

20. Weihenstephaner Praxisseminar in Freising am 22.-23. Oktober 2026

Zum Seminar

Das Weihenstephaner Praxisseminar ist eine jährliche Veranstaltung, die vom TUM 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 ca. 150 Teilnehmende aus den Bereichen Einkauf, Produktion und Qualitätssicherung der Brau- und Getränkeindustrie, Vertreter der Zuliefererindustrie oder des Anlagenbaus sowie interessierte Personen begrüßen.

Themen

Das Programm umfasst wechselnde aktuelle Themen aus vielfältigen praxisnahen Bereichen der Brau- und Getränkeindustrie. Neben aktuellen Fachvorträgen erwarten die Teilnehmenden Einblicke in neueste Entwicklungen aus angewandter Forschung und technologischer Innovation.



Gastgebende Brauereien

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Alte Akademie 2, 85354 Freising

Gräfliches Hofbrauhaus Freising GmbH

Mainburger Str. 26, 85356 Freising

Veranstaltungsdaten



Asamgebäude Freising

Marienplatz 7, 85354 Freising

Nur wenige Parkplätze verfügbar



22.-23. Oktober 2026

Start: 12.00 Uhr



**Donnerstag,
22. Oktober 2026**

Aktuelles aus Praxis und Forschung

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

PropagationPlus – KI gesteuerter Bioreaktor

Dr.-Ing. Ralph Schneid,
Steinecker GmbH

**Das Weihenstephaner Praxisseminar –
20 (25) Jahre, ein Rückblick**

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

**Hopfen – funktionale Inhaltsstoffe für jedes
Getränk**

Dr.-Ing. Christina Schönberger,
BarthHaas GmbH & Co. KG

**Membranverfahren und ihr Einfluss auf den
Geschmack alkoholfreier Lagerbiere**

Dr. rer. nat. Korbinian von Terzi,
Bucher Denwel GmbH

**Bier, Alkohol und Gesundheit – Einordnung
und Möglichkeiten durch alternative Produkte**

Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger,
TUM Forschungszentrum BLQ

**Bustransfer & gruppenweise Führung durch
die beiden gastgebenden Brauereien**

Im Anschluss folgt die Abendveranstaltung:
Schuhbauers Tenne (Sternstraße 20, 85414 Kirchdorf)

**Freitag,
23. Oktober 2026**

Verwendung von Brauerei-Nebenströmen

Luis Raihofer,
TUM Forschungszentrum BLQ

**Nachhaltige Vakuumlösungen für die
Bierherstellung**

Andre Walluga, Martin Kurpicz
Dr.-Ing. K. Busch GmbH

Alterungsverhalten von alkoholfreiem Bier

Dr. rer. nat. Florian Lehnhardt,
TUM Forschungszentrum BLQ

**Der Einfluss von Fettsäuren auf die
Sudhausarbeit und die Gärung**

Dr. Martin Zarnkow,
TUM Forschungszentrum BLQ

**Der Weg zur Digitalisierung – Praktische
Umsetzung des Retrofits**

Marc Diesing,
Schmidt Automation GmbH

HACCP – Pasteur als kritischer Kontrollpunkt

Dario Cotterchio,
TUM Forschungszentrum BLQ

**Ende des Seminars und
Ausklang der Veranstaltung**

Networking und Imbiss

**Mit freundlicher
Unterstützung von**



BUCHER
denwel

STEINECKER



BarthHaas®



BUSCH GROUP



Registrierung



Kontakt

Eventmanagement

+49 8161 71 3384

praxisseminar.blq@ls.tum.de

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