

## Pressemitteilung 06/2017

### **Bio-Backwaren als Premieren-Thema** Die „1. Detmolder Bio-Tagung“ findet am 21. und 22. Juni statt

Laut den Daten der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) sind die Bioumsätze im deutschen Lebensmitteleinzelhandel in 2016 mit einem Plus von 14,6 Prozent deutlich überdurchschnittlich auf 5,45 Mrd. Euro gewachsen. Während der Anteil von Bio-Produkten am Gesamtlebensmittelmarkt nunmehr bei rund 5 Prozent liegt, beträgt der von Bio-Brot sogar 7 Prozent. Kein Wunder, dass die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. (AGF) bei der ersten Auflage der „Detmolder Bio-Tagung“, die zur Sommersonnwende im Roemerhaus auf dem Schützenberg in Detmold durchgeführt wird, einen klaren Schwerpunkt auf biologisch hergestellte Backwaren legt.

Mit Andreas Swoboda (BIO BREADNESS GmbH), Frank Blesgen (Bäckermeister Blesgen) und Siegfried Brenneis (Bäckerei Münkel) finden sich gleich Vertreter von Backbetrieben auf der 14köpfigen Referentenliste. Dazu kommen mit Rudolf Kreuz (Giegold Hefe), Amos Ramsauer (KFS Handels GmbH), und Michael Hiestand (Meyermühle) noch drei Referenten von Firmen, die Zutaten für Bio-Backwaren liefern. Da auch die Themen des Bio-Anbaus sowie der Qualitätssicherung und Analytik ausführlich behandelt werden, ist die gesamte Wertschöpfungskette für Bio-Backwaren - vom Acker bis zum Brotregal – bestens abgedeckt. Götz Kröner, Präsident der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. (AGF) und Geschäftsführer von KRÖNER STÄRKE, wird es nicht nehmen lassen, neben den Einführungsworten auch einen Fachvortrag zu halten – das Thema lautet: „20 Jahre Herstellung von Bio-Weizengluten und Bio-Weizenstärke“.

Der AGF-Präsident sieht der Premiere der neuen Veranstaltung mit Optimismus entgegen: „Ich hoffe, dass wir mit der Bio-Tagung ein Format etablieren können, das genauso erfolgreich sein wird wie etwa die Getreide-Tagung oder die Tagung für Bäckereitechnologie“, formuliert er seine Erwartungen. Die Biotagung soll sich zu einem Forum entwickeln, auf dem Vertreter aller Ebenen der Bio-Branche – vom Anbau bis zum Handel – mit Insidern aus der Wissenschaft diskutieren und sich über neue Trends, Forschungsergebnisse und Analysen informieren können. Dazu soll auch eine Fachausstellung im Foyer des Roemer-Hauses beitragen, in deren Rahmen Zulieferer und Dienstleister der Biobranche ihre Angebote präsentieren können. Das Rahmenprogramm besteht aus einem „Brot und Wein“-Event am Abend des ersten Veranstaltungstages im Foyer, woran sich ein Grillabend im Freien nahtlos anschließt. Mitglieder der AGF und Angehörige öffentlicher Einrichtungen können bei der Tagungsgebühr für die Veranstaltung einen Rabatt von knapp 90 Prozent in Anspruch nehmen. Das komplette Programm der 1. Detmolder Bio-Tagung und die Möglichkeit zur Online-Anmeldung gibt es im Internet unter <http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/id-1-detmolder-bio-tagung.html>.

**Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto:schuhmacher@agf-detmold.de) gern zur Verfügung.**

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.