



VLB
BERLIN

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V.

27. / 28. MAI 2019, BERLIN

Sauer macht lustig

Symposium fermentierte alkoholfreie Getränke

MIT UNTERSTÜTZUNG VON

voelkel
Die Naturkostsafterei

BEERTEC
SOLUTION-PROVIDER-INTEGRATOR

 www.vlb-berlin.org/sauermachtlustig

 TAGUNGSORT: VLB BERLIN

 TAGUNGSSPRACHE: DEUTSCH

MONTAG, 27. MAI 2019	
ab 11.00	Registrierung
SESSION 1: EINFÜHRUNG, F&E, ANLAGENTECHNIK, VERMARKTUNGSKONZEPTE	
Moderation	Dr. Martin Senz (VLB Berlin)
12.00	Begrüßung an der VLB Berlin
12.10	Nützliche Mikrobiologie: Aktuelles zur F&E sauer fermentierter Getränke <i>Dr. Martin Senz (VLB Berlin)</i>
12.50	Kundenspezifische Getränkeanlagen: Was kann aus der Craftbeer-Szene gelernt werden? <i>Dr. Stefan Castritius (BEERTEC Ingenieursgesellschaft mbH)</i>
13.20	Die Verbindung von Tradition und Moderne: Die Erfolgsgeschichte hinter Fairment <i>Paul Seelhorst / Leon Benedens (Fairment GmbH)</i>
13.55	Pause mit Fachausstellung und Snacks / interaktive Probenverkostung
SESSION 2: SCHNITTSTELLEN ZUR BRAUEREI, AKTUELLE FORSCHUNG, ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGIE	
Moderation	Dr. Martin Hageböck (VLB Berlin)
14.25	Alkoholfreie fermentierte Getränke aus Sicht der Brauerei <i>Michael Lembke (BRLO / Craftbeerzentrum)</i>
15.00	Nutzbarmachung molekularer Prozesse in Wasserkefir und Kombucha für Lebensmittelentwicklungen <i>Dr. Frank Jakob (Technische Universität München)</i>
15.40	Ernährungsphysiologische Aspekte saurer Gärgetränke <i>Prof. Dr. med. Andreas Pfeiffer (Charité Berlin und Deutsches Institut für Ernährungsforschung)</i>
16.15	Pause mit Fachausstellung / interaktive Probenverkostung
SESSION 3: MODERNE PRODUKTION, CANNABIS, BERLINER WEISSE	
Moderation:	Stefanie Malchow (VLB Berlin)
16.45	Ein erfolgreicher Fermentationsprozess: Technologie und Inhaltsstoffe <i>Axel Kaltenbrunner / Frank Lindenberg (Döhler GmbH)</i>
17.35	Nutzung von Cannabis in der Getränkeindustrie <i>Rafael Dulon (Hanf Farm & Fabrik Mecklenburg)</i>
18.00	Das Berliner Traditionsgetränk Berliner Weiße <i>Kurt Marshall (VLB Berlin)</i>
BESICHTIGUNG / ABENDVERANSTALTUNG	
18.40 – 22.00	Buffet und Get-Together
19.30	Führung durch das Wilfried-Rinke-Brauereitechnikum; inkl. Verkostung

DIENSTAG, 28. MAI 2019	
SESSION 4: FERMENTATION, FIRMENKULTUR, GETRÄNKEINHALTSSTOFFE	
Moderation	Dr. Martin Senz (VLB Berlin)
9.00	Die vielseitige Welt der (Getränke-)Fermentationen <i>Dr. Christian von Wallbrunn (Hochschule Geisenheim)</i>
9.30	Healthstyle meets Lifestyle: Die ManuTeeFaktur <i>Manu Kumar (ManuTeeFaktur Elixir GmbH)</i>
10.05	Bedarfsgerechte Inhaltsstoffe für die Entwicklung fermentierter Getränke <i>Dr. Thomas Heidebach (ADM WILD Europe GmbH & Co. KG)</i>
10.40	Pause & Fachausstellung
SESSION 5: REGULARIEN, TEE, SENSORIK	
Moderation	Dr. Martin Hageböck (VLB Berlin)
11.10	Regulatorische Aspekte alkoholfreier fermentierter Getränke <i>(Arbeitstitel)</i> N.N.
11.40	Tee – Eine wertvolle Getränkebasis <i>(Arbeitstitel)</i> N.N.
12.10	Mehr als nur sauer: Sensorik sauer fermentierter Getränke (inkl. Auswertung der Probenverkostung) <i>Jakob Frenzel (VLB Berlin)</i>
12.50	Resümee und Ausblick <i>Dr. Martin Senz (VLB Berlin)</i>
13.10	Mittagsimbiss
14.00	Ende der Veranstaltung

ALLGEMEINE INFORMATION

Teilnahmegebühren

Regulär: 490 €

Ermäßigt (Studenten/Doktoranden): 200 €

In den Tagungsgebühren sind enthalten:

- + Teilnahme am Vortragsprogramm Montag und Dienstag
- + Teilnahme an der Studienbrauereiführung sowie am Get-Together am Montag
- + Pausengetränke und Mittagsimbiss am Montag und Dienstag
- + Diverse Verkostungen fermentierter Getränke
- + Tagungsunterlagen

Weitere Details und Anmeldung auf der VLB-Webseite:

 www.vlb-berlin.org/sauermachtlustig