

### in Zusammenarbeit mit dem

# Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

## 32. Getreide-Tagung

11. – 12. März 2025



#### Dienstag, 11. März 2025

08<sup>30</sup> Uhr **Begrüßung** durch Konstantin Golombek, AGF-Geschäftsführer

08<sup>45</sup> Uhr Tagungseröffnung durch Lorenz Hartl, Vorsitzender des AGF-Getreideausschuss

#### 1. Setting-the-scene

09<sup>00</sup> Uhr 1.1. **Luisa Rölke**, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Die Backweizen-Initiative: Beitrag zu Klimaschutz und Klimaanpassung – aktueller

Stand

09<sup>30</sup> Uhr 1.2. **Til Feike**, Julius Kühn-Institut

Backweizen klimaschonender produzieren – Proteinnutzungseffizienz als

Schlüssel zum Erfolg?

#### **10<sup>00</sup> Uhr – Kommunikationspause**

#### 2. Markt und Pflanzenernährung

10<sup>30</sup> Uhr 2.1. **Guido Seedler**, Deutscher Raiffeisenverband Qualitätsweizenmarkt: Welche Herausforderungen bringt die Zukunft?

11<sup>00</sup> Uhr 2.2. **Conrad Wiermann**, Fachhochschule Kiel

Bedeutung der Bodenfruchtbarkeit für die Stickstoffnutzungseffizienz

11<sup>30</sup> Uhr 2.3. **Holger Fechner**, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Erfahrungen aus dem Versuchswesen zur reduzierten N-Düngung in Winterweizen

#### 1200 Uhr - Mittagspause

#### 3. Düngung und Backqualitätsparameter

13<sup>00</sup> Uhr 3.1. **Caroline Benecke, Carsten Grupe,** Landwirtschaftskammer Niedersachsen *Pflanzenbauliche Aspekte der abnehmenden Backgualitäten* 

13<sup>45</sup> Uhr 3.2. **Lorenz Hartl**, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising Die Versorgung mit Qualitätsweizen unter geltenden Rahmenbedingungen

meistern

14<sup>15</sup> Uhr 3.3. **Wibke Christel**, Danish Ministry of Green Transition

Der dänische Weg im Nährstoffmanagement und dessen Auswirkungen auf die

Qualitätsweizenerzeugung (angefragt)

15<sup>00</sup> Uhr – Kommunikationspause

#### 4. Marktanforderungen an die Mehlqualität

15<sup>30</sup> Uhr 4.1. **Konstanze Fritzsch**, BiGu-Mühlengruppe

Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette: Vom Getreide zum Mehl

4.1. **Norbert Lötz**, Harry Brot

Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette: Vom Mehl zum Brot

16<sup>30</sup> Uhr 4.2. **Michael Haag**, BiGu-Mühlengruppe

Mehl-Anforderungen an besondere Backwaren

17<sup>00</sup> Uhr 4.3. **Christian Scherpel**, Malzers Backstube

Proteingehalte, Erträge und Geschmack

## Rahmenprogramm

Dienstag, 11. März 2025

18<sup>30</sup> Uhr **Netzwerkabend in der "Stratosphäre":** 

Brauereiführung – Bierverkostung – Abendessen - Beisammensein

#### Mittwoch, 12. März 2025

#### 5. Initiativen und Qualitätssicherung im Erfassungshandel

8<sup>30</sup> Uhr 5.1. **Zaur Jumshudzade**, BAT-Agrar

Ansätze zur Bilanzierung und Reduzierung von Treibhausgasemission in der

Wertschöpfungskette von Qualitätsweizen

9<sup>00</sup> Uhr 5.2. **Martin Chambert-Loir**, INARIX

INARIX - Sortenerkennung bei Gerste und Weizen - Fototechnologie & KI

9<sup>30</sup> Uhr 5.3. **Johannes Busch**, **Ingolf Reimann**, **Markus Wiltafsky-Martin**, Evonik

Schnellverfahren AMINONIR®: neue Ansätze und Chancen für die Vorhersage der

Backqualität und anderer Qualitätsmerkmale

10<sup>00</sup> Uhr 5.4. **Thomas Kunte**, Ireks GmbH

Dinkel/Weizen – Qualitätskriterien und Optimierung entlang der

Wertschöpfungskette

#### 10<sup>30</sup> Uhr – Kommunikationspause

#### 6. Züchtung

11<sup>00</sup> Uhr 6.1. **Hubert Kempf**, SECOBRA Saatzucht

Züchtung von Qualitätsweizen: Züchtung von Qualitätsweizen -

Rahmenbedingungen und Herausforderungen

11<sup>30</sup> Uhr 6.2. **Tobias Zuber**, Bayerisches Landesamt für Umweltschutz

Initiative Wasserschutzweizen

12<sup>00</sup> Uhr **Schlussdiskussion** 

12<sup>45</sup> Uhr – Mittagssnack

## **Teilnahmebedingungen**

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Von **Nichtmitgliedern** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen und von Referenten – wird eine **Teilnahmegebühr** von **550,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **195,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale berechtigt zum Zutritt zur Tagung und beinhaltet das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie die Teilnahme am Rahmenprogramm inklusive aller Speisen und Getränke. Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

#### **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.

## Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie das Netzwerk Gastzugang mit folgendem Passwort: agfdt32756

Sie benötigen Strom für Ihr Handy oder Tablet? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung Power Charger aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

### Hotelreservierungen

Bei den folgenden Detmolder Hotels können bei Bedarf Reservierungen **direkt** unter dem Stichwort "Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung" vorgenommen werden:

## Kategorie 98 € bis 115 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange Straße 19, 32756 Detmold,

Tel.: 05231 980990, E-Mail: <a href="mailto:info@detmolder-hof.de">info@detmolder-hof.de</a>

Elisabeth Hotel, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,

Tel.: 05231 948820, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

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

Hagedorn Residenzhotel Detmold, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,

Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info@hotel-residenz-detmold.de

Wertschätzer Hotel, Krumme Straße 36, 32756 Detmold.

Tel.: 05231 9106136, E-Mail: info@wrtschtzr.de

## Kategorie 60 € bis 85 €

Altstadt Hotel, Exterstraße 5, 32756 Detmold,

Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

# DIGeFa GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

## Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft **Getreide- und Mehlanalytik** 

Backversuche

(DAkkS

Akkreditierungsstelle D-PL-14388-01-00







@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de