



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft

Sensorische Bewertung nativer, kaltgepresster Speiseöle

– Olivenöl, Rapsöl und andere Öle –

15.–17. Februar 2015
Schloss Montabaur

W O R K S H O P

Ein Workshop
für Mitarbeiter aus

- Herstellung
- Einkauf
- Qualitätskontrolle
- Qualitätssicherung
- Untersuchung
- Beratung
- Marketing





Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (DGF)
Postfach 90 04 40
60444 Frankfurt/Main

Telefon: +49 (0)69 7917-533
Fax: +49 (0)69 7917-564
E-Mail: info@dgfett.de
Internet: www.dgfett.de

EINLADUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

Native, kaltgepresste Speiseöle erfreuen sich als natürliche, wenig verarbeitete Lebensmittel seit Jahren einer großen Beliebtheit beim Verbraucher. Während noch vor einigen Jahren lediglich Olivenöl, nativ extra im Küchenregal zu finden war, greifen Verbraucher heute in der Küche auf verschiedene native, kaltgepresste Öle zurück. Dies sind vor allem Rapsöl, Leinöl, Nussöle, Kürbiskernöl oder Arganöl. Damit sind die nativen, kaltgepressten Speiseöle in der menschlichen Ernährung längst aus einem Nischendasein herausgetreten. Grund dafür ist zum einen das positive Image der Öle, als gesünderes Lebensmittel, aber auch die Vielfalt der nativen, kaltgepressten Öle in Geruch und Geschmack, im Gegensatz zu den geruchs- und geschmackneutralen raffinierten Speiseölen.

So ist der sensorische Eindruck der Öle ein wichtiges Kriterium, das die Kaufentscheidung der Verbraucher unmittelbar beeinflusst und damit über Erfolg oder Misserfolg des Produktes entscheidet. Aber nicht nur für den Verbraucher ist die sensorische Beurteilung von Speiseölen ein wichtiges Kriterium, sondern auch in Standards oder Verordnungen wie den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle des deutschen Lebensmittelbuches, in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, aber auch im Codex Alimentarius schlägt sich die Bedeutung der sensorischen Bewertung von Speiseölen nieder.

Das schonende Herstellungsverfahren, das lediglich die mechanische Extraktion der Samen oder Früchte und die Reinigung des Öles durch Filtration, Sedimentation oder Zentrifugation erlaubt, führt dazu, dass native, kaltgepresste Speiseöle den charakteristischen Geruch und Geschmack des Rohmaterials aufweisen. Allerdings ergibt sich daraus für den Hersteller auch die Schwierigkeit, dass die Qualität der Rohware die Qualität des Öles bestimmt, da eine Verbesserung der Qualität nach der Extraktion durch die Reinigung nicht mehr möglich ist.

Für verantwortliche Personen in den Bereichen der Herstellung, des Einkaufs, der Qualitätskontrolle, der Qualitätssicherung, der Untersuchung, der Beratung oder des Marketings von nativen, kaltgepressten Speiseölen sind Kenntnisse auf dem Gebiet der sensorischen Bewertung unerlässlich. Hier ist es wichtig, Erfahrungen durch ständige Übungen zu trainieren und zu vertiefen. Nur so ist es möglich, dem wachsenden Markt der nativen, kaltgepressten Öle und den damit einhergehenden zunehmenden Erwartungen der Verbraucher Rechnung zu tragen.

Das Seminar richtet sich an alle Personen, die in ihrer täglichen Arbeit mit nativen, kaltgepressten Ölen zu tun haben. Das Ziel ist es, den Teilnehmern Grundlagen zur sensorischen Beurteilung von nativen, kaltgepressten Speiseöle, vor allem auch in praktischen Übungen, zu vermitteln. Dabei stehen Olivenöl und Rapsöl im Vordergrund, aber auch andere native, kaltgepresste Speiseöle, wie Leinöl, Sonnenblumenöl, Traubenkernöl und Arganöl werden in sensorischen Übungen und Vorträgen vorgestellt. Die Teilnehmer sollen neben fehlerfreien Ölen auch mögliche sensorische Fehler kennenlernen, die teilweise mit Fehlern bei der Herstellung korreliert werden können. Darüber hinaus werden Kenntnisse zur Herstellung nativer, kaltgepresster Öle, aber auch zur rechtlichen Beurteilung und korrekten Etikettierung der Öle vermittelt.

Des Weiteren werden analytische Methoden vorgestellt, die zur Unterstützung oder Ergänzung der sensorischen Beurteilung eingesetzt werden können, um die sensorische Bewertung zu objektivieren.

Somit soll das Seminar dazu beitragen, den Teilnehmern die Beurteilung der sensorischen Qualität von kaltgepressten Speiseölen in ihrer täglichen Arbeit zu erleichtern und somit die Zufriedenheit der Kunden mit den Produkten zu verbessern.

Wir würden uns freuen, Sie in Montabaur begrüßen zu können!



Dr. Bertrand Matthäus
Detmold



Dr. Ludger Brühl
Detmold



Dr. Hans-Jochen Fiebig
Detmold

PROGRAMM

Sonntag, 15. Februar 201519:00 **Festliches Abendessen im Rittersaal****Montag, 16. Februar 2015**09:00 - 09:15 **Begrüßung und Organisatorisches**09:15 - 09:45 **Der Weg der Olive in die Flasche: Wie wird Olivenöl gewonnen?**
Lothar Börs, Eurofins, Hamburg09:45 - 10:15 **Sensorik von nativen Olivenölen**
Nadja Liebmann, Eurofins, Hamburg; Hans-Jochen Fiebig, MRI, Detmold10:15 - 11:15 **Kaffeepause**10:45 - 12:45 **Verkostung von nativen Olivenölen***12:45 - 13:45 **Mittagspause**13:45 - 14:15 **Rechtliche Rahmenbedingungen für Olivenöle**
Torben Küchler, Eurofins, Hamburg, Hans-Jochen Fiebig, MRI, Detmold14:15 - 14:45 **Konformitätskontrollen von Olivenöl gemäß Anhang XXI der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91**
Sieglinde Schwarz, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim14:45 - 15:15 **Unterstützung der sensorischen Beurteilung von nativen Olivenölen mittels NIR**
Christian Gertz, Maxfry, Hagen15:15 - 15:45 **Sensorische Bewertung nativer Speiseöle**
Ludger Brühl, MRI, Detmold15:45 - 16:15 **Kaffeepause**16:15 - 17:30 **Verkostung von nativen Rapsspeiseölen***19:30 **Gemeinsames Abendessen** (Tischreservierung ist leider nicht möglich)*** Verkostung von Ölen der Teilnehmer**

Teilnehmer, die daran interessiert sind, Öle aus eigener Produktion verkosten zu lassen, werden gebeten, mindestens 2 Flaschen à 750 ml oder 3 Flaschen à 500 ml bis zum **31. Januar 2015** zu schicken an:

Dr. Bertrand Matthäus
MRI – Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Abteilung für Lipidforschung
Schützenberg 12
32756 Detmold

Telefon: +49 (0)5231 741 303
E-Mail: bertrand.matthaus@mri.bund.de

Je nach Anzahl der Proben werden diese während der Tagung oder bereits im Vorfeld verkostet.

PROGRAMM

Dienstag, 17. Februar 2015

-
- 08:30 - 09:00 **Einfluss von Rohware und Herstellungsverfahren auf die sensorische Qualität von Speiseölen**
Bertrand Matthäus, MRI, Detmold
-
- 09:00 - 09:30 **Bewertung von Speiseölen im Rahmen von Stiftung Warentest**
Birgit Rehlender, Stiftung Warentest, Berlin
-
- 09:30 - 10:00 **Grundlagen der rechtlichen Bewertung von Speiseölen**
Frank Dittmar, Staatliches Untersuchungsamt Hessen, Kassel
-
- 10:00 - 10:30 *Kaffeepause*
-
- 10:30 - 12:00 **Verkostung von nativen Speiseölen* (Arganöl, Leinöl, Traubenkernöl, Sonnenblumenöl)**
-
- 12:00 - 12:30 **Unterstützung der Qualitätskontrolle nativer, kaltgepresster Rapsspeiseöle mit Hilfe der Charakterisierung flüchtiger Aromastoffe**
Anja Bonte, MRI, Detmold
-
- 12:30 - 13:30 *Gemeinsames Mittagessen*
-
- 13:30 - 14:00 **Arganöl – Ein besonderes Speiseöl?**
Bertrand Matthäus, MRI, Detmold
-
- 14:00 - 14:30 **Warum wird Leinöl während der Lagerung bitter?**
Ludger Brühl, MRI, Detmold
-
- 14:30 - 15:00 **Abschlußdiskussion**



ZERTIFIZIERUNG

Die Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern hat die Veranstaltung unter dem Veranstaltungscode 007701239 evaluiert und schreibt bei erfolgreicher Teilnahme 33 Fortbildungspunkte gut.

REFERENTEN



Lothar Boers

Lothar Börs Consulting, Stemmen

Lothar Börs, geb. 1948, nach Abitur und Wehrdienst Studium der Chemie und der Lebensmittelchemie in Köln und Bonn

Ab 11/1975 im Zentrallabor der EDEKA-Zentrale in Hamburg Berufsbeginn mit u.a. folgenden Schwerpunkten:

- Sensorik: Mitwirkung in den hauseigenen Prüfpanels
- Schulung der Mitarbeiter gem. DIN-Vorgaben
- Spezialausbildung als Kaffee-Sensoriker
- Margarine-Sensorik: QM-/QS-Kontrolle und begleitende Produktentwicklung
- Ausbau der Sensorik für allgemeine QM-Maßnahmen und zur Produktverbesserung der Eigenmarken

ab 8/86: Labor Wiertz-Eggert-Jörissen in Hamburg ab 2004 nach Übernahme Eurofins Analytik GmbH mit folgenden Schwerpunkten:

- Aufbau und Leitung eines Sensorik-Bereiches
- ab 1995 Ausbildung als Olivenölsensoriker auf internationaler Ebene
- Co-Panelleiter des MRI-Olivenöl-Panels
- Panelleiter des PIP-Olivenöl-Panels (Part des MRI-Panels)
- Customer Relationship Manager (CRM) für Olivenöl und Trockenfrücht/Nüsse Weltweit

ab 12/2013 Eintritt in den offiziellen Ruhestand und ab 01/2014 Gründung einer eigenen Beratungsfirma

Weitere Mitgliedschaften:

- Scientific Committee des INC (International Nut Council) und der FRUCOM
- Sachverständiger Berater der Deutschen Delegation Trockenfrüchte/ Nüsse bei UN/ECE Sitzungen in Genf
- ENA (European Nut Association) board member



Nadja Liebmann

Eurofins Analytik GmbH, Hamburg

Diplom-Trophologin, Studium an der Friedrich-Schiller-Universität Jena

Seit 2005 Kundenbetreuerin für Öle & Fette bei der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg

Seit 2011 Leiterin der Abteilung Kundenbetreuung für Öle & Fette bei der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg

Arbeitsgebiete:

- Beurteilung fett- und ölspezifischer Analysenergebnisse, Kennzeichnungsprüfung, Kundenbetreuung und -beratung
- Sensorische Prüfungen von jeglichen Fetten und Ölen inkl. nativem Olivenöl extra

Mitarbeit in Gremien:

Seit 2008 Mitglied im Fiebig-Olivenölpanel

Seit 2011 Mitglied im Arbeitskreis der DGF „Produktsicherheit“

REFERENTEN



Dr. Hans-Jochen Fiebig

Max Rubner-Institut Detmold

Lebensmittelchemiker, Wissenschaftlicher Direktor und Leiter der Abteilung für Lipidforschung des Max Rubner-Institutes (Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel) am Standort Detmold

Arbeitsgebiete sind u.a.:

- Beratung und Unterstützung des BMELV in technisch-wissenschaftlichen Fragestellungen im Bereich der Ölsaaten, Speiseöle und Speisefette, einschließlich Lebensmittelrecht – Standardisierung und Normung von Analysemethoden
- Editor der DGF-Einheitsmethoden
- Sensorik von nativen Speiseölen mit Schwerpunkt natives Olivenöl

Mitarbeit in nationalen und internationalen Gremien:

- Expertengruppe für Olivenöl bei der Europäischen Kommission
- Expertengruppe für Analysemethoden beim Internationalen Olivenrat (IOC)
- Prüfergruppe für die sensorische Bewertung von nativen Olivenöl gemäß VO (EWG) Nr. 2568/91
- GA FETT (Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen)
- ISO-Ausschuss für Fette und Öle (ISO/TC 34/SC 11)
- ISO-Ausschuss für Ölsaaten (ISO/TC 34/SC 2)
- Europäisches Technisches Komitee für Öle, Fette und Ölsaaten (CEN/TC 307)



Dr. Torben Kuchler

Eurofins Analytik GmbH, Hamburg

Lebensmittelchemiker, Studium und Promotion an der Universität Hamburg im AK Steinhart

Ab 2007 Leiter der Forschung & Entwicklung bei der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg

Seit 2011 Leiter der Abteilung für Allgemeine Lebensmittelanalytik bei der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg.

Arbeitsgebiete sind u.a.:

- Untersuchung chemisch-physikalischer Parameter in Lebens- und Futtermitteln für Hersteller und Handel, Schwerpunkt Fette & Öle, Nährwerte und Verkehrsfähigkeit / Authentizität von Lebensmitteln.
- Methodenentwicklung und Methodenoptimierung im Bereich Fette & Öle zur Prüfung von Identität, Authentizität und Qualität

Mitarbeit in nationalen und internationalen Gremien:

- GA FETT (Gemeinschaftsausschuss von DIN und DGF für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen)
- ISO-Ausschuss für Fette und Öle (ISO/TC 34/SC 11)
- ISO-Ausschuss für Ölsaaten (ISO/TC 34/SC 2)
- Europäisches Technisches Komitee für Öle, Fette und Ölsaaten (CEN/TC 307)

REFERENTEN

**Dr. Christian Gertz**

Hagen

Geboren 1948 in Coesfeld/Westfalen, studierte nach dem Abitur Lebensmittelchemie an der Universität in Erlangen. Er promovierte an der Technischen Hochschule in Hannover über „Nachweisverfahren von Antioxidantien in Lebensmitteln“.

Von 1975 bis 2013 war er am Chemischen Untersuchungsamt Hagen tätig, wurde dort 1985 zum stellvertretenden Amtsleiter und schließlich 2009 zum Amtsleiter ernannt.

1982 erhielt er den Josef-Schormüller-Preis von der Gesellschaft Deutscher Chemiker. Während eines halbjährigen Forschungsaufenthaltes am Institut Iteg im Jahre 1983 konnte er weitere praktische Kenntnisse und Erfahrungen in der Technologie der Fett erwerben.

2004 wurde er von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. für seine wissenschaftlichen Arbeiten mit der Normann-Medaille ausgezeichnet.

Er ist seit 1997 aktives Mitglied im Deutschen Olivenöl Panel.

Neben zahlreichen wissenschaftlichen Vorträgen im In- und Ausland hat er seit 1976 mehr als 80 wissenschaftliche Arbeiten in nationalen und internationalen wissenschaftlichen Fachzeitschriften publiziert.

Seine aktuelle wissenschaftliche Arbeit konzentriert sich auf die Anwendung der NIR-Spektroskopie in der Fett-Analytik und Entwicklung statistischer Methoden zur Bestimmung der Qualität und Herkunft von Olivenöl.

**Dr. Sieglinde Schwarz**

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Oberschleißheim

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin.

Studium an der Ludwig-Maximilian-Universität in München und Promotion an der TU-München-Weihenstephan auf dem Gebiet der inter- und intramolekularen Isotopenverteilung bei Isoprenoiden. Während der Promotionszeit erfolgreiche Teilnahme am Aufbaustudium Biotechnologie an der TU-München-Weihenstephan.

Mehrere Jahre tätig als wissenschaftliche Mitarbeiterin in Forschung und Lehre am Lehrstuhl für Allgemeine Chemie und Biochemie und am Lehrstuhl für Ernährungslehre an der TU-München.

Seit 2004 beschäftigt am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Oberschleißheim (LGL). Zu Beginn der Tätigkeit Durchführung des Forschungsprojektes: „Entwicklung einer Analyse-methode zur Identifizierung und Quantifizierung von anabol-androgenen Steroiden in Nahrungsergänzungsmitteln“. Seit 2006 Laborleiterin für das Arbeitsgebiet Fette/Öle. Das Arbeitsgebiet Fette/Öle umfasst die sensorische und chemische Untersuchung von Speisefetten und Speiseölen, Frittierfetten und Streichfetten sowie die Fettuntersuchungen in anderen Lebensmitteln, Kosmetika oder Arzneimitteln. Schwerpunkt ist dabei die rechtliche Beurteilung der untersuchten Lebensmittel. Seit 2005 Mitglied im Olivenöl-Sensorikpanel des LGL, seit 2010 in der Panel-Leitung tätig. Das Panel ist seit 2001 ununterbrochen vom internationalen Olivenrat in Madrid akkreditiert und seit 2004 national zugelassen. Seit 2014 Mitglied im Arbeitskreis „Health-Claims“ am LGL. Weiterhin umfasst die Tätigkeit am LGL auch die Ausbildung von Lebensmittelchemie-Studenten und Lebensmittelüberwachungsbeamten.

REFERENTEN

**Dr. Ludger Brühl**

Max Rubner-Institut Detmold

Jahrgang 1962, ist Lebensmittelchemiker (Studium in Münster, Praktisches Jahr in Hagen) und arbeitet als wissenschaftlicher Mitarbeiter seit 1993 am Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel in Detmold.

Arbeitsgebiete sind u.a.:

- Entwicklung neuer bzw. Adaption, Weiterentwicklung und Überprüfung bestehender analytischer Verfahren bei erwünschten und unerwünschten Inhaltsstoffen bzw. Kontaminanten, Fettsäuren, trans-Fettsäuren, Sterole, Steradiene, Vitamine, Chlorophylle etc.
- Entwicklung von Qualitätskriterien für kaltgepresste Speiseöle

Mitarbeit in Gremien:

- GA FETT (Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen)
- DGF Fachgruppe „Analytik, Qualität und Produktsicherheit“

**Dr. Bertrand Matthäus**

Max Rubner-Institut Detmold

Lebensmittelchemiker, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold

Arbeitsgebiete:

- Entwicklung von Qualitätskriterien für kaltgepresste Speiseöle, vor allem Rapsöl
- Beurteilungskriterien für gebrauchte Frittierfette
- Untersuchungen zur Oxidationsstabilität von Speiseölen
- antioxidative Aktivitäten von Inhaltsstoffen aus Ölsaaten
- Profiling von Pflanzensamen hinsichtlich Fettsäure- und Tocopherolverteilung / Datenbank „Seed Oil Fatty Acids“ (SOFA)
- Acrylamid in Lebensmitteln
- Untersuchung von Speiseölen hinsichtlich PAK's und Verbesserung und Weiterentwicklung entsprechender Methoden
- Minimierungsstrategien für 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Speiseölen

Mitarbeit in Gremien:

- Beirat, Bundesverband Dezentraler Ölmühlen (BDOel)
- Fachkommission „Humanernährung“ der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen (UFOP)
- Leiter der Fachgruppe „Analytik, Qualität und Produktsicherheit“ der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)

**Frank Dittmar**

Staatliches Untersuchungsamt Hessen, Kassel

1962 in Mülheim an der Ruhr geboren; Studium der Lebensmittelchemie in Wuppertal. Seit 1992 als Sachverständiger und Laborleiter in verschiedenen Bereichen im Untersuchungsamt Kassel tätig.

Leiter des Fachgebietes pflanzliche Lebensmittel im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor seit 2005.

Mitarbeit in Gremien:

- DGF/DIN GA Fett
- DIN Bestrahlte Lebensmittel

REFERENTEN

**Dr. Birgit Rehlender**

Stiftung Warentest, Berlin

Jahrgang 1954, hat an der Technischen Universität Berlin Lebensmittelchemie studiert und das Studium als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin 1980 abgeschlossen. In ihrer Dissertation, die sie 1983 abschloss, befasste sie sich mit human-diagnostischer Fettanalytik. Die Arbeit wurde im Institut für Sozialmedizin und Epidemiologie des Bundesgesundheitsamtes Berlin in Zusammenarbeit mit der TU Berlin durchgeführt.

Seit 1988 ist sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin in der STIFTUNG WARENTEST tätig. Als Projektleiterin führt sie Lebensmitteluntersuchungen in allen Bereichen durch. Schwerpunkte sind dabei u. a.: Öle und Fette (Butter, Margarine, Frittierfette, Pflanzenöle aller Art), alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke (z. B. Fruchtsäfte, Mineralwässer, Erfrischungsgetränke, Weine, Biere, Alcopops usw.) sowie Honig.

Gremienarbeit:

Birgit Rehlender arbeitet seit 17 Jahren im DIN-Ausschuss „Sensorik“ mit und ist seit 2006 stellvertretende Obfrau des Ausschusses. Als Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission unterstützt sie die Arbeit an den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in verschiedenen Bereichen und leitet den Fachausschuss „Obst, Gemüse, Pilze“. Außerdem ist sie Mitglied im Beirat des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) des DIN, seit vielen Jahren Mitglied des aid sowie Mitglied der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht e. V. (WGL). Im Rahmen internationaler Testarbeit vertritt sie die Stiftung Warentest in der ICRT Food Topic Group (ICRT = International Consumer Research & Testing).

**Anja Bonte**

MRI Detmold

Diplom-Umweltwissenschaftlerin

Studium der Umweltwissenschaften mit dem Schwerpunkt Ökologie/Pflanzenphysiologie an der Universität Bielefeld 2002 - 2008. Die Diplomarbeit befasste sich mit der Inhaltsstoffanalytik von Braugerste. In Zusammenarbeit mit der Fa. Veltins wurden Metabolit- und Proteinprofiling-Methoden zur Ursachenklärung des „Gushing“-Phänomens in Bieren angewendet.

2009 - 2012 Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel in Detmold. Durchführung der Promotionsarbeit im Rahmen eines Teilprojektes im „Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)“. In diesem Projekt wurden Protein- und Metabolitfingerprint und Profiling-Techniken zur Unterscheidung von konventionell und ökologisch angebautem Winterweizen angewendet.

Seit 2013 Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Max Rubner-Institut in Detmold im Rahmen eines von dem Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) geförderten Projekts zur Analyse flüchtiger Verbindungen in kaltgepressten Rapsspeiseölen. Ziel ist es zur Unterstützung der sensorischen Qualitätsprüfung mit Hilfe von Profiling- und Fingerprint-Methoden Markersubstanzen für gute und schlechte Rapsöle zu finden.

VERANSTALTUNGORT

SCHLOSS MONTABAUER

Das barocke Schloss Montabaur ist das Wahrzeichen der Stadt Montabaur im Westerwald. Es steht gut sichtbar in dessen Mitte auf dem Schlossberg auf einer Höhe von 321 Metern.

Es besteht aus einer Vorburg und einem zweigeschossigen Hauptgebäude, das mit seinen vier Gebäudeflügeln einen fast quadratischen Innenhof umschließt. An den Ecken besitzt es dreigeschossige Rundtürme. Der mittelalterliche Bergfried ist 33 Meter hoch.

Erstmals erwähnt 959, erhielt das Schloss sein heutiges Erscheinungsbild in den Jahren von 1687 bis 1709, als Kurfürst Johann Hugo von Orsbeck es im Stil des Barocks umgestalten ließ. Die Anlage diente noch bis zum Ende des 18. Jahrhunderts als Residenz der Trierer Erzbischöfe



VERANSTALTUNGORT

Die Tagung findet statt im

Hotel Schloss Montabaur

56410 Montabaur

Telefon: +49 (0)2602 14-300

Telefax: +49 (0)2602 14-106

ANFAHRT

Schloss Montabaur liegt äußerst verkehrsgünstig an der A3 zwischen Limburg und Köln in unmittelbarer Nähe des ICS Bahnhofs Montabaur.

Weitere Details entnehmen Sie bitte der .pdf Broschüre mit den Gästeinformationen, die Sie auf der Workshopwebseite finden.

www.dgfett.de/meetings/aktuell/montabaur2015

UNTERKUNFT

Ein Zimmerkontingent steht bis zum **5. Januar 2015** bereit:

Einzelzimmer zum Preis von 99 Euro pro Comfort-Zimmer und Nacht

Ein Reservierungsformular liegt bei.

Enthaltene Leistungen:

- Übernachtung in modern eingerichteten Zimmern. Alle mit Dusche, WC, Telefon, LCD-Fernseher, Weckradio, Minibar, Bademantel und Saunatuch, kostenfreiem kabelgebundenen High Speed Internet, DSL bis zu 16.000 KB Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet
- Nutzung unseres neuen Business-SPA mit verschiedenen Saunen, Fitnessraum, Ruheraum, großem Schwimmbad (18 m x 9 m) und Bar
- Parkplätze auf unserem Schlossgelände
- Nutzung der Mountainbikes

Am Anreisetag stellen wir die Zimmer frühestmöglich, spätestens jedoch um 15.00 Uhr zur Verfügung.

ANMELDUNG

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich online auf der Workshop Webseite an: www.dgfett.de/meetings/aktuell/montabaur2015

Alternativ können Sie das beiliegende Fax-Anmeldeformular nutzen.

TEILNAHMEGEBÜHREN

Status	bis 23. Januar 2015	nach 23. Januar 2015
DGF-Mitglieder	570 Euro	670 Euro
Nichtmitglieder	620 Euro	720 Euro
Mitglieder öffentlicher Dienst	370 Euro	470 Euro
Nichtmitglieder öffentlicher Dienst	420 Euro	520 Euro

Im Preis enthalten sind Seminarunterlagen, Mittagessen, Abendessen und Pausengetränke.

Nach Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung.

Bitte zahlen Sie den Rechnungsbetrag auf folgendes Konto:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
Deutsche Bank AG, Frankfurt am Main

IBAN: DE05 500 700 240 1230 00

SWIFT/BIC: DEUT DE DBFRA

ABSAGEN

Bei Stornierung der Anmeldung bis zum **23. Januar 2015** werden 30 Euro für die Bearbeitung berechnet. Bei Rücknahme der Anmeldung zu einem späteren Zeitpunkt oder Nichtteilnahme wird der komplette Rechnungsbetrag fällig.

Ersatzteilnehmer können jederzeit ohne weitere Kosten benannt werden.

Sollte die Veranstaltung vom Veranstalter – aus welchen Gründen auch immer – abgesagt werden müssen, werden bereits gezahlte Gebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche an den Veranstalter sind ausgeschlossen.

VERANSTALTER



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) e.V.

Postfach 90 04 40

60444 Frankfurt am Main

Telefon: +49 (0)69 7917-533

Fax: +49 (0)69 7917-564

E-Mail: info@dgfett.de