

2026
TSW

TECHNOLOGISCHES SEMINAR 2026 WEIHENSTEPHAN

Wissenschaft
für die Praxis



TEILNAHME & GEBÜHREN

Einzelne Seminartage oder als 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

Sie möchten sich gerne zum Seminar registrieren? Alle Informationen sowie das Formular zur Anmeldung finden Sie auf der Seite des WIB.

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

Die Zahl der Teilnehmer ist aus organisatorischen Gründen begrenzt und Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Bis 10.02.26 können Sie Ihre Anmeldung kostenlos stornieren. Bei einer Stornierung nach dem 10.02.26 bis 03.03.26 (Anmeldeschluss) erheben wir 100 € Bearbeitungsgebühr. Nach dem 04.03.26 ist eine Erstattung der Seminargebühr nicht mehr möglich.

Veranstalter

VBW Asset Trade
Weihenstephan GmbH
Johannisstraße 10
85354 Freising



Organisation

Univ.-Prof. Dr.-Ing.
Thomas Becker
Lehrstuhl für Brau- und
Getränketechnologie (BGT)
+49 (0) 8161 71 3261

Schirmherrschaften

Braugersten-Gemeinschaft e.V.
Bayerischer Brauerbund e.V.



TAGUNGSSORT

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

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

MIT DEM AUTO

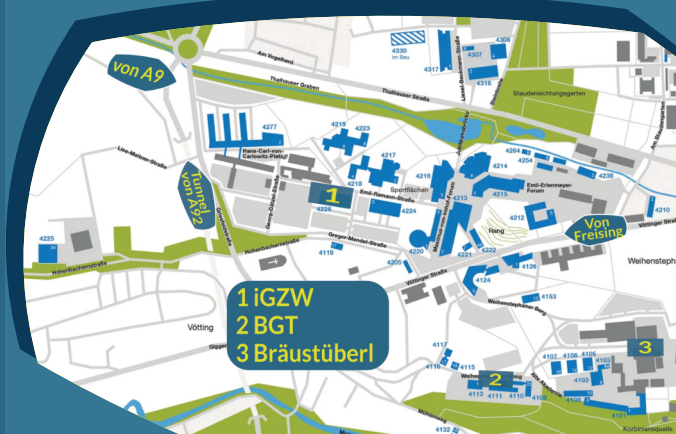
Von der A9 (Nürnberg-München) an der Ausfahrt Allershausen abfahren und der St2084 für 13 km folgen bis zum Kreisverkehr Weihenstephan. Von der A92 Deggendorf/Flughafen München an der Ausfahrt Freising Mitte abfahren und auf die Westtangente Freising biegen. Dem Straßenverlauf durch den Tunnel bis zum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

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, 09.03.2026		
09.00 – 09.15	Begrüßung durch den Schirmherren <i>Brauersten-Gemeinschaft e.V.</i>	58. Seminar Technologie & Technik
09.15 – 09.45	Braugerste	
Vortrag 1	– Neues aus der Züchtungsforschung <i>Dr. Markus Herz</i>	
09.45 – 10.15	Die TUMmesa-Zeitmaschine – Komplexe Umweltsimulationen für die Braugerste der Zukunft <i>Dr. Bálint Jákli</i>	
Vortrag 2		
10.15 – 10.45	KAFFEPAUSE	
10.45 – 11.15	Von der Stärkestruktur zur Prozesskontrolle: Vorstellung einer neuen Analyse zur Erkennung kritischer Malzchargen <i>M. Sc. Veronika Franz</i>	
Vortrag 3		
11.15 – 11.45	BASI, WASI & Co.: Enzyminhibitoren als unterschätzter Faktor im Getreide <i>M. Sc. Jona Pillatzke</i>	
Vortrag 4		
11.45 – 12.15	Genomeditierung für an den Klimawandel angepasste Braugerste <i>Prof. Dr. Claus Schwechheimer</i>	
Vortrag 5		
12.15 – 14.15	MITTAGESSEN <i>im iGZW</i>	
14.15 – 14.45	Züchtungserfolg im Glas? Vergleich alter und neuer Gerstensorten im Brauprozess – Einfluss auf Bierqualität und Aroma <i>Dipl.-Ing. Christoph Neugrodda</i>	
Vortrag 6		
14.45 – 15.15	(K)Intelligente Methoden für Malz und Mälzungsprozess <i>M. Ing. Sc. Iain Whitehead</i>	
Vortrag 7		
15.15 – 15.45	Vorstellung des Berliner Programms <i>Dr. Jennifer Schneiderbanger, Christoph Neugrodda</i>	
Vortrag 8		
Im Anschluss	Züchtertreffen auf persönliche Einladung <i>im Seminarraum 1. OG</i>	
15.45 – 16.30	BIER & BEGEGNUNG <i>auf der Dachterrasse</i>	
ab 17.00	Bayerischer Abend <i>im Bräustüberl gemeinsam mit dem VEW</i>	

Programm – Di, 10.03.2026		
09.00 – 09.15	Begrüßung durch den Schirmherren <i>Bayerischer Brauerbund e.V.</i>	58. Seminar Technologie & Technik
09.15 – 10.15	Aktuelle Themen <i>Prof. Dr. Thomas Becker</i>	
Vortrag 9		
10.15 – 10.45	KAFFEPAUSE	
10.45 – 11.30	Der grüne Weg der gelben Marke – gelebte Nachhaltigkeit im Brauprozess <i>Wolfgang Dahnke, Dr. Ralph Schneid</i>	
Vortrag 10		
11.30 – 12.00	HOPtimize – Hopfenaroma im Fokus: Von der Doldenanalytik zur nachhaltigen Züchtung für die Brauindustrie <i>M. Sc. Carina Stoll</i>	
Vortrag 11		
12.00 – 12.30	Aromasynergien durch Biotransformation: Potenziale der Hefe–Hopfen-Interaktion <i>Dipl.-Ing. Fabian Lauck</i>	
Vortrag 12		
12.30 – 14.15	MITTAGESSEN <i>im Bräustüberl</i>	
14.15 – 14.45	Die Lagerungsstabilität von AFB in Abhängigkeit physikalischer Entalkoholisierungsverfahren <i>M. Sc. Sönke Kienitz</i>	
Vortrag 13		
14.45 – 15.15	Charakterisierung der Peptidaseaktivität von Gersten-Endoprotease B in komplexen technischen Matrizen des Brauprozesses <i>Dipl.-Ing. Roland Kerpes</i>	
Vortrag 14		
15.15 – 15.55	Wasseraufbereitung trifft Brautechnologie: Reuse Brew als Realexperiment <i>Dr. Benedikt Aumeier; Prof. Dr. Jörg Drewes</i>	
Vortrag 15		
15.55 – 16.15	KAFFEPAUSE	
16.15 – 16.45	Das FOB-Jahr: Neues aus der Forschungsbrauerei <i>Dipl.-Ing. Christoph Neugrodda</i>	
Vortrag 16		
16.45 – 17.30	Nachmittagsforum <i>Postersession & Networking</i>	
Vortrag 17		
ab 17.30	Bayerischer Abend <i>am LS für Brau- & Getränketechnologie</i>	

Programm – Mi, 11.03.2026		
09.00 – 09.15	Impulsvortrag	58. Seminar Technologie & Technik
Vortrag 18	Zukunftsressource Wasser – Perspektiven & Ausgangslage	
09.15 – 10.15	Podiumsdiskussion	
Vortrag 19	Zukunftsressource Wasser – Herausforderungen und Lösungen für Brauerei, Landwirtschaft und Gesellschaft <i>Ausgewählte Vertreter der Industrie & Forschung</i>	
10.15 – 10.30	KAFFEPAUSE	
10.30 – 11.00	Ohne Hopfen und Malz? Fermentierte, nicht-alkoholische Getränke aus der Brauerei <i>Dr. Samuel Breselge</i>	
Vortrag 20		
11.00 – 11.30	Mehr als nur eine Milchalternative: Das Plus im Haferdrink <i>M. Sc. Antonia Korbmacher</i>	
Vortrag 21		
11.30 – 12.00	Zwischen Gerste und Cassava – Fermentationspotenziale globaler Stärkequellen für alkoholfreie Bier-Alternativen <i>Dr. Christian Schubert</i>	
Vortrag 22		
12.00 – 12.15	KAFFEPAUSE	
12.15 – 12.45	Von der Maische bis zur Gärung: Anwendungspotenziale der MIR-Spektroskopie <i>M. Sc. Livius Strachotta</i>	
Vortrag 23		
12.45 – 13.15	Kleine Partikeln , großes Problem – wenn die Flasche alles verändert! <i>M. Sc. Maximilian Reichenbacher</i>	
Vortrag 24		
13.15 – 13.45	Mit Standardisierung, Modularisierung und KI zur virtuellen Brauerei <i>M. Sc. Nikolai Striffler</i>	
Vortrag 25		
Im Anschluss	Abschlussdiskussion & Verabschiedung	
	MITTAGS-SNACK <i>vor Ort oder gerne auch to go für die Abreise</i>	