



**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](http://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	<b>Begrüßung an der VLB Berlin</b>
12.10	<b>Nützliche Mikrobiologie: Aktuelles zur F&amp;E sauer fermentierter Getränke</b> <i>Dr. Martin Senz (VLB Berlin)</i>
12.50	<b>Kundenspezifische Getränkeanlagen: Was kann aus der Craftbier-Szene gelernt werden?</b> <i>Dr. Stefan Castritius (BEERTEC Ingenieursgesellschaft mbH)</i>
13.20	<b>Die Verbindung von Tradition und Moderne: Die Erfolgsgeschichte hinter Fairment</b> <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	<b>Alkoholfreie fermentierte Getränke aus Sicht der Brauerei</b> <i>Michael Lembke (BRLO / Craftbeerzentrum)</i>
15.00	<b>Nutzbarmachung molekularer Prozesse in Wasserkefir und Kombucha für Lebensmittelentwicklungen</b> <i>Dr. Frank Jakob (Technische Universität München)</i>
15.40	<b>Ernährungsphysiologische Aspekte saurer Gärgetränke</b> <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	<b>Ein erfolgreicher Fermentationsprozess: Technologie und Inhaltsstoffe</b> <i>Axel Kaltenbrunner / Frank Lindenberg (Döhler GmbH)</i>
17.35	<b>Nutzung von Cannabis in der Getränkeindustrie</b> <i>Rafael Dulon (Hanf Farm &amp; Fabrik Mecklenburg)</i>
18.00	<b>Das Berliner Traditionsgetränk Berliner Weiße</b> <i>Kurt Marshall (VLB Berlin)</i>
BESICHTIGUNG / ABENDVERANSTALTUNG	
18.40 – 22.00	Buffet und Get-Together
19.30	Führung durch die gläserne Studienbrauerei inkl. Verkostung

DIENSTAG, 28. MAI 2019	
SESSION 4: SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE, FIRMENKULTUR, GETRÄNKEINHALTSSTOFFE	
Moderation	Dr. Martin Senz (VLB Berlin)
9.00	<b>Stabilität und Reaktivität sekundärer Pflanzenstoffe entlang der Wertschöpfungskette</b> <i>Prof. Dr. Sascha Rohn (Universität Hamburg)</i>
9.30	<b>Healthstyle meets Lifestyle: Die ManuTeeFaktur</b> <i>Manu Kumar (ManuTeeFaktur Elixir GmbH)</i>
10.05	<b>Bedarfsgerechte Inhaltsstoffe für die Entwicklung fermentierter Getränke</b> <i>Dr. Thomas Heidebach (ADM WILD Europe GmbH &amp; Co. KG)</i>
10.40	Pause & Fachausstellung
SESSION 5: REGULARIEN, FERMENTATION, SENSORIK	
Moderation	Dr. Martin Hageböck (VLB Berlin)
11.10	<b>Regulatorische Aspekte alkoholfreier fermentierter Getränke</b> <i>Dr. Evelyn Breitweg-Lehmann (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin)</i>
11.40	<b>Die vielseitige Welt der (Getränke-) Fermentationen</b> <i>Dr. Christian von Wallbrunn (Hochschule Geisenheim)</i>
12.10	<b>Mehr als nur sauer: Sensorik sauer fermentierter Getränke</b> (inkl. Auswertung der Probenverkostung) <i>Jakob Frenzel (VLB Berlin)</i>
12.50	<b>Resümee und Ausblick</b> <i>Dr. Martin Senz (VLB Berlin)</i>
13.10	Mittagsimbiss
14.00	Ende der Veranstaltung

## ALLGEMEINE INFORMATION

### Teilnahmegebühren

Regular: 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



[www.vlb-berlin.org/sauermachtlustig](http://www.vlb-berlin.org/sauermachtlustig)