

Freising-Weihenstephan, den 23.05.2014

Einladung

9. 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 9. Weihenstephaner Praxisseminar in Oelde ein.

Themenkreis:

„Aromavielfalt in Deutschland“ – Chancen und Schwierigkeiten –

Datum: 23. und 24. Oktober 2014

Tagungsstätte: **Bürgerhaus Oelde**
Bernhard-Raestrup-Platz 10
D-59302 Oelde
Tel.: 02522/2240
E-Mail: buergerhaus-oelde@gmx.de

Beginn: Donnerstag, 23. Oktober 2014, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 24. Oktober 2014, ca. 13:30 Uhr

***Gastgebende Brauerei ist dankenswerterweise
die Pott's Naturpark-Brauerei GmbH***

Mit freundlicher Unterstützung von:



Themenschwerpunkte des Seminars:

- Möglichkeiten der Aromabeeinflussung von Bier und alkoholfreien Getränken im Rahmen der Rohstoffauswahl
- Aktuelle Erfahrungsberichte aus der Beratungspraxis
- Wissenswertes über Deklarationspflichten in Bezug auf Aroma- und Zusatzstoffe
- Hefeauswahl sowie Nutzung alternativer Mikroorganismen zur Aromaentwicklung
- Neueste Praktiken und Technologien der Aromabeeinflussung
– vom Sudhaus bis zum Gärkeller
- Chancen der Aromarückgewinnung
- Gespräche und Erfahrungsaustausch mit Kollegen, Referenten und Zulieferern

Was kostet das Seminar?

- pro Teilnehmer 315,00 € 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 unterschiedlichen Reservierungsoptionen der Hotels.

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

Reservierungshinweis: „**9. Weihenstephaner Praxisseminar 2014**“

Mit freundlicher Unterstützung von:



Hotel	Zimmer- anzahl	Reserviert bis:	Zimmer- preis	Kontakt
Hotel „Zum Wasserturm“	11	01.10.2014	55 €	Ennigerloher Straße 43 D-59302 Oelde Tel.: +49 (0) 2522-92026 E-Mail: info@hotel-zum-wasserturm.de
Hotel „Zum Burggrafen“	9	01.10.2014	36-38 €	Daudenstraße 5 D-59302 Oelde-Stromberg Tel.: +49 (0) 2529-221 E-Mail: hotel@burggrafen.de
Hotel Mühlenkamp	15	01.10.2014	68 €	Geiststraße 36 D-59302 Oelde Tel.: +49 (0) 2522-93560 E-Mail: info@hotel-muehlenkamp.de
Landhotel Meier Gresshoff	46	01.10.2014	54 €	Gresshoffweg 6 D-59302 Oelde Tel.: +49 (0) 2522-9130 E-Mail: info@meier-gresshoff.de
Hotel Engbert	20	01.10.2014	70-80 €	Lange Straße 24-26 D-59302 Oelde Tel.: +49 (0) 2522-93390 E-Mail: info@hotelengbert.de
Landhotel Marburg	10	01.08.2014	75 €	Marburg 16 D-33378 Rheda-Wiedenbrück Tel.: +49 (0) 5242-94430 E-Mail: info@landhotel-marburg.de
Motel „Am Wasserturm“	15	01.08.2014	65 €	Bielefelder Straße 143 D-33378 Rheda-Wiedenbrück Tel.: +49 (0) 05242-8782 E-Mail: info@hotel-am-wasserturm.de
Hotel Westermann	20	01.10.2014	50 €	Clarholzerstraße 26 D-59302 Oelde - Lette Tel.: +49 (0) 5245-87020 E-Mail: info@hotel-westermann.de

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


Mit freundlicher Unterstützung von:



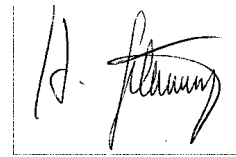
Die Teilnahmebestätigung und Rechnung sowie eine Anreisebeschreibung (Tagungsort & Hotel) schicken wir Ihnen nach Erhalt Ihrer Anmeldung zu.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Mit freundlichen Grüßen



Prof. Dr. Fritz Jacob
(Direktor)



Hubertus Schneiderbanger
(Betriebsberater)



Dr. Klaus Litzenburger
(Betriebsberater a. D.)

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm (Seite 1 von 2)

Donnerstag, 23. Oktober 2014

Zeit	Thema	Referenten
13:00	Begrüßung der Teilnehmer	Prof. Dr. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan Jörg Pott Pott's Naturpark-Brauerei
13:10	Aromenvielfalt in Deutschland – Chancen und Schwierigkeiten im Überblick	Prof. Dr. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan
13:35	Hopfenvorisomerisierung im Sudhaus mit dem HOPSTAR™ Iso – GEA Brewery System	Dr. Rudolf Michel GEA Brewery system GmbH
14:00	Aromavielfalt durch Hopfengaben - Möglichkeiten und Grenzen	Willi Mitter Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
14:25	Kaffeepause	
14:45	35 Jahre Betriebsberatung – Fehleranalysen in der Brauereipraxis – Fehlersuche und Vorgehen	Josef Englmann Forschungszentrum Weihenstephan
15:10	Aroma- und Zusatzstoffe in alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken	Dario Cotterchio Forschungszentrum Weihenstephan
15:35	Weyermann® Malz-Aroma-Rad® – Inspiration zur Auswahl von Spezialmalzen	Ulrich Ferstl Weyermann® Spezialmalze
16:00	Kaffeepause	
16:20	Malzextrakt – Der universelle Basisbaustein für ein breites und internationales Getränkesortiment – von Fassbrause bis Malzlimonade	Dr. Jean Titze Döhler GmbH
16:50	Alternative Bierherstellung – von Spontangärung bis zur Reifung im Holzfass	Jennifer Koob, Florian Mallok Forschungszentrum Weihenstephan
17:15	Wie kommt die Banane in das Weißbier und wie (lange) bleibt sie dort?	Hubertus Schneiderbanger Forschungszentrum Weihenstephan
17:40	Ende des ersten Seminartags direkt im Anschluss	
ab 18:00	ca. 250 m Fußweg nach GEA Westfalia Führung durch das GEA-Werk	
ab 19:00	Bustransfer zum Brau- und Backhaus der Pott's Brauerei Buffet (Sponsor GEA-Group) sowie Pott's Bierspezialitäten Nach dem Abendessen Brauereiführung	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm (Seite 2 von 2)

Freitag, 24. Oktober 2014

Zeit	Thema	Referenten
08:15	<i>Kieselgurfreie Bierfiltration mit GEA clearamic</i>	Carsten Waubke GEA Westfalia Separator Group GmbH
08:40	<i>Einfluss von Reinigungsmittelrückständen auf die Sensorik abgefüllter Getränke – Hinweise auf potentielle Kontaminationen</i>	Thomas Wershofen Ecolab Deutschland GmbH
09:05	<i>Geeignete Mikroorganismen zur Produktion von fermentativen Getränken – Überblick und praktische Anwendung</i>	Robert Riedl Forschungszentrum Weihenstephan
09:30	Kaffeepause	
09:50	<i>Charakterisierung verschiedener untergäriger, praxisrelevanter Hefestämme</i>	Konrad Müller-Auffermann Forschungszentrum Weihenstephan
10:15	<i>Aromavielfalt durch den Einsatz von speziellen Hefestämmen – welche Hefe passt zu meinem Bier?</i>	Dr. Mathias Hutzler, Dominique Stretz Forschungszentrum Weihenstephan
10:40	<i>Aromaverhalten im Bierglas – Einfluss von Form und Glaseigenschaften</i>	Martin Darting RASTAL GmbH & Co. KG
11:05	Kaffeepause	
11:25	<i>Entalkoholisierung von Bier unter Berücksichtigung der Aromarückgewinnung</i>	Christian Abel GEA Wiegand GmbH
11:50	<i>Verkosten, Erkennen, Beurteilen und Schlüsse ziehen – was man bei der täglichen Verkostung wissen sollte</i>	Dr. Klaus Litzenburger Forschungszentrum Weihenstephan
12:15	<i>Ende der Tagung und Mittagsbuffet (Sponsor: Döhler GmbH) im Bürgerhaus</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan
Jennifer Koob
Hubertus Schneiderbanger
 Alte Akademie 3
 85354 Freising-Weihenstephan
 Telefon: +49 (0) 8161 71 - 5627
 Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3588
 E-Mail:
 j.koob@wzw.tum.de
 h.schneiderbanger@wzw.tum.de

Fax-Anmeldung

 **08161 - 714181**

9. Weihenstephaner Praxisseminar 2014 am 23. und 24. Oktober 2014 in Oelde

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 30. September 2014
(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 315,00 € zzgl. gesetzl. MwSt..

Datum

Unterschrift

Mit freundlicher Unterstützung von:

