



**in Zusammenarbeit mit dem
Max Rubner-Institut – Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

**72. Tagung für
Müllerei-Technologie
mit Erntegespräch**

**14. – 15. September 2021
in Detmold**



Montag, 13. September 2021

18⁰⁰ Uhr **Empfang mit „Brot und Wein“** einmal anders: Die Weinsommelière Anna-Katharina Lemke (www.diewindmuehle.de) und der Brotsommelier Jörg Meffert (www.baeckerei-meffert.de) stellen uns Weine aus den verschiedensten Anbaugebieten Deutschlands und die dazu passenden Brote vor.

Dienstag, 14. September 2021

ab 8⁰⁰ Uhr **Registrierung**

Erntegespräch

Leitung: **Bertrand Matthäus**, Detmold

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch **Bertrand Matthäus**, Detmold

8⁴⁵ Uhr **Carsten Rieckmann**, Hannover
Weizen und Roggenernte 2021 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

09¹⁵ Uhr **Günter Unbehend** und **Jens Begemann**, Detmold
Weizen- und Roggenqualität 2021 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

09⁴⁵ Uhr **Alexandra Hüsken**, Detmold
Die Getreideernte 2021: Mengen und Qualitäten - vorläufige Ergebnisse der besonderen Erntermittlung

10¹⁵ Uhr **Christine Schwake-Anduschus**, Detmold
Aktuelle Ergebnisse zu Mykotoxinen in Getreideproben der Ernte 2021

10⁴⁵ Kommunikationspause

11¹⁵ Uhr **Dirk Rentel**, Hannover
Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2021

11⁴⁵ Uhr **Hubert Wiggering**, Potsdam
Erreichung der Klimaschutzziele: von den Lebensmitteln her denken!

12¹⁵ Uhr **Podiumsdiskussion:**
Beurteilung der Ernte 2021 durch Praxis und Erntermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

13⁰⁰ Uhr **Schlusswort**

Mittagspause

72. Tagung für Müllerei-Technologie

14⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der AGF e.V., **Michael Borgstedt**, Bielefeld

1. Technologie und Forschung

14¹⁵ Uhr 1.1. **Andreas Kastenmüller**, Martinsried
Innovative Mahlsysteme für hochwertige Sonderprodukte

14⁴⁵ Uhr 1.2. **Jürgen Hofmann**, Zorneding
Hygienic Design und Müllerei muss kein Gegensatz sein

15¹⁵ Uhr 1.3. **Christine Schwake-Anduschus, Detmold**
7 Jahre bestehende Handlungsempfehlungen: ist die Mutterkornproblematik inzwischen gelöst?

15⁴⁵ Kommunikationspause

16¹⁵ Uhr 1.4. **Marcus Schmidt**, Detmold
Aktuelle Ergebnisse zur Herstellung von FODMAP-armen Backwaren

16⁴⁵ Uhr 1.5. **Mike Taylor**, Peine
Die Möglichkeiten und Grenzen von indirekten Qualitätsuntersuchungen bei der Bestimmung von Backvolumen RMT und Backqualität aus züchterischer Sicht

17¹⁵ Uhr **Aussteller-Forum**: In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

anschließend **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 15. September 2021

2. Digitalisierung

08³⁰ Uhr 2.1. **Bastian Halecker**, Berlin
(Deep) Technologien – Wie die Müller-Branche von den digitalen & technologischen Entwicklungen profitieren kann?

3. Ernährung

09⁰⁰ Uhr 3.1. **Klaus Jürgen Holstein**, Ettingen
Zukunftsmusik für unser Land- wie sich die Generation zwischen 15 und 29 Jahren ernährt und ernähren möchte

09³⁰ Uhr 3.2. **Thomas Krüger**, Uzwill (CH)
Hülsenfrüchte, die vergessene Proteinquelle – von der Bohne zum Burger

10⁰⁰ Kommunikationspause

10³⁰ Uhr 3.3. **Markus Löns**, Duisburg
Einfluss veganer Drinks auf die Viskositätseigenschaften von Stärke

72. Tagung für Müllerei-Technologie mit Erntegespräch – 14. - 15.09.2021

- 11⁰⁰ Uhr 3.4. **Louisa Inhüsen, Marco Kuhlmann, Gonzalo Martinez, Nico Saul, Agnes Sponholtz, Samuel Täschner**, Braunschweig
Grundlegende Untersuchungen zur Optimierung der Herstellung von Haferndrinkbasis
- 11³⁰ Uhr 3.5. **Thomas Lepold**, Oberursel
Leguminosen & Co. -Möglichkeiten und technologische Herausforderungen in Backwaren

4. Ausbildung

- 12⁰⁰ Uhr 4.1. **Georg Böttcher, Gabriele Lühr, Lisa Rike**, Braunschweig
Umsetzung der neuen Rahmenrichtlinien - Fachschule Technik - an der Deutschen Müllerschule Braunschweig (Modularer Aufbau der Weiterbildung zum/r Staatlich geprüften/n Techniker*in)

12³⁰ **Mittagspause**

5. Hygiene

- 13³⁰ Uhr 5.1. **Andre Göhler**, Berlin
Shigatoxin bildende E.coli (STEC) in Mehl und Getreide
- 14⁰⁰ Uhr 5.2. **Markus Kraus**, München
Umgang mit hygienerechtlichen Beanstandungen
- 14³⁰ Uhr 5.3. **Sybille Geitel**, Gauting bei München
Richtig kommunizieren bei vermeintlichen oder tatsächlichen Hygienemängeln

Schlusswort durch **Dr. Thomas Rolle**, Grünhainichen, Vorsitzender des Ausschusses für Müllerei-Technologie

Rahmenprogramm

Montag, 13. September 2021

18⁰⁰ Uhr Empfang mit „Brot und Wein“

Dienstag, 14. September 2021

18⁰⁰ Uhr gemütlicher Abend auf dem Schützenberg

Workshops

Workshops 14.09.-15.09.2021

- a. 8:30 bis 9:15 Uhr **Vorabcheck Besatz**
 - Gesetzliche Vorschriften zur Besatzbestimmung
 - Bestimmung der Besatzfraktionen

- b. 10:00 bis 10:45 Uhr **Beurteilung der Backfähigkeit von Weizen und Weizenmehl**
 - Voraussetzungen für die Backfähigkeit
 - Methodenübersicht (Analytik/ Rheologie)
 - ❖ Feuchtklebergehalt
 - ❖ Sedimentationswert
 - ❖ Fallzahl
 - ❖ Farinogramm
 - ❖ Extensogramm

- c. 12:00 bis 12:45 Uhr **Möglichkeiten der Feuchtigkeits- und Proteinbestimmung bei Getreide und Getreidemahlerzeugnissen**
 - Methodenübersicht (Brabender MT, Memmert TS, Kjeldahl, Dumas, NIR/NIT)
 - Informationen zum Netzwerk
 - Vor- und Nachteile Standardanalytik/Schnellmethoden
 - Möglichkeiten der Qualitätskontrolle von Schnellmethoden

Maximal 5 Teilnehmer je Workshop, Anmeldung erforderlich!

Shuttle-Service (Residenz-Taxi, Tel. 05231/27747)

Detmold – Altenbeken Bahnhof	50,00 €
Detmold – Bielefeld Bahnhof	60,00 €
Detmold – Flughafen Paderborn-Lippstadt	90,00 €
Detmold – Flughafen Hannover	198,00 €
Detmold – Flughafen Düsseldorf	345,00 €
Detmold – Flughafen Frankfurt a.M.	480,00 €

Teilnahmebedingungen

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Von **Nichtmitgliedern** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen, Ausstellern (2 Personen je Messestand) und von Referenten – wird eine **Teilnahmegebühr** von **620,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **120,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Empfang am Montagabend, Mittagessen, Kommunikationspausen und das gemütliche Beisammensein am Dienstagabend). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

Ausstellung

Während der **Tagung** findet eine **Maschinen- und Geräteausstellung** im „Haus des Brotes“ statt, an der sich namhafte Firmen aus dem In- und Ausland beteiligen und ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorstellen. Der Besuch der Ausstellung ist nur in Verbindung mit dem Besuch der Tagung möglich.

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Hotelreservierungen

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bis zum **16.08.2021** mit dem beiliegenden Anmeldeformular. Danach sind Reservierungen nur noch direkt bei den Hotels möglich. Die Bestätigung der Reservierung erfolgt ca. 14 Tage vor der Tagung direkt vom Hotel.

Kategorie bis 120 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange St. 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 98099222, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Hotel **Elisabeth Hotel**, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

H & S Residenz Hotel, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

Kategorie bis 70 €

Hotel **Altstadt Hotel, Exterstr. 5**, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Hotel **Waldhotel Bärenstein**, Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg,
Tel: 05234 2090, Fax: 05234 209269, E-Mail: info@hotel-baerenstein.de

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de