



in Zusammenarbeit mit dem
Max Rubner-Institut – Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

76. Tagung für Müllerei-Technologie

mit Jubiläums- Erntegespräch

**60 Jahre Besondere Ernte- und
Qualitätsermittlung**

**09. – 10. September 2025
in Detmold**



Dienstag, 09. September 2025

ab 8⁰⁰ Uhr Registrierung

Erntegespräch - 60 Jahre Besondere Ernte- und Qualitätsermittlung

Leitung: Dr. Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut

8³⁰ Uhr **Begrüßung und Eröffnung** durch **Konstantin Golombek** (Geschäftsführung AGF); **Dr. Bertrand Matthäus** (Institutsleitung MRI)

8⁴⁰ Uhr **Grußworte**
Bundesminister Alois Rainer, BMLEH (Videobotschaft)
Prof. Dr. Tanja Schwerdtle, Präsidentin des Max Rubner-Institut

09⁰⁰ Uhr **Dr. Jürgen Weis**, Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Referat 723 – Statistik
Was ist die Besondere Ernte- und Qualitätsermittlung?

09¹⁵ Uhr **Cora Haffmanns**, Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein
Warum die nationale Agrarstatistik wichtig ist

09³⁰ Uhr **Dr. Cathleen Frühauf**, Deutscher Wetterdienst
Folgen des Klimawandels für die Landwirtschaft

09⁴⁵ Uhr **Dr. Hubert Kempf**, SECOBRA Saatzucht GmbH
Brotweizenzüchtung: Zuchtziele im Wandel der Zeit

10⁰⁰ Uhr **Carsten Grupe**, Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Nachhaltiger Qualitätsweizenanbau, eine Erfolgsgeschichte?

10¹⁵ Uhr **Dr. Christine Schwake-Anduschus**, Max Rubner-Institut
Laufsteg unerwünschter Begleiter im Getreide

10³⁰ Kommunikationspause

11⁰⁰ Uhr **Dr. Alexandra Hüskén**, Max Rubner-Institut
Brotgetreide: Qualität ist das beste Rezept!

11¹⁵ Uhr **Michael Haag**, Saalemühle Alsleben GmbH
Die Kunst des Müllers – Erfolge und Geschichte

11³⁰ Uhr **Norbert Lötze**, Harry-Brot GmbH
Der Wandel des Qualitätsbegriffes in der Backbranche

11⁴⁵ Uhr **Prof. Dr. Elke Pawelzik**, Georg-August Universität Göttingen
Impulsvortrag: Die Zukunft des Essens: Auswirkungen auf die Getreidequalität

76. Tagung für Müllerei-Technologie mit Erntegespräch – 09. - 10.09.2025

12¹⁵ Uhr **Podiumsdiskussion:**
Vom Feld bis auf den Teller: Brotgetreide mit reduzierter Klimawirkung, geht das?

Moderation: **Dr. Bertrand Matthäus, Dr. Alexandra Hüsken, Max Rubner-Institut**

Gesprächsteilnehmer:

- **Karsten Twietmeyer**, Landwirt
- **Dr. Mareike Söder**, Stabsstelle Klima, Thünen-Institut
- **Dr. Peter Haarbeck**, Geschäftsführer VGMS e.V.
- **Norbert Lötze**, Geschäftsführer Harry Brot GmbH

Podium und Fachpublikum diskutieren die Herausforderungen der Brotgetreideerzeugung, welche sich im Spannungsfeld der essentiellen Leitziele Ernährungssicherheit, Wettbewerbsfähigkeit, Umwelt- und Klimaschutz auf tun.

12⁴⁵ Uhr **Schlusswort**

Dr. Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut
Konstantin Golombek, Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung

Mittagspause

76. Tagung für Müllerei-Technologie

14³⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der AGF e.V., **Michael Borgstedt**, Bielefeld

1. Technologie

14⁴⁵ Uhr 1.1. **Robert Wolf**, KAESER KOMPRESSOREN SE Coburg
Pneumatischer Transport von Schüttgütern

15¹⁵ Uhr 1.2. **Andreas Rutz**, ICS Automation AG & ACS Solution AG
Retrofit für Anlagen- & Maschinen-Steuerungen – wirtschaftliche Alternative für eine moderne Getreideverarbeitung

15⁴⁵ Kommunikationspause

16¹⁵ Uhr 1.3. **Franz Schmid**, Kastenmüller GmbH und **DMSB** (Projektarbeit)
„Stärke unter Druck – Einflussfaktoren auf die mechanische Stärkebeschädigung durch Walzenstühle in der Weizenvermahlung

16⁴⁵ Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

anschließend

Abendveranstaltung

Mittwoch, 10. September 2025

2. Forschung und Anwendung

- 08³⁰ Uhr 2.1. **Stefan Schmitz**, Swisca AG
Innovativer Plansichter revolutioniert den Mühlenbau
- 09⁰⁰ Uhr 2.2. **Michael Haag**, Saalemühle Alsleben GmbH
Digitale Verplombung von Silofahrzeugen und personalfreie Mehlanlieferung beim Kunden^
- 09³⁰ Uhr 2.3. **Steffen Zitzmann**, Improvin' AB
Praktische Tipps für Wege aus dem Nachhaltigkeitsdschungel
- 10⁰⁰ Kommunikationspause**
- 10³⁰ Uhr 2.4. **Dr. Christine Schwake- Anduschus**, Max Rubner- Institut
Klimawandel und Mykotoxine als Herausforderung für Mühlenbetriebe
- 11⁰⁰ Uhr 2.5. **Prof. Dr. Bärbel Kniel**, biotask AG und **Rudolf Hofer**, Bühler AG
Wirksamkeit der Reinigungsschritte in Mühlen zur Reduktion der Allergene
Soja, Senf und Lupine
- 11³⁰ Uhr 2.6. **Dr. Alexandra Hüsken**, Max Rubner- Institut
Vergleich der Probenvermahlung für die Bestimmung des
Sedimentationswertes (nach Zeleny)
- 12⁰⁰ Uhr 2.7. **Markus Löns**, Anton Paar TorqueTec GmbH
Einfluss der Laborvermahlung auf das Endprodukt
- 12³⁰ Uhr 2.8. **Dr. Johannes Busch**, Evonik Operations GmbH
Mehrwert bei Backweizen, anderen Getreidearten und Hülsenfrüchten durch
validierte NIR-Schnellanalytik für Nährwerte und Vorhersage der Backqualität

Schlusswort durch den stellv. Vorsitzender des Ausschusses für Müllerei-Technologie, **Alexander Rieper**, Vintl (I)

13⁰⁰ Mittagsimbiss

Rahmenprogramm

Montag, 08. September 2025

19⁰⁰ Uhr Begrüßungsabend mit kalt/warmen Buffet auf dem Schützenberg

Dienstag, 09. September 2025

18³⁰ Uhr **Gemütliches Beisammensein in der „Stratosphäre“, Detmold**
Privat-Brauerei Strate, Palaisstraße 1-13, 32756 Detmold
(Navigation / ZUGANG über: Hans-Hinrichs-Straße 2)

Erleben Sie Jubiläumsanekdoten in der gemütlichen Stratosphäre und lassen Sie sich bei geselligem Netzwerken von flüssigen und festen Speisen verköstigen.

Teilnahmebedingungen

Wir bitten um verbindliche Anmeldung sowie eine kostenfreie Absage der Teilnahme bis zum 01.09.2025. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **295,00 €** pro Person. Von **Nichtmitgliedern** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen, Ausstellern (2 Personen je Messestand) und von Referenten – wird eine **Teilnahmegebühr** von **795,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial sowie das Rahmenprogramm (Begrüßungsabend am Montag, Mittagessen, Kommunikationspausen und das Abendprogramm am Dienstagabend). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

Ausstellung

Während der Tagung findet eine **Maschinen- und Geräteausstellung** im „Haus des Brotes“ statt, an der sich namhafte Firmen aus dem In- und Ausland beteiligen und ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorstellen. Der Besuch der Ausstellung ist nur in Verbindung mit dem Besuch der Tagung möglich.

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.

Anmeldung online:
www.agfdt.de →Veranstaltungen

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: info@detmolder-hof.de

Hotel **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

Hotel **Hagedorn Residenzhotel Detmold**, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info@hotel-residenz-detmold.de

Hotel **Wertschätzer Hotel**, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: info@wrtschtr.de

Kategorie 60 € bis 85 €

Hotel **Altstadt Hotel, Exterstraße 5**, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



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



Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de