

Tagungsort

Roemer-Haus der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10, D-32756 Detmold



Rahmenprogramm

Montag, den 22. Februar 2010

Nach dem letzten Vortrag „**Brot & Wein**“ in der Ausstellungshalle

Teilnahmebedingungen

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Die **Teilnehmergebühr** beträgt **120 €** (inkl. Kennwort für AGF-Internetzugang, Tagungsunterlagen, Kaffeeausschank und Brot & Wein) und ist **spätestens** bis zum **1. Februar 2010** auf das Konto 49262 (BLZ 476 501 30) der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bei der Sparkasse Detmold zu überweisen. Bar- und Kartenzahlung zu Tagungsbeginn sind bei einer **zusätzlichen Bearbeitungsgebühr von 10 €** möglich.

Hotelreservierungen

Bei den folgenden Hotels in Detmold und Umgebung können bei Bedarf Reservierungen **direkt** vorgenommen werden:

Kategorie bis 120 €

Hotel **Detmolder Hof***) Lange St. 19, 32756 Detmold, Tel.: 05231 9912-0, Fax: 05231 9912-99

Hotel **Elisabeth Hotel**, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold Tel. ++49 5231 948820, Fax. ++49 5231 9488222

Hotel **Lippischer Hof***), Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold, Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470

Hotel **Residenz***), Paulinenstr. 21, 32756 Detmold, Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333

Kategorie bis 70 €

Hotel **Achilles***), Paderborner Str. 87, 32760 Detmold, Tel.: 05231 94630, Fax: 05231 946355

Hotel **Altstadt Hotel***), Exterstr., 532756 Detmold, Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29

Hotel **Hiddeser Hof**, Friedrich-Ebert-Str. 86, 32760 Detmold, Tel.: 05231987900, Fax: 05231 88560

Hotel **Haus am Wasserfall***), Schlehenweg 30, 32760 Detmold, Tel.: 05231 94240, Fax: 05231 942424

Kategorie bis 40 €

Gästehaus **Patmos**, Am Fischerteich 40, 32758 Detmold, Tel.: 05232 86031, Fax: 05232 89654

Hotel **Das Idyll**, Am Bosenberg 10, 32760 Detmold, Tel.: 05231 47419, Fax: 05231 469435

*) **Kontingent vorreserviert bis 16. Januar 2009**
Kennwort: Getreideforschung

**Arbeitsgemeinschaft
Getreideforschung e.V.**

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Schützenberg 10 - D-32756 Detmold –
Tel. 05231/61664-0 - Telefax 05231/20505
E-Mail: info@agf-detmold.de - Internet: www.agfdt.de

in Zusammenarbeit mit dem

**Max Rubner-Institut,
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

**24. Detmolder Studientage
für Lehrer an berufsbildenden Schulen
in Detmold
vom 22. - 24. Februar 2010**



Montag, den 22. Februar 2010

10⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Ausbildung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., **Wilhelm Jung**, Lössrach

1. Lebensmittelrecht

- 10¹⁵ Uhr 1.1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht (**Helmut Martell**, Düsseldorf)
- 11⁰⁰ Uhr 1.2. Rückruf und Rücknahme von Produkten in der Praxis (**Markus Grube**, Gummersbach)
- 11⁴⁵ Uhr 1.3. Anforderungen an Verpackungen für Backwarenhersteller (**Sabine Botterbrodt**, Detmold)

12³⁰ Uhr **Mittagspause**

2. Grundlagen

- 13³⁰ Uhr 2.1. Getreideinhaltsstoffe und ihre ernährungsphysiologische Funktionen (**Meinolf G. Lindhauer**, Detmold)
- 14¹⁵ Uhr 2.2. Grundlagen der Mehlbehandlung (**Lutz Popper**, Ahrensburg)
- 15⁰⁰ Uhr **Pause**
- 15³⁰ Uhr 2.3. Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit (**Meinolf G. Lindhauer**, Detmold)

3. Mikrobiologie

- 16¹⁵ Uhr 3.1. Mikrobiologie der Backwaren (**Hans-Georg Leusch**, Dortmund)

Im Anschluss an den letzten Vortrag „**Brot & Wein**“ in der Ausstellungshalle

Dienstag, den 23. Februar 2010

09⁰⁰ Uhr **Praktikum: Getreide- und Backwarenqualität**

Einführung in die Thematik
(**Wilhelm Jung**, Lössrach)

Praktische Übungen in Gruppen

- Rohstoffe (**Simone Seling**, Detmold)
- Mahlerzeugnisse (**Klaus Münzing**, Detmold)
- Backwaren (**Günter Unbehend**, Detmold)
- Brotbeurteilung (**Holger Neumann** und **Stefan Kuschmann**, Detmold)

12³⁰ Uhr **Mittagspause**

4. Recycling

- 13³⁰ Uhr 4.1. Altbrot – Retouren und Möglichkeiten der Reduktion
(**Klaus Bernhard**, Arzl/Österreich)
- 14¹⁵ Uhr **Pause**
- 14⁴⁵ Uhr **Forum** mit unterrichtsspezifischen Themen

Leitung: **Heiner Lucks**, Hannover

- Unterrichtsqualität in berufsbildenden Schulen (**Andreas Werner**)
- Eigenverantwortliches Lernen nach Kilppert (**Kerstin Siegel**)
- Statistische Auswertung der Detmolder Studententage 2009 (**Wilfried Künstler**)
- Auswertung der Rückmeldung zur Abschlussprüfung Bäcker/Bäckerin und Fachverkäufer/Fachverkäuferin (**Wilfried Künstler**)

Mittwoch, den 24. Februar 2010

5. Bäckerei-Technologie

- 09⁰⁰ Uhr 5.1. Auswirkungen der Textur und Teigausbeute auf die Frischhaltung von Modellweizenbrot (**Mario Jekle** und **Thomas Becker**, Freising)
- 09⁴⁵ Uhr 5.2. Neuartige Ansätze zur Generierung von Aroma und Geschmack bei Backwaren (**Klaus Lösche**, Bremerhaven)
- 10³⁰ Uhr **Pause**
- 11⁰⁰ Uhr 5.3. Qualitätssteigerungen durch Automation im Backbetrieb (**Uwe Krabbe**, Osnabrück)
- 11⁴⁵ Uhr 5.4. Funktionalität von Eiprodukten für Feine Backwaren (**Knut Franke**, Quakenbrück)
- 12³⁰ Uhr 5.5. Glutenfreie Backwaren (**Udo Hanneforth**, Horn-Bad Meinberg)
- 13¹⁵ Uhr **Mittagspause**
- 14⁰⁰ Uhr **Abschlussdiskussion**
- 15⁰⁰ Uhr **Ende der Veranstaltung**

Anmeldung online:

www.agfdt.de → Tagungstermine/Programme