

## HOTELS

### Landgasthof Hofmeier

Hauptstr. 6a, 85376 Hetzenhausen  
Tel. +49 8165 80069-0  
www.hotel-hofmeier.de

Hier findet auch die Abendveranstaltung am 1. Tag statt.  
Bis Anfang Juni ist ein Zimmerkontingent unter dem  
Stichwort „Schokoladentechnologie“ reserviert.

### Weitere Hotелеmpfehlungen:

### ACHAT Hotel Corbin

Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 886 90  
www.achat-hotels.com

### Hotel Bayerischer Hof

Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 538 300  
www.bayerischerhof-freising.de

### Hotel Lerner

Vöttinger Straße 60, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 916 46  
www.gasthof-lerner.de

### Gästehaus Pflügler

Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 538 440  
www.pension-pflugler.de

### Hotel Am Klostergarten

Alte Poststraße 97, 85356 Freising  
Tel: +49 8161 239 20  
www.am-klostergarten.com

### Landgasthof Hepting

Obere Hauptstr. 15, 85376 Massenhausen  
Tel. +49 8165 994 20  
www.hepting-massenhausen.de

**Es wird ein Bustransfer vom Veranstaltungsort zur  
Abendveranstaltung und zurück angeboten.**

## INFORMATIONEN

### Fachliche Ansprechpartnerin

Dr. Isabell Rothkopf  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik  
und Verpackung IVV  
Telefon: +49 8161 491-635  
isabell.rothkopf@ivv.fraunhofer.de

### Gebühren (inkl. Abendveranstaltung)

Seminarplatz: 990,00 €  
Mitglieder der IVLV: 350,00 €  
Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

### Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.  
Bei späterer Stornierung oder No-Show fallen  
Stornogebühren an: Nichtmitglieder 330,00 €,  
IVLV Mitglieder 150,00 €.

### Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.  
Telefon: +49 8161 247 316-0  
office@ivlv.org  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Onlineanmeldung auf [www.ivlv.org/termine](http://www.ivlv.org/termine)

### Anreise

Bitte beachten Sie, dass es unmittelbar am  
Veranstaltungsort keine Parkplätze gibt. Sie können Ihren  
PKW am Parkplatz des Fraunhofer IVV abstellen oder Sie  
nutzen eine der in der Nähe gelegenen öffentlichen  
Parkmöglichkeiten. Mit der Anmeldebestätigung lassen wir  
Ihnen eine Übersicht über diese zukommen.

**Anmeldeschluss: 16. Juni 2025**



**TAGUNGSORT**  
Lindenkeller – Oberhaus  
Veitsmüllerweg 2  
85354 Freising



Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 491-0  
[www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de)



Industrievereinigung  
für Lebensmitteltechnologie  
und Verpackung e.V.  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 247 316-0

### Informationen online:

Aktuelles, Veranstaltungstermine,  
Arbeitsgruppen der IVLV, Projektdatenbank der  
abgeschlossenen und laufenden Forschungsvorhaben,  
sowie Informationen zu Ansprechpartnern und  
Mitgliedschaft in der IVLV e.V.  
[www.ivlv.org](http://www.ivlv.org)



ZUKUNFTSTAGE:  
**Schokoladentechnologie 2025**  
Freising

**24./25.  
Juni 2025**



**Dienstag, 24. Juni 2025**

- 12:00 Uhr CHECK-IN mit MITTAGSIMBISS
- 13:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**  
Oliver Stricker, AUGUST STORCK KG,  
Obmann der IVLV Arbeitsgruppe  
Schokoladentechnologie und  
Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG,  
stellvertretender Obmann der Arbeitsgruppe
- Session 1 | Conchieren**
- 13:10 Uhr **Wasser in Schokolade – Schlüssel oder Störfaktor? Wie H<sub>2</sub>O die sensorischen Eigenschaften verändert**  
Andrea Strube, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 13:30 Uhr **Diskussion**
- 13:35 Uhr **„Natürliche Süße“ für Schokoladen aus technologischer Sicht**  
Dr. Gottfried Ziegleder, Fraunhofer IVV
- 14:05 Uhr **Diskussion**
- 14:10 Uhr KAFFEPAUSE (mit Sensorik)
- Session 2 | Haselnuss**
- 14:55 Uhr **Haselnussanbau in Bayern – Chancen und Herausforderungen**  
Prof. Dr. Dominikus Gregor Kittermann,  
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf,  
Fakultät Gartenbau und Lebensmittel-  
technologie
- 15:25 Uhr **Diskussion**

- 15:30 Uhr **Nuss ist nicht gleich Nuss – Faktoren, die die sensorische Bewertung beeinflussen**  
Dr. Christa Schuster-Salas,  
Infopoint Kakao und mehr
- 16:00 Uhr **Diskussion**
- 16:05 Uhr **Rösten und Blanchieren: Die Wechselwirkung von Fett und Wasser in der Nussverarbeitung**  
Hilke Schacht, Fraunhofer IVV
- 16:20 Uhr **Diskussion**
- 16:25 Uhr **Aromen auf der Reise: Echtzeitanalyse der Aromabildung während der Haselnussröstung**  
Dr. Y Lan Pham, Fraunhofer IVV
- 16:40 Uhr **Diskussion**
- 16:45 Uhr ENDE ERSTER TAG,  
Möglichkeit zum Check-In im Hotel
- 17:30 Uhr **Bustransfer zur Abendveranstaltung**
- 18:00 Uhr ABENDVERANSTALTUNG im  
Landgasthof Hofmeier in Hetzenhausen  
Verkostung von Grand Cru Schokoladen  
der Firma Felchlin
- 22:15 Uhr **Bustransfer zurück nach Freising**

**Mittwoch, 25. Juni 2025**

- 9:00 Uhr **Begrüßung**  
Oliver Stricker, AUGUST STORCK KG und  
Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG
- Session 3 | Forschungsplanung**
- 9:10 Uhr **Projektideen und geplante Projekte der AG Schokoladentechnologie**  
Dr. Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV
- 9:40 Uhr **Digitales Assistenzsystem zur optischen Qualitätsüberwachung**  
Dr. Lukas Oehm, Fraunhofer IVV Dresden
- 9:50 Uhr **Diskussion**
- 9:55 Uhr **Ultraschallbehandlung von Schokolade**  
Dominik Ulrich Geier, TU München –  
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
- 10:05 Uhr **Diskussion**
- 10:10 Uhr **Effiziente Formenentwicklung durch unternehmensübergreifenden Datenaustausch**  
Dr. Lukas Oehm, Fraunhofer IVV Dresden
- 10:20 Uhr **Diskussion**
- 10:25 Uhr **Aktuelles zu BPA**  
Dr. Frank Heckel, LCI Lebensmittel-  
chemisches Institut des BDSI
- 10:40 Uhr **Gesamtdiskussion Forschungsplanung und Überleitung zur Kaffeepause**
- 10:50 Uhr KAFFEPAUSE mit Diskussionstischen

- Session 4 | Haltbarkeit**
- 11:35 Uhr **Mobile und kostengünstige GC-Sensorsysteme: Qualitätsüberwachung am Beispiel fetthaltiger Lebensmittel**  
Dr. Gina Zeh, Fraunhofer IVV
- 11:55 Uhr **Diskussion**
- 12:00 Uhr **Externe Einflüsse auf die Schokolade: Licht, Sauerstoff, Feuchtigkeit**  
Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV
- 12:20 Uhr **Diskussion**
- Session 5 | Milch- und Milchpulverersatz**
- 12:25 Uhr **Vegane Innovationen in der Schokoladentechnologie: Entwicklung funktioneller Alternativen für Vollmilchpulver**  
Dr. Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV
- 12:40 Uhr **Diskussion**
- 12:45 Uhr **Ohne Kuh geht's auch! Milchproduktalternativen unter der Lupe**  
Johannes Zuber, Fraunhofer IVV
- 13:05 Uhr **Diskussion**
- 13:10 Uhr **Schlusswort**  
Oliver Stricker, AUGUST STORCK KG und  
Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG
- 13:20 Uhr ENDE der Veranstaltung mit MITTAGSIMBISS
- 14:15 Uhr **optional: Führung durch das Fraunhofer IVV (Anmeldung erforderlich, Dauer ca. 60 Min.)**

