

17. Weihenstephaner Praxisseminar | Wien | 19.-20. Oktober 2023

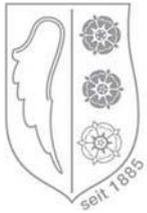
Programm - Donnerstag, 19. Oktober 2023

Seite 1|2

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
Ab 11:30	Begrüßung der Seminar-Teilnehmer		
12:30 – 13:00	Begrüßung der Teilnehmer durch die Ottakringer Brauerei GmbH sowie durch Frau Prof. Dr. Gastl vom Forschungszentrum		
13:00 – 13:45	Aktuelles aus und für die Brauerei-Praxis	Prof. Dr. Martina Gastl Dr. Mathias Hutzler	Forschungszentrum
13:45 – 14:15	Hopfen in Zeiten des Klimawandels – Prozesse, technologische Schwierigkeiten und Lösungsansätze	Roland Novy	BarthHaas GmbH & Co. KG
14:15 – 14:45	Produktion eines Null-Energie-Bieres	Dr. Martin Zarnkow	Forschungszentrum
14:45 – 15:30	Pause		
15:30 – 16:00	Nachhaltigkeit in der Brauerei	Dr. Axel Kölle	ZNU - Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung
16:00 – 16:30	Niedrigst Energie Sudhaus – Rohstoffe und Energie einsparen, CO ₂ -Fußabdruck reduzieren und Produktionskosten senken	Friedrich Banke	Banke GmbH
16:30 – 17:00	Dynafill – Mögliche Energieeinsparung durch Abfüllung über 20°C	Christian Bockisch Florian Habersetzer	Krones AG
17:00	Ende 1. Seminartag		
Ab 17:00	Brauereiführung durch die Ottakringer Brauerei (in Gruppen)		
Ab 19:00	Gemeinsames Abendessen im Goldfasslmagazin der Ottakringer Brauerei		

Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:





17. Weihenstephaner Praxisseminar | Wien | 19.-20. Oktober 2023

Programm - Freitag, 20. Oktober 2023

Seite 2|2

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
8:30 – 9:00	Begrüßung der Seminar-Teilnehmer		
9:00 – 9:30	Brauen Heute: Nachhaltige Produktion dank Ultraschalltechnologie	Falk Langenstein	Hasytec Electronics GmbH
9:30 – 10:00	Gärung, Reifung, Lagerung – Probleme, Ursachen und Lösungen	Dr. Klaus Litzenburger	Forschungs- zentrum a.D.
10:00 – 10:30	Effektive Filtrationstechnologie zur Medienaufbereitung für nachhaltige Reinigungsprozesse	Dr. Daniel Bell Christian Seeser	Boll & Kirch Filterbau GmbH
10:30 – 11:30	Pause		
11:30 – 12:00	Automatisches Hefemanagement in modernen Brauereien	Silvia Mvrik	Hamilton Bonaduz AG
12:00 – 12:30	Einfluss von Sudhausmaterial und Hefevitalität auf die Bildung von Alterungskomponenten in Würze und Bier	Dr. Florian Lehnhardt / Dr. Hubertus Schneiderbanger	Forschungszentrum
12:30 – 13:00	Das Verhältnismäßigkeitsprinzip bei der Qualitätssicherung	Dario Cotterchio	Forschungszentrum
13:00	Ende 2. Seminartag		
Ab 13:00	Mittags-Buffer und Ausklang der Veranstaltung		

Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:

