

Dürre, Dünger, Dürftigkeit: „Wir müssen uns den Dingen stellen, die berechtigterweise von uns gefordert werden.“

71. Tagung für Müllerei-Technologie mit Erntegespräch am 15. und 16.09.2020 in Detmold*

Detmold. Die erste Tagung der AGF „nach“ der Corona-Krise stand im Zeichen des vorsichtigen Herantastens an eine Zukunft, die vielen nicht geheuer ist. Denn nicht nur die Premiere, der zwar ausbaufähigen doch durchaus gelungenen Digitalisierung dieser Tagung, stellte die Betroffenen vor Herausforderungen und Routinen, an die man sich erst gewöhnen muss. Auch die Herausforderungen für die Getreidewirtschaft wirken epochal und für einige beunruhigend. Vor allem dann, wenn die, in den letzten sieben Jahrzehnten gewachsenen, Anforderungen und Vorgaben der Lebensmittelindustrie an die Zucht- und Landwirtschaftsbetriebe fast schon wie Naturgesetze betrachtet werden.

Und so wurden die ca. 25% digitalen Anteile der Tagung, in Form von Vorträgen, die mit Bild und Ton über das Internet gehalten wurden, vom Publikum mit professionellem Gleichmut aufgenommen, da offenbar eine gewisse Einsicht in deren Notwendigkeit bestand. Bei den erörterten Inhalten dagegen war ein Hadern zu spüren, wenn es um die Herausforderungen ging, vor die die Getreidewirtschaft von Natur und Gesellschaft gestellt wird.

Dies galt allerdings vor allem für das Erntegespräch, das ganz ohne online-Vorträge auskam, mit den Vortragenden in dieser Reihenfolge: Herbert v. Francken-Welz, (Weizen und Roggenernte 2020 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft), Jens Begemann (Weizen- und Roggenqualität 2020 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern) Alexandra Hüsken (Die Getreideernte 2020: Mengen und Qualitäten - vorläufige Ergebnisse der besonderen Erntermittlung) Christine Schwake-Anduschus (Aktuelle Ergebnisse zu Mykotoxinen in Getreideproben der Ernte 2020), Dirk Rentel (Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2020) Kai-Hendrik Howind (Getreidedüngung im Fokus der neuen DÜV).

Sowohl dieses Erntegespräch, unter Leitung von Bertrand Matthäus vom MRI, als auch die Erntegespräche vorangegangener Jahre, legen die Schlussfolgerung nahe, dass die Optimierung der natürlichen Lebensgrundlagen an Grenzen gestoßen ist, die ein Umdenken erzwingen. Dass die Stärkepflanze Weizen einen hohen Eiweißanteil haben soll ist wiederum ein Wunsch der Weizen verarbeitenden Industrie, der auch in diesem Erntegespräch viel Raum einnahm. Die neue Düngeverordnung (DÜV) macht besonders hohe Proteingehalte allerdings zunehmend seltener. Darüber, wie dramatisch diese Tatsache ist, gingen aber auch bei diesem Erntegespräch die Ansichten durchaus auseinander.

In der, den Vorträgen folgenden Podiumsdiskussion, meldete sich einer der anwesenden Bäckermeister, unter anderem mit folgenden erhellenden Sätzen, zu Wort: „... Ich kann Ihnen sagen, ich bin jeden Tag im Markt und was die Versorgungssicherheit angeht ... sind wir immer noch mehr als gut versorgt... wir brauchen in der Tat nur ein Drittel der Weizenmengen. ... Wir drehen uns hier im Kreis. Wir müssen uns den Dingen stellen, die berechtigterweise von uns gefordert werden. Wir sehen, dass es Weizensorten gibt, die gar nicht so Proteinstark sind und die trotzdem gute Backeigenschaften haben. Da werden wir uns in Zukunft viel mehr drum kümmern müssen...“. Neben den aktuellen Daten zur Weizen- und Roggenernte waren weitere Diskussionsthemen, das relativ neue Aufkommen von Mutterkorn im Weizen und die Situation im Rest der EU.

Die dem Erntegespräch nach der Mittagspause direkt folgende 71. Tagung für Müllerei-Technologie, lieferte mit 18 Vorträgen über eineinhalb Tage, ein breites Spektrum an Themen. 120 Besucher aus Österreich, der Schweiz, Norwegen, England, Belgien und Deutschland nahmen sowohl online, als auch live vor Ort an der diesjährigen Tagung teil. Die Schwerpunkte lagen auf den Themen Aktuelles, Ausbildung, Technologie sowie Forschung und Entwicklung. Begleitend fand eine Maschinen- und Geräteausstellung statt, an der sich namhafte Firmen aus dem In- und Ausland beteiligten.

Ob Energieverbrauch im Mühlenbetrieb (Vortrag Tanja Etges), Zucht, Zusammensetzung und Anbau des Getreides (Vortrag Sabrina Geißlitz), die Ausbildung zukünftiger Generationen für das Handwerk (Vorträge Andreas Baitinger und Michael Weber), oder das „Belastungsmoratorium“ und die Ablehnung eines „Green Deal“ (Vortrag Peter Haarbeck): der rote Faden, der den Großteil der Tagungsthemen verband, war, gewollt oder nicht, die Nachhaltigkeit. Für manche scheint das Streben nach Nachhaltigkeit eher eine Zumutung, als eine Herausforderung zu sein. Jedoch, damit Handwerk und Produkt weiter existieren und in perpetuum hervorgebracht werden können, bedarf es einer dauerhaft intakten natürlichen und kulturellen Grundlage. Die Mühle mahlt nur solange wie die Ressourcen dafür beschafft und erhalten werden können, die immer aus der Sphäre kommen, die wir so gerne belanglos „Umwelt“ nennen. Diese „Umwelt“ ist die Grundlage für alles was wir sind, tun und glauben. Der Versuch sie für unsere Zwecke zu optimieren stößt an absolute Grenzen, wie auch in dieser Tagung immer wieder direkt oder indirekt sichtbar und erörtert wurde.

Die Vortragenden des ersten Nachmittags waren:

Peter Haarbeck (CORONA und die Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft), Andreas Hummel (Qualitätsmanagement im Zeitalter der Digitalisierung), Sebastian Krug (In 3 Schritten zum klimaneutralen Unternehmen: Chancen und Herausforderungen kennen), Viktor Schäfer - online – (Smart Workflows – Industrie 4.0 im Labor)

Die Vorträge des zweiten Tages:

Andreas Baitinger - online - (Qualifizierung von Mitarbeitern in Mühlenbetrieben - Zertifizierte Fachkraft in der Mühlen- und Getreidewirtschaft), Michael Weber - online – (Zukünftige Herausforderungen an die Mühlenindustrie und die damit verbundenen Auswirkungen auf die Ausbildung von Fachkräften), Tanja Etges und Sebastian Ritter (Mühlen als energieintensive Unternehmen im Spannungsfeld energiepolitischer Rahmenbedingungen), Tatjana Mermann, (PureGrain-Schäl-Technologie für Weizen, Hartweizen und Dinkel) Marvin Wulfmeyer (Validierung der Extensograph Schnellmethode und der Micro-Extensograph Methode). Helge Evers und Christoph Lehmann (Effizienzsteigerung durch Automatisierung der Getreideannahme und Probenahme), Herbert Pertl (Braunschweig Modulares Reinigungssystem Vitaris) Martin Friesser (Optische Sortierer), Adriana Grüschow - online – (Smart Sensors), Sabrina Geißlitz (Backqualität und Proteinzusammensetzung von Weizen, Dinkel, Emmer und Einkorn), Jens Begemann (Reduktion von mikrobiellem Besatz während der Getreideforschung), Elisabeth Sciruba (In aller Munde – FODMAP, aktuelle Forschungsarbeiten am MRI), Alexandra Hüsken (Hektolitergewicht beim Hafer: Zuverlässigkeit der Messmethode)

Das Catering der Tagung war wie immer vorzüglich und ohne die auf dem Schützenberg selbst gebackenen Brötchen, mittlerweile undenkbar. Das Rahmenprogramm fand zum ersten Mal außerhalb des Kreises Lippe, im 30 Kilometer entfernten Bielefeld, statt. Auf dem Programm stand eine Führung durch die Altstadt und ein gemütliches Beisammensein im Brauhaus Joh. Albrecht.

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

***die Veranstaltung hat unter Beachtung der aktuellen „Corona Verordnung“ und eines speziellen Hygienekonzepts stattgefunden.**

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 Teilnehmern besucht wurden.

Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.