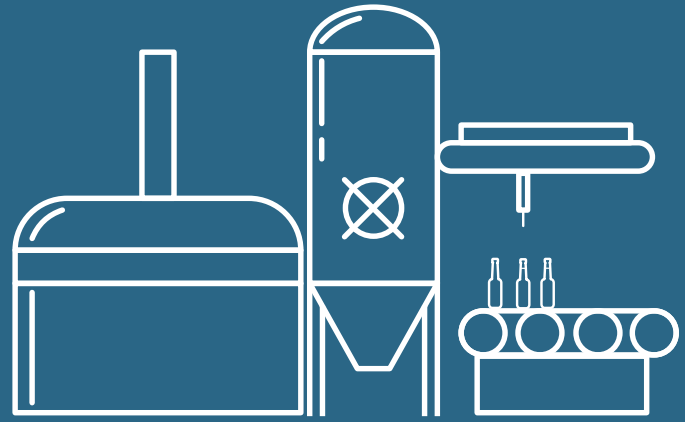


2025
TSW



Technologisches Seminar Weihenstephan 2025

*Wissenschaft
für die Praxis*



TEILNAHME & GEBÜHREN

Einzelne Seminartage oder Gesamtpaket buchbar!

Wählen Sie flexibel aus oder sichern Sie sich das komplette Programm – und sparen dabei!

| | Ein Tag | Zwei Tage | Drei Tage |
|--------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Pro Person (zzgl. MwSt.) | 350,- € | 620,- € | 850,- € |

Mitglieder des Weihenstephaner Instituts für Brauereiforschung (WIB) erhalten 50 % Ermäßigung auf die Seminargebühren:



| | |
|------------------------|------------------|
| Kleine Unternehmen | für 1 Teilnehmer |
| Mittlere Unternehmen | für 2 Teilnehmer |
| Große Unternehmen | für 3 Teilnehmer |
| Sehr große Unternehmen | für 4 Teilnehmer |

INFORMATIONEN & ANMELDUNG

Homepage: <https://forschende-brauunternehmen.de/>
E-Mail an: anmeldung@ts-weihenstephan.de

Die Zahl der Teilnehmer ist aus organisatorischen Gründen begrenzt und Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Bis 10.02.25 können Sie Ihre Anmeldung kostenlos stornieren. Bei einer Stornierung nach dem 10.02.25 bis 28.02.25 (Anmeldeschluss) erheben wir 100 € Bearbeitungsgebühr. Nach dem 01.03.25 ist eine Erstattung der Seminargebühr nicht mehr möglich.

Veranstalter

VBW Asset Trade
Weihenstephan GmbH
Johannisstraße 10
85354 Freising
Tel.: +49 (0) 8161 / 4833 3
E-Mail: info@asset-weihenstephan.de

Organisation

Univ.-Prof. Dr.-Ing.
Thomas Becker
Lehrstuhl für Brau- und
Getränketechnologie (BGT)

Schirmherrschaften

Brauersten-Gemeinschaft e.V.
Bayerischer Brauerbund e.V.



TAGUNGSPORT

Willkommen auf dem TUM-Campus Weihenstephan! Freuen Sie sich auf ein inspirierendes Seminar an unserem bewährten Veranstaltungsort:

Technische Universität München
Internationales Getränkewissenschaftliches Zentrum Weihenstephan (iGZW)
Konferenzraum 3. OG
Gregor-Mendel-Str. 4
85354 Freising-Weihenstephan

MIT DEM AUTO

Von der A9 (Nürnberg-München) an der Ausfahrt Allershausen abfahren und der St2084 für 13 km folgen bis zum Kreisverkehr Weihenstephan. Von der A92 Deggendorf/Flughafen München an der Ausfahrt Freising Mitte abfahren und auf die Westtangente Freising biegen. Dem Straßenverlauf durch den Tunnel bis zum Kreisverkehr Weihenstephan folgen. In die Griesfeldstraße (2. bzw. 1. Abfahrt) abbiegen und dem Straßenverlauf folgen. Das iGZW befindet sich auf der linken Seite.

MIT DER BAHN

Vom Hauptbahnhof München verkehren Regionalzüge (ca. 25 Min.) und die S-Bahn Linie S1 (ca. 45 Min.) nach Freising. Ab dem Bahnhof Freising fahren die Stadtbuslinien 638/639 bis Haltestelle Weihenstephan (zu Fuß ca. 10 Min. zum iGZW).

MIT DEM FLUGZEUG

Der Flughafen München liegt ca. 10 km von Freising entfernt. Sie können von dort mit dem Bus Linie 635 zum Bahnhof Freising, anschließend mit den Stadtbuslinien 638/639 (Haltestelle Weihenstephan) fahren.



Programm – Mo, 10.03.2025

| | |
|---------------|--|
| 09.00 – 09.15 | Begrüßung durch den Schirmherren <i>Brauergersten-Gemeinschaft e.V.</i> |
| 09.15 – 09.45 | Braugerste <i>Vortrag 1</i> – Neues aus der Züchtungsforschung <i>Dr. Markus Herz</i> |
| 09.45 – 10.15 | Neue Wege in der Schädlingsbekämpfung: Von Begasung zu nachhaltigen Alternativen in der Mälzerei <i>Vortrag 2</i> <i>Dr. Hermann Kretschmer</i> |
| 10.15 – 10.45 | KAFFEEPAUSE |
| 10.45 – 11.15 | Malz, Aroma, Destillation: Die Rolle von Spezialmalzen in Getreidebränden <i>Vortrag 3</i> <i>Dipl.-Ing. Fabian Lauck</i> |
| 11.15 – 11.45 | Vom Problem zur Lösung: Ein effizienter Gushing-Test für die Praxis <i>Vortrag 4</i> <i>M. Sc. Fernanda Steil</i> |
| 11.45 – 12.25 | Hitzestabile Malzenzyme als natürlicher Booster für den Brauprozess <i>Vortrag 5</i> <i>Dr. Bertram Sacher</i> |
| 12.25 – 14.15 | MITTAGESSEN |
| 14.15 – 14.45 | Quantifizierung Zöliakie-aktiver Malzpeptide in Bier <i>Vortrag 6</i> <i>M. Sc. Eleonora Tissen, Prof. Dr. Katharina Scherf</i> |
| 14.45 – 15.15 | Künstliche Intelligenz trifft Malz: Fortschritte in der Gerstenanalyse <i>Vortrag 7</i> <i>M. Ing. Sc. Iain Whitehead</i> |
| 15.15 – 15.45 | Vorstellung des Berliner Programms <i>Vortrag 8</i> <i>Dr. Jennifer Schneiderbanger, Christoph Neugrodda</i> |
| Im Anschluss | Züchtertreffen auf persönliche Einladung |
| 15.45 – 16.30 | BIER & BEGEGNUNG |
| ab 17.00 | Bayerischer Abend <i>im Bräustüberl gemeinsam mit dem VEW</i> |

Programm – Di, 11.03.2025

| | |
|---------------|---|
| 09.00 – 09.15 | Begrüßung durch den Schirmherren <i>Bayerischer Brauerbund e.V.</i> |
| 09.15 – 10.15 | Aktuelle Themen <i>Vortrag 9</i> u.a. Lehrsituation, Braugerste der Zukunft <i>Prof. Dr. Thomas Becker</i> |
| 10.15 – 10.45 | KAFFEEPAUSE |
| 10.45 – 11.15 | Mikropartikel in der Getränkeproduktion: Die Herausforderungen der richtigen Probenahme <i>Vortrag 10</i> <i>M. Sc. Maximilian Reichenbacher</i> |
| 11.15 – 11.45 | Direkte Massenspektrometrie in der Brau- analytik – neue Möglichkeiten in der Echtzeit-Analytik <i>Vortrag 11</i> <i>Dr. Florian Lehnhardt</i> |
| 11.45 – 12.15 | Vernetztes Lignin: Nachhaltigkeit in der Bierstabilisierung – Von der Analyse zur Anwendung <i>Vortrag 12</i> <i>M. Sc. Antonia Korbmacher</i> |
| 12.15 – 14.15 | MITTAGESSEN |
| 14.15 – 14.45 | Aktueller Stand des (Un-)Wissens zur kolloidalen und sensorischen Stabilität alkoholfreier Biere <i>Vortrag 13</i> <i>Dr. Nils Rettberg</i> |
| 14.45 – 15.15 | Der ewige Wettstreit: Läutern vs. fortschrittliche Trennverfahren <i>Vortrag 14</i> <i>Dipl.-Ing. Thomas Wünsche</i> |
| 15.15 – 15.55 | Brauprozess Evolutionen: Wissenschaft & Technologie im nachhaltigen Einklang <i>Vortrag 15</i> <i>Michael Jakob</i> |
| 15.55 – 16.15 | KAFFEEPAUSE |
| 16.15 – 16.45 | Hopfen im Wandel <i>Vortrag 16</i> – Neue Zuchtsorten für Traditionalisten <i>Dipl.-Ing. Christoph Neugrodda</i> |
| 16.45 – 17.30 | Nachmittagsforum <i>Vortrag 17</i> <i>Postersession trifft Verkostung & Networking</i> |
| ab 17.30 | Bayerischer Abend <i>am BGT</i> |

Programm – Mi, 12.03.2025

| | |
|---------------|---|
| 08.30 – 08.45 | Impulsvortrag: <i>Vortrag 18</i> Brauereien im Zwist mit dem gesellschaftlichen Wandel <i>Prof. Dr. Thomas Becker</i> |
| 08.45 – 10.00 | Podiumsdiskussion: <i>Vortrag 19</i> Brauereien 2025 – Produktspektrum trifft Anlagenbestand <i>Ausgewählte Vertreter der Industrie</i> |
| 10.00 – 10.20 | KAFFEEPAUSE |
| 10.20 – 10.50 | Zucker, Kalorien & Konsumenten: Herausforderungen und Strategien für die Getränkeindustrie <i>Vortrag 20</i> <i>Dr. Volker Herdegen</i> |
| 10.50 – 11.20 | Frische im Fokus: Wie Stabilisierung und Filtration die Alterung kaltgehopfter Biere beeinflussen <i>Vortrag 21</i> <i>M. Sc. Sönke Kienitz</i> |
| 11.20 – 11.50 | Alt und trotzdem gut <i>Vortrag 22</i> – Wie man Schlüsselsubstanzen in kaltgehopftem Bier hält <i>Dr. Klaas Reglitz</i> |
| 11.50 – 13.15 | MITTAGESSEN |
| 13.15 – 13.45 | ChatBGT: Brauereiwissen vernetzen und nutzbar machen <i>Vortrag 23</i> <i>M. Sc. Günther Gassner</i> |
| 13.45 – 14.15 | NGB – das „iPhone“ der Brauereisteuerung <i>Vortrag 24</i> <i>Dipl.-Ing. Markus Fellner</i> |
| 14.15 – 14.30 | KAFFEEPAUSE |
| 14.30 – 15.00 | Ultraschall zur Optimierung der CIP- Reinigung in der Getränkeindustrie <i>Vortrag 25</i> <i>Dipl.-Ing. Dominik Geier, M. Sc. Michael Metzenmacher, M. Sc. Yogesh Sharma</i> |
| 15.00 – 15.30 | Junge Hefe, reifes Bier: Chancen der Tochterzellenfermentation <i>Vortrag 26</i> <i>Dipl.-Ing. Roland Kerpes</i> |
| Im Anschluss | Abschlussdiskussion & Verabschiedung |