

3. Seminar Hefe und Mikrobiologie 25-26. März 2015

Unser Hefe und Mikrobiologie Seminar fand auch dieses Jahr wieder großen Anklang bei den knapp 100 Teilnehmern. Mit 20 Vorträgen aus der Forschung und Industrie konnte eine große Bandbreite der aktuellen Themen rund um die Mikrobiologie und Hefetechnologie abgedeckt werden. Das Spektrum der Vorträge erstreckte sich über Schnellnachweise für Getränkeverderber bis hin zu Hefe-Propagationsanlagen und neuesten Forschungen über alte aber auch neue, alternative Hefestämme.



Bild links: Zu Dr. Martin Zarnkows Vortrag: „Milchsäure Fermentationen – Eine Chance für die Brauwirtschaft“ wurden drei Proben zur Verkostung gereicht

Bild rechts: Kay Fiebig und Dr. Mathias Hutzler nach dem Industrievortrag der Döhler Group

Bild Quelle: Brauwelt Christoph Habel

Beim gemütlichen Miteinander im Bräustüberl Weihenstephan konnten dann die Themen neu aufgegriffen und diskutiert werden. Wir möchten uns erneut bei allen Teilnehmern für die anregenden Diskussionen und das große Interesse bedanken und hoffen Sie nächstes Jahr wieder begrüßen zu dürfen. Weiterhin wollen wir uns natürlich bei den diesjährigen Sponsoren Lanxess AG, Döhler Group, Aber Instruments, Esau & Hueber, GEN-IAL, R.Schütt GmbH, I&L Biosystems, Sharp und Tensid Chemie bedanken und erneut ein Lob für die sehr guten Industrievorträge aussprechen.