

Pressemitteilung 15/2017

Pastaqualität – wie viel wird durch den Rohstoff Hartweizen bestimmt? Namhafte Experten referieren bei der Durum- und Teigwarensitzung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in München

Der Nudelkonsum der Deutschen hat sich in den letzten 30 Jahren mehr als verdoppelt. Basisrohstoff für die Herstellung von Nudeln und anderen Teigwaren ist Hartweizen – in der Fachsprache „Durum“ genannt. In Deutschland werden jährlich über 400.000 Tonnen Hartweizen zu Pasta verarbeitet. Dabei ist die große Frage, welche Qualitäten muss der Rohstoff Durum wirklich mitbringen. Also wie gelb soll er sein, wie hoch muss die Proteinmenge und deren Qualität sein, welche Risiken bestehen im heimischen Anbau und Verarbeitung. Der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) ist es gelungen, einmalig viele Experten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz als Referenten zu gewinnen für die „Durum- und Teigwarensitzung“ am 08. und 09. Januar 2018 in München. Angesprochen werden durch diese Sitzung die Anbauer, Forscher, Züchter, Müller, Nudelhersteller und Presse.

Die Veranstaltung bietet an zwei Tagen vielfältige Fachinformationen. Dabei erstreckt sich die Themenpalette vom zusammenfassenden Blick auf den „Durum-Markt 2017“ über den „Einfluss von Rohwarenkennzahlen auf die Qualitätsanforderungen“ bis zu den wissenschaftlichen „Ergebnissen der Resistenzprüfung gegen Ährenfusarium mit Hartweizen“. Veranstaltungsort für den fachlichen Teil ist der Tagungsraum des Kaufmanns-Casino München am Odeonsplatz in der Münchner Innenstadt. Vor dem offiziellen Start besteht aber bereits die Möglichkeit, an einer Betriebsbesichtigung bei der Josef Bernbacher GmbH und Sohn KG im südlichen Münchner Vorort Hohenbrunn teilzunehmen; sie beginnt am 08.01.2018 um 13:00 Uhr. Nach einem individuell organisierten Transfer in die Innenstadt schließt sich dann ab 15:00 Uhr der erste Fachteil mit vier Vorträgen an. Den Abschluss des ersten Veranstaltungstags bildet ab 19:00 Uhr ein gemeinsames Abendessen in der Münchner Traditionsgaststätte „Donisl“ am Marienplatz. Der zweite Veranstaltungstag beginnt um dann 09:00 Uhr morgens und bietet noch einmal sechs Fachvorträge.

Die Durum- und Teigwarensitzung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung wendet sich an Fachleute aus den Bereichen Nudel- und Teigwarenherstellung, Müllerei, Getreidehandel und Zulieferer, an Vertreter des Mühlen- und Anlagenbaus sowie an Vertreter aus den Bereichen Getreidezüchtung, Forschung und Beratung. Interessierte können sich bis zum 08. Dezember 2017 direkt bei die AGF-Geschäftsstelle (Tel.: 05231/61664-0, Email: info@agf-detmold.de) melden. Dort erhält man ein Formular für die detaillierte Anmeldung zu den einzelnen Veranstaltungspunkten. Bis zum 15. Dezember ist zudem die Nutzung eines Zimmerkontingents im Hotel Carlton-Astoria München möglich. Reservierungsanfragen können unter Nennung der Reservierungs-Nummer 69332 und des Kennworts „AGF-DURUM“ direkt an das Hotel (Tel.: 089/383963-0, Email: service@carlton-astoria.de) gestellt werden.

Die Teilnahme am fachlichen Teil der Veranstaltung ist kostenlos. Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung dankt schon jetzt Herrn Reiner Willmann von der Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG herzlich für die Unterstützung.

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter 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.