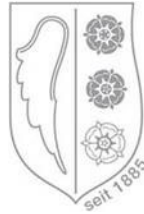


10. Seminar Hefe und Mikrobiologie | 22.-23.März 2023 | Weihenstephan

Unterkunftsmöglichkeiten

Hotel (Entfernung)	Kontakt
Hotel Lerner (750 m)	Vöttinger Straße 60 85354 Freising Tel.: +49 8161-9164-6 info@gasthof-lerner.de
Bayerischer Hof (1500 m)	Untere Hauptstraße 3 85354 Freising Tel.: +49 8161-5383-00 info@bayerischerhof-freising.de
Pension Pflügler (700 m)	Weihenstephaner Steig 1 85354 Freising Tel. +49 8161-5384-40 info@pension-pfluegler.de
Isar Hotel Freising (2700 m)	Isarstraße 4 85356 Freising Tel. +49 8161-8650 info@isarhotel.de
ACHAT Hotel Corbin München Airport (1100 m)	Wippenhauser Straße 7 85354 Freising Tel.: +49 8161-8869-0 info@corbin-hotel.de

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



10. Seminar Hefe und Mikrobiologie | 22.-23.März 2023 | Weihenstephan

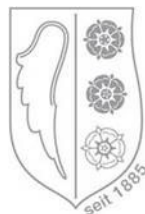
Programm - Mittwoch, 22. März 2023

Seite 1|2

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
11:30 - 11:40	Begrüßung / Seminarübersicht	Dr. Martina Gastl/ Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
11:40 – 12:10	Brau- und Getränkemikrobiologie und Hefetechnologie – Fokus Schadpotential und Hefeinnovationen	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
12:10 - 12:40	„Outsider-Hefen“ und ihre potentielle Anwendung im Brauereiwesen	Prof. Brian Gibson	TU Berlin
12:40 - 13:30	Pause		
13:30 - 14:00	Da färbt sich was Neues im Nachweis übervergärender Hefen	Dipl.-Brmst. Kay Fiebig	Döhler GmbH
14:00 - 14:30	Sauer fermentierte Getränke – Zukunft und Herausforderungen	Dr. Martin Senz	VLB Berlin
14:30 - 15:20	Pause		
15:20 - 15:50	Thermische Stabilisierungsmaßnahmen – Überprüfung und mikrobiologische Sicherheit?	M. Sc. Oliver Kunz	TUM, FZW BLQ
15:50 - 16:20	SmartBev TUM Hefen und innovative Starterkulturen	M. Sc. Yvonne Methner	Chr. Hansen TUM FZW BLQ
16:20 - 16:50	Zusammenfassung & Diskussion & Frage- runde aus der Praxis - Tag 1	Dr. Mathias Hutzler Dr. Klaus Litzenburger Prof. Werner Back Dipl.-Ing. Josef Englmann Dr. Hubertus Schneider- banger	TUM, FZW BLQ
Ab 17:00	Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl		

Mit freundlichem Dank an unsere
Sponsoren:





10. Seminar Hefe und Mikrobiologie | 22.-23.März 2023 | Weihenstephan

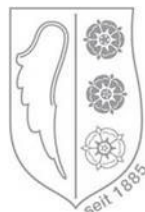
Programm - Donnerstag, 23. März 2023

Seite 2|2

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
9:00 – 9:30	Expedition zur Bierkultur in Georgien – Umwelt, Rohstoffe, braurelevante Mikroben	Dr. Martin Zarnkow, Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
9:30 – 10:00	Vor-Ort Troubleshooting – Spezialanwendungen mit nachhaltigem Effekt	Lars Peuker	Getränketechnologe, Sachverständiger für die Getränkeindustrie
10:00 – 10:50	Pause		
10:50 – 11:20	Bierschädliche Milchsäurebakterien - ein (taxonomisches) Update	Dr. Jennifer Schneiderbanger	TUM, Lst. BGT
11.20 – 11:50	Brauwasserbereitung - Biofouling an RO Membranen	M. Sc. Philipp Dancker	TUM, FZW BLQ
11:50 – 12:05	Pause		
12:05 – 12:35	POF (Phenolic Off Flavor) – Detektion und Mikroorganismencharakterisierung	LM-Chem. Florian Lehnhardt	TUM FZW BLQ
12.35 – 12:45	Zusammenfassung & Diskussion Tag 2	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
Ab 13:00	Offene Gesprächsrunde und Ende der Veranstaltung		

Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:





Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan
Dipl.-Ing. Andrea Berteit
Alte Akademie 3
85354 Freising-Weihenstephan
Telefon: +49 (0) 8161 71 34 32
E-Mail: andrea.berfeit@tum.de

Anmeldung

10. Seminar Hefe und Mikrobiologie am 22. und 23. März 2023 in Weihenstephan

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 22. Februar 2023
(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.).

Absagen bis 3 Wochen vor dem Seminar sind kostenfrei, danach wird die volle Gebühr erhoben und Sie bekommen die Unterlagen zugeschickt.

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