

in Zusammenarbeit mit dem

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

76. Tagung für Bäckerei-Technologie

**11. – 12. November 2025
in Detmold**



76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 11.- 12.11.2025

Dienstag, 11. November 2025

ab 8⁰⁰ Uhr **Registrierung**

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2025

1. Recht

9⁰⁰ Uhr 1.1. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Verband Dt. Großbäckerein e.V.
Neues aus dem Lebensmittelrecht

2. Rohstoffe und Technologien

09³⁰ Uhr 2.1. **Dr. Jens Begemann**, Max Rubner-Institut
Qualitäten der Brotgetreideernte 2025 - Ergebnisse der Besonderen
Ernteterminnung

10⁰⁰ Uhr 2.2. **Frank Zehle** u. **André Schindelbauer**, Herbafood Ingredients
Anwendung funktioneller Apfel- und Citrusfasern als natürliche Zutaten
in Backwaren

10³⁰ Uhr **Verleihung der Modersohn-Medaille der AGF**
an Herrn Günter Unbehend, Max Rubner-Institut
Laudatio durch das AGF-Ausschussmitglied Jörg Wagner

10⁴⁵ Uhr – Kommunikationspause

11¹⁵ Uhr 2.3. **Dr. Thomas Kunte**, IREKS
Qualitätskriterien von Dinkel und Weizen entlang der
Wertschöpfungskette und Optimierung der Backqualität in Zeiten
fallender Proteingehalte

11⁴⁵ Uhr 2.4. **Jana Kant**, Universität Hohenheim, Fg. Pflanzliche Lebensmittel
Farbweizen: Innovative Lösung für Vollkornbrote

12¹⁵ Uhr 2.5. **Gordon Grimm**, CSM Ingredients
Ei-Ersatz in feinen Backwaren

12⁴⁵ Uhr – Mittagspause

76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 11.- 12.11.2025

- 13⁴⁵ Uhr 2.6. **Mario Luttmann**, TH OWL
Einblicke in die objektive Bewertung von Weizenbrötchen in der virtuellen Realität
- 14¹⁵ Uhr 2.7. **Prof. Dr. Marcus Schmidt**, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde
Klimaresiliente Ernährung: Verwendung von regionalem Amaranth in der Brotherstellung
- 14⁴⁵ Uhr 2.8. **Peter Cleven**, Carlton Food-Technik / Rheon Deutschland
Stressfreies Rundwirken - Innovative Methode

3. Nachhaltigkeit und Wertschöpfungskette

- 15¹⁵ Uhr 3.1. **Dr. Georg Langenkämper**, Max Rubner-Institut
MAGIC-KlimaBack – Innovative Züchtungsforschung bei Backweizen für effektiven Klimaschutz in der Getreidewertschöpfungskette

15⁴⁵ Uhr – Kommunikationspause

- 16¹⁵ Uhr 3.2. **Marieke Mink**, Julius-Kühn-Institut
Backweizen klimaschonender produzieren - Proteinnutzungseffizienz als Schlüssel zum Erfolg?
- 16⁴⁵ Uhr 3.3. **Sharline Nikolay**, Max Rubner-Institut
Fermentation von Ackerbohnen für die Sauerteig- und Brotherstellung als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung
- 17¹⁵ Uhr **Ausstellerforum**
In diesem Forum wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

Mittwoch, 12. November 2025

3. Nachhaltigkeit und Wertschöpfungskette (Fortsetzung)

- 08³⁰ Uhr 3.4. **Dr. Alexandra Hüsken**, Max Rubner-Institut
Auswirkungen des Klimawandels auf die Backqualität von Winterweichweizen
- 09⁰⁰ Uhr 3.5. **Anke Kähler**, Die Freien Bäcker e.V.
Gemeinsam wachsen: Synergien von Backweizen und Erbse -
Ergebnisse aus dem VORWERTS-Projekt

4. Nachhaltigkeit und Energieversorgung für Bäckereien

- 09³⁰ Uhr 4.1. **Dr. Dirk-Siegfried Hübner**, Hübner Energie Consulting
Nachhaltigkeit in der Bäckereibranche – von der Theorie in die Praxis
- 10⁰⁰ Uhr 4.2. **Jörg Wagner**, KAAK Germany
Mit hybriden Industriebacköfen die Zukunft unabhängiger gestalten -
Welche Möglichkeiten bietet der Ofenbau dazu?

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

- 11⁰⁰ Uhr 4.3. **Peter Immerath**, MIWE Michael Wenz
Chancen und Risiken der Transformation im Energiesektor für die
Backbranche - Produzieren und heizen zwischen „umsonst und
sündhaft teuer“, was erwartet uns im kommenden Jahrzehnt?
- 11³⁰ Uhr 4.4. **Sebastian Dietz**, Schäfer Dein Bäcker
Praxis-Perspektive: Nachhaltigkeit und Energiemanagement bei
Schäfer Dein Bäcker
- 12⁰⁰ Uhr 4.5. **Podiumsdiskussion: Nachhaltigkeit in der Bäckerei:**
Herausforderungen & Lösungen – heute und morgen

Moderation: AGF-Vizepräsident **Norbert Lötzer**, Harry Brot

Podiumsteilnehmer: Dr. Dirk-Siegfried Hübner, Jörg Wagner, Peter
Immerath, Sebastian Dietz
- 12⁴⁵ Uhr **Schlusswort** durch den Vorsitzenden des AGF-Ausschusses für
Bäckerei-Technologie, **Georg Heberer**, Wiener Feinbäckerei Heberer

Abschlussimbiss

76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 11.- 12.11.2025

Rahmenprogramm

Montag, 10. November 2025

19³⁰ Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer mit **traditionellem Grünkohlessen** auf dem Schützenberg.

Dienstag, 11. November 2025

18³⁰ Uhr **Networking, Brauerei-Wissen und -Produkte und Abendessen**
Ort: **Stratosphäre**, Privat-Brauerei Strate, Palaisstr. 1-13, 32756 Detmold

76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 11.- 12.11.2025

Ausstellung

Während der **Tagung für Bäckerei-Technologie** 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.

Posterausstellung

der TH OWL, Institute for Life Science Technologies **ILT.NRW**
zum **Projektkomplex Teig 4.0**.

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

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

Teilnahmebedingungen

Wir bitten um verbindliche Anmeldung bis zum 03.11.2025. Eine kostenfreie Absage der Teilnahme ist bis zum 03.11.2025 möglich. Von Nichtmitgliedern der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen, Ausstellern (2 Personen je Messestand) und von Referenten – wird eine Teilnahmegebühr von 799,00 € pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von 299,00 € pro Person. 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.

Datenschutz

Die Teilnehmenden erklären sich bei Anmeldung mit der Speicherung 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 fotografierenden Personen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 11.- 12.11.2025

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

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@wrtschtr.de

Kategorie 60 € bis 85 €

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

Onlineanmeldung [hier](#)

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



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



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de