

19. Weihenstephaner Praxisseminar in Freiham

am 23.-24. Oktober 2025

Zum Seminar

Das Weihenstephaner Praxisseminar ist eine jährliche Veranstaltung, die vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ) veranstaltet wird. Es dient der Fortbildung und dem Networking eines ausgewählten Fachpublikums. Wie jedes Jahr wechselt mit der gastgebenden Brauerei auch der Veranstaltungsort.

Teilnehmende

In den vergangenen Jahren durften wir jeweils zwischen 120 und 150 Teilnehmende, aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktion aus der Getränkeindustrie, sowie Vertreter der chemischen, mikrobiologischen und technologischen Zuliefererindustrie begrüßen.

Themen

Neben aktuellen Themen aus der Forschung, sowie Erfahrungen aus Labor und Betriebspraxis, bieten wir unseren Teilnehmern eine Plattform, sich über die neuesten Innovationen in der Getränkeindustrie zu informieren und auszutauschen.



Gastgeber

**Stiftungsgut der
Edith-Haberland-Wagner Stiftung**

Freihamer Allee 21, 81249 München

Veranstaltungsdaten



Stiftungsbrennerei

Freihamer Allee 21, 81249 München
Parkplätze verfügbar



23.-24. Oktober 2025

Start: 12.00 Uhr



Donnerstag,
23. Oktober 2025

Aktuelles aus und für die Brauerei-Praxis

Prof. Dr.-Ing. Martina Gastl, Forschungszentrum
PD Dr.-Ing. Mathias Hutzler

Mind the gap! Pflanzenschutzmittelrecht und Bierproduktion

Dario Cotterchio, Forschungszentrum

Biologische Betriebsüberwachung in der Praxis – Sinnvolles Vorgehen und Praxisbeispiele

Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger, Forschungszentrum

CO₂-Rückgewinnung für Craft und Mittelstand

Jan Paul, DALUM Beverage Equipment

Black Box Abwasser in Brauereien – Aufbau eines Abwasserkatasters

Adrian Hinz, Forschungszentrum

ALFlex als schlankes Prozessleitsystem

Patrick Dietz Sascha Raff, Albert Frey AG

Führung durch die Stiftungsbrennerei und das Stiftungsgut der EHW-Stiftung

im Anschluss folgt die Abendveranstaltung im
Stiftungsgasthaus Zum Gustl

Freitag,
24. Oktober 2025

**Qualitätsmanagement:
Rolle der Sensorik in Brauereien**

Sarina Lindtner, Forschungszentrum

**Kokumi – der unbekannte
Geschmack im Lagerbier?**

Dr. Martin Zarnkow, Forschungszentrum

**Neue Erkenntnisse über die
Weißbieralterung**

Dr. rer. nat Florian Lehnardt, Forschungszentrum

**Entalkoholisierung von Bier: Voller
Geschmack. Kein Alkohol. Kein Problem**

Markus Zutz, GEA

**Effiziente Vakuumtechnik für
nachhaltige Bierabfüllung**

Maximilian Rempt, Leybold GmbH

**Sinn und Aufbau einer Qualitäts-
sicherung in der Getränkeindustrie**

Dr.-Ing. Klaus Litzenburger, Forschungszentrum a. D.

**Ende des Seminars und
Ausklang der Veranstaltung**

Steh-Buffer

Mit freundlicher
Unterstützung von



Registrierung

Kontakt

Luis Raihofer
+49 (0)8161-71-3384
luis.raihofer@tum.de



Technische Universität München
Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität
Alte Akademie 3
85354 Freising