AGF
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

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

75. Tagung für Müllerei-Technologie

mit Erntegespräch

17. – 18. September 2024 in Detmold

Programm

Rahmenprogramm

Teilnehmerverzeichnis

Zusammenfassungen

Inhaltsverzeichnis

Rahmenprogramm 4
Mittagessen 5
Referate Ausstellerforum 6
Teilnehmer Ausstellung 7
Ausstellung 8
Ihre Meinung ist uns wichtig! 9
Teilnehmerverzeichnis 10
Programm 15
Dienstag, 17. September 2024 15
Erntegespräch 15
08^{30} Uhr **Eröffnung** durch **Dirk Wilke**, Münster 15
08^{45} Uhr **Jana Fritzsch**, Bernburg
Weizen und Roggenernte 2024 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft 15
09^{15} Uhr **Günter Unbehend** und **Jens Begemann**, Detmold
30 Jahre Mühlenmuster und Rückblick auf Handelsmehle – Stetiger Wandel oder alles wie gehabt? 16
09^{45} Uhr **Alexandra Hüsken,** Detmold
Die Getreideernte 2024: Mengen und Qualitäten - Vorläufige Ergebnisse der besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung 17
10^{15} Uhr **Christine Schwake-Anduschus** und **Dorothea Link**, Detmold
Aktuelle Ergebnisse zu Kontaminanten in Getreideproben 17
10^{45} Uhr **Kommunikationspause** 18
11^{15} Uhr **Dirk Rentel**, Hannover
Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2024 18
11^{45} Uhr **Christian Schürmann,** Lage
Globale Getreidemärkte – aktuelle Situation und Ausblick 20
12^{15} Uhr **Podiumsdiskussion:** Beurteilung der Ernte 2024 durch Praxis und Ernteermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs 21
12^{45} Uhr **Schlusswort** 21
Mittagspause 21
75. Tagung für Müllerei-Technologie 22
14^{00} Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der AGF e.V., **Michael Borgstedt**, Bielefeld 22
14^{15} Uhr 1.1. **Andreas Müller,** Hollenstedt
Das Lieferkettengesetz - Wie konnte es nur dazu kommen? Warum es eigentlich auch der Mittelstand umsetzen sollte…und welche typischen Fehler bei der Umsetzung gemacht werden. 22
15^{15} Uhr 1.2. **Silvan Trunz**, Uzwil
Digitalisierung in der Auftragsabwicklung, eine große Chance mit Herausforderungen 23

15^{45} **Kommunikationspause** 24

16^{15} Uhr 1.3. **Petra Sträter**, Hoppenlau
„Müller+“: Zusatzqualifikationen im Rahmen der Ausbildung 24

16^{45} Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen. 25

Anschließend **Abendveranstaltung** 25

Mittwoch, 18. September 2024 26

08^{30} Uhr 2.1. **Laura Meissner**, Detmold
Projekt LeguDryProt - Trockentechnische Verarbeitung von Ackerbohnen zur Herstellung von Lebensmittelrohstoffen 26

09^{00} Uhr 2.2. **Maike Föste,** München
Verarbeitung von Urgetreide – Herausforderungen und Chancen für Müllereien und Bäckereien 27

09^{30} Uhr 3.3. **Ralf Wilhelm,** Quedlinburg
Genomeditierung in der Pflanzenzüchtung: Neue Möglichkeiten – neue Herausforderungen – neue Regeln? 28

10^{00} Uhr **Kommunikationspause** 30

10^{30} Uhr 3.4. **Stefan Schmitz**, Flawil (CH)
Innovative Vermahlung: ROMIL Funktionen und Erfahrungsbericht 30

11^{00} Uhr 4.1. **Marco Willems,** Bad Camberg
Innovationen in der Klebstoffauftragstechnik (Schwerpunkt Paletten-Sicherung, Personenschutz und Energieeinsparungen) 31

11^{30} Uhr 4.3. **Carsten Collmann**, Coburg
Einsparpotenziale in der Drucklufterzeugung erkennen und bewerten 32

12^{00} Uhr 4.4. **Michael Haag,** Alsleben und **Lena Woelk,** Berlin
Ergotalkaloide - Was kann die Mühlenreinigung leisten? 33

Schlusswort durch den stellv. Vorsitzender des Ausschusses für Müllerei-Technologie, **Alexander Rieper**, Vintl (I) 34

13^{00} **Mittagsimbiss** 34

Rahmenprogramm

Montag, 16. September 2024

19^{00} Uhr **Begrüßungsabend** mit kalt/warmen Buffet auf dem Schützenberg

Dienstag, 17. September 2024

18^{30} Uhr **Gemütliches Beisammensein mit Führung inklusive Food-Pairing und anschließender Teehaus-Party mit Grillbuffet in der „Stratosphäre“, Detmold, Privat-Brauerei Strate, Palaisstr. 1-13, 32756 Detmold**

Stratosphäre - Das Kompetenzzentrum der Privat-Brauerei Strate Detmold ist als Wissenszentrum Anlaufstelle für alle Fragen rund ums Bier.
Erleben Sie in der Stratosphäre eine spannende Führung und einen geselligen Abend zum Netzwerken und genießen.

Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Dienstag, 17. September 2024

Kleiner Herbst

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, frischen Champignons und Paprika
Süßkartoffel/Rote Bete Currysuppe

Gebackene Reibekuchen mit Kräuterdip/Lachs/Chorizo
Minitortilla gefüllt mit Chili con Carne
Lauwarmes Ofengemüse mit und ohne Hähnchen
Couscous Salat mit Falafel Bällchen
Marinierte Rote Bete mit Schafskäse
Quiche vom Kürbis/Fenchel mit Weintraube und Walnuss
Quiche mit mediterranem Gemüse
Quiche Lorraine

Mandarinenquark und Obstsalat

Mittwoch, 18. September 2024

Herbst - Gemüsesuppe, vegan oder wahlweise mit Hackbällchen
Miniburger von der Haxe mit Krautsalat
Gefüllte Teigschnecken
Blätterteigminis gefüllt mit verschiedenen Dips und frischem Rucola

Milchreis mit Apfel und Zucker/Zimt
Frische Früchte

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser
Coca-Cola
Bionade
Orangensaft
Apfelsaft

Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!

Referate Ausstellerforum

1. **Cornelia Brunner / Markus Löns,** Anton Paar TorqueTec GmbH
   Two Pioneers, One Mission – Anton Paar TorqueTec

2. **Thomas Turner,** F.H. Schule Mühlenbau GmbH / Amandus Kahl GmbH & Co. KG
   Fliehkraftschäler

3. **Elena Klauck,** Grain Improvers B.V.
   Enzymatische Vorbereitung von Getreide für die Vermahlung als Mittel zur Verbesserung der Effizienz der Mühlenproduktion

4. **Alister Grow,** Hosokawa Alpine AG
   Anwendungen für die Müllereitechnologie

5. **Christian Müller,** PerkinElmer GmbH
   Perten als ein PerkinElmer Unternehmen – Kompetenter Partner in der Mehl- u. Getreideanalytik/von Standard Methoden bis hin zu smarten NIR Prozessgeräten zur gewinnbringenden Digitalisierung und Automatisierung v. Produktionsschritten

6. **Burkhardt Arends,** SCHULZ Systemtechnik GmbH
   Intelligente Produktionssysteme und Energielösungen in der Praxis

Teilnehmer Ausstellung

Behn + Bates, Münster

Anton Paar TorqueTec GmbH, Duisburg

Bühler GmbH, Braunschweig

CARVEX Verfahrenstechnologie für Lebensmittel und Pharma GmbH, Bad Hönningen

F.H. Schule Mühlenbau GmbH / Amandus Kahl GmbH & Co. KG, Reinbek/Hamburg

Fawema GmbH, Engelskirchen-Rüderoth

Foss GmbH, Hamburg

Frigor Tec GmbH, Amtzell

Grain Improvers B.V., Hengelo, Niederlande

HE-JA Verpackungsmaschinen GmbH, Bergisch Gladbach

Hosokawa Alpine AG, Augsburg

Kastenmüller GmbH, Martinsried

Keller HCW GmbH, Ibbenbühren

PerkinElmer GmbH, Rodgau

Romer Labs Deutschland GmbH, Butzbach

R-Biopharm AG, Darmstadt

Rüter Maschinenbau GmbH & Co. KG, Hille-Nordhemmern

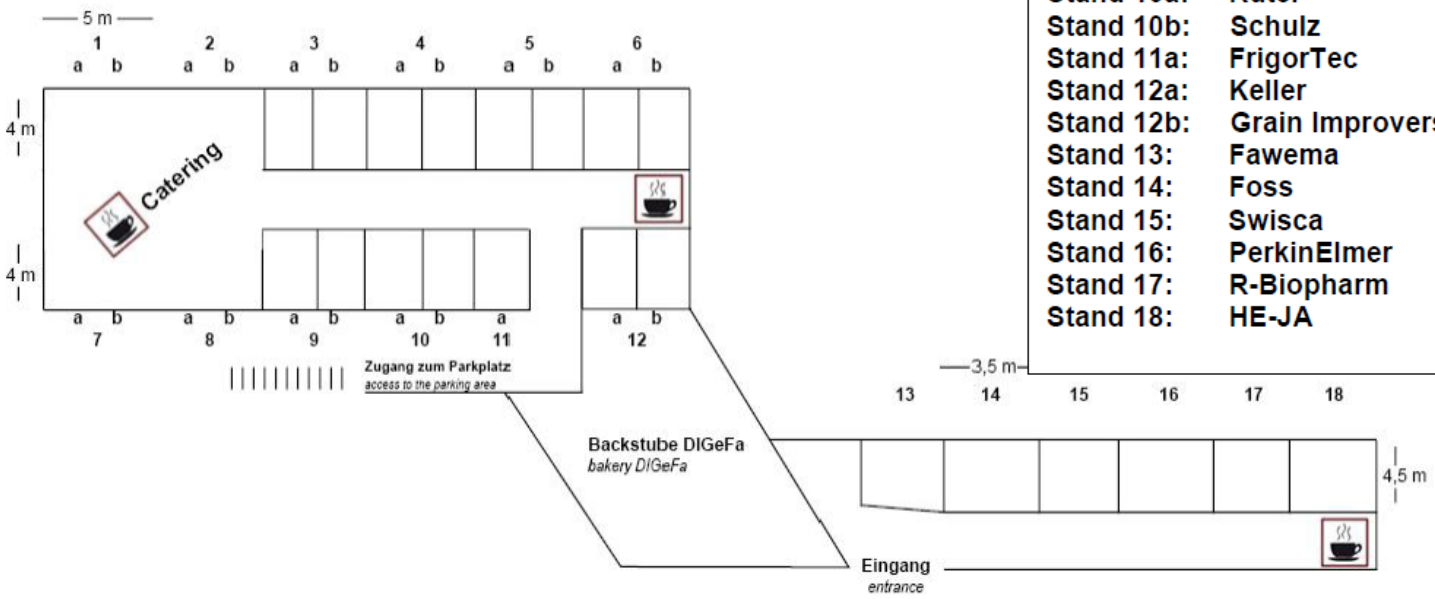
SCHULZ Systemtechnik GmbH, Visbeck

swisca ag, Appenzell, Schweiz

Ausstellungshalle
Lageplan

75. Tagung für Müllerei-Technologie und Erntegespräch 17. – 18. September 2024

Stand 2b:	Romer Labs
Stand 3a/3b:	Bühler
Stand 4a:	Hosokawa
Stand 4b:	Carvex
Stand 5a/5b:	Kastenmüller
Stand 6a/6b:	Anton Paar
Stand 9a:	Behn + Bates
Stand 9b:	Amandus Kahl
Stand 9b:	F.H. Schule Mühlenbau
Stand 10a:	Rüter
Stand 10b:	Schulz
Stand 11a:	FrigorTec
Stand 12a:	Keller
Stand 12b:	Grain Improvers B. V.
Stand 13:	Fawema
Stand 14:	Foss
Stand 15:	Swisca
Stand 16:	PerkinElmer
Stand 17:	R-Biopharm
Stand 18:	HE-JA



Ihre Meinung ist uns wichtig!

Scannen Sie den QR-Code oder klicken Sie den Link an und geben uns Ihr Feedback zu der diesjährigen Tagung.

Wir freuen uns über Ihre Meinung und bedanken uns für Ihre Mitarbeit, jede Tagung ein wenig besser zu gestalten.

https://form.jotform.com/242533261611043

Teilnehmerverzeichnis

Stand 16.09.2024, 10.03 Uhr

Alvermann, Henning	R.A.G.T. Saaten Deutschland GmbH Betriebsstätte Silstedt
Arends, Burkhardt	SCHULZ Systemtechnik GmbH
Avenhaus, Ulrike	W. von Borries-Eckendorf GmbH & Co. KG Pflanzenzuchtbetrieb
Beck, Nina	Karl Bindewald GmbH
Begemann, Jens, Dr.	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Behrens, Sascha	FOSS GmbH
Berling, Lou	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Bolay, Antoine	Swissmill Division der Coop Genossenschaft
Boos, Martin	Raiffeisen Waren-Zentrale Rhein-Main AG
Bohrmann, Sebastian	GoodMills Deutschland GmbH
Borgstedt, Michael	F.W. Borgstedt Milser Mühle GmbH
Bormann, Anneliese	Qualitätsgetreide Erzeugergemeinschaft Hildesheimer Börde w.V
Bormann, Lars	Qualitätsgetreide Erzeugergemeinschaft Hildesheimer Börde w.V
Brackwehr, Sofie	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rheinland
Bremicker, Christian	INGER Verlagsgesellschaft mbH
Brenner, Peter	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Brümmer, Jürgen-Michael, Prof. Dr.	Bake-Consult
Brunner, Cornelia	Anton Paar TorqueTec GmbH
Budau, Michaela	Kastenmüller GmbH
Busch, Johannes	Evonik Operations GmbH
Buschmann, Katharina	W. von Borries-Eckendorf GmbH & Co. KG Pflanzenzuchtbetrieb
Collmann, Carsten	Kaeser Kompressoren SE Coburg
Dewald, Kornelia	Baden-Württembergischer Müllerbund e.V.
Diesenhoff, Björn Gunnar	Lieken Brot- und Backwaren GmbH
Distler, Leo	Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG,
Eigenmann, Raimund	at4 consult gmbh
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH
Engelke, Christof	Gebr. Engelke Große Mühle Hasede-Hildesheim GmbH & Co. KG
Ensinger, Thorsten	Agreena ApS
Feindt, Carola	Romer Labs Deutschland GmbH
Fendel, Thomas	FST Fendel Schüttgut Technologie
Filip, Tatjana	Filip GmbH
Forer, Julian	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Forst, Sebastian	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Föste, Maike, Dr.	Technische Universität München
Fries, Waldemar	Ernst Böcker GmbH & Co. KG

Fritzsch, Jana, Dr.	Landesanstalt für Landwirtschaft Forsten und Gartenbau Sachsen-Anhalt
Fritzsch, Konstanze	Dresdener Mühle GmbH
Fronhofer, Simon	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle
Fronz, Herbert	FrigorTec GmbH
Funke, Nick	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Gaiser, Caroline	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Garvels, Stefan	Bühler GmbH
Gohmann, Christian	Keller HCW GmbH Division MSR
Golombek, Konstantin	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Große Klönne, Georg	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Grow, Alister	Hosokawa Alpine AG Augsburg
Grupe, Carsten	Landwirtschaftskammer Niedersachsen Bezirksstelle Braunschweig
Ha, Nan	Julius Kühn-Institut (JKI
Haag, Michael	Saalemühle Alsleben GmbH
Haak, Frank	Frank Haak Technische Unternehmensberatung H.T.B. für die Nahrungsmittelindustrie
Haas, Florian	CARVEX Verfahrenstechnologie für Lebensmittel und Pharma GmbH
Hake, Marieta	Saaten-Union GmbH
Hartl, Lorenz	Bayerische Landesanstalt f. Landwirtschaft
Härle, Katharina	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Hartmann, Winfried	Qualitätsgetreide Erzeugergemeinschaft Hildesheimer Börde w.V
Heldt, Sabrina	Nordic Seed Germany GmbH
Heil, Marc	GoodMills Deutschland GmbH
Heßing, Jannik	Plange GmbH
Hitz, Stefan	SCHULZ Systemtechnik GmbH
Huber, Daphne	agrarticker.de - DLG
Huntington, Thomas	Kastenmüller GmbH
Hübner, Marc	SCHULZ Systemtechnik GmbH
Hüsken, Alexandra, Dr.	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Jonas, Nils	FAWEMA GmbH
Kastenmüller, Andreas	Ing. St. Kastenmüller GmbH
Käufler, Gabriele	Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen - LLH
Kemper, Sabine	Moritz Schäfer GmbH & Co. KG
Klauck, Elena	GRAIN IMPROVERS B. V
Kleinekemper, Tobias	Haver & Boecker OHG
Thomas, Kock	F.H. Schule Mühlenbau GmbH Kahl-Gruppe,
Köneke, Otto	KWS LOCHOW GMBH
Koch, Regina	Strube D&S GmbH
Kraft, Simone	Moritz Schäfer GmbH & Co. KG
Krause, Frank	FOSS GmbH
Krompholz, Max	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Krug, Norman	Dresdener MühleGmbH
Kurek, Martin	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Landgraf, Maximilian	Cramer-Mühle GmbH & Co. KG
Lepold, Thomas	Thomas und Monika Lepold GbR
Link, Dorothea	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	
Löns, Markus	Anton Paar TorqueTec GmbH
Lübbe, Walter, Dr.	R-Biopharm AG
Lühr, Gabriele	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Simon, Matiske	Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG,
Maurer, Jörg	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Meinke, Peter	Bühler GmbH
Meissner, Laura	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Meyer, Juro	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Meyerdirks, Frank	Hemelter Mühle GmbH & Co. KG
Meyers, Christina	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Miserre, Rainer	Moritz Schäfer GmbH & Co. KG
Müller, Andreas	Bühler GmbH
Müller, Ulf	GoodMills Deutschland GmbH
Müller, Christian	PerkinElmer GmbH
Müller, Andreas, Dr.	stem-in-foodsafety.de
Niklasch, Holger	PerkinElmer GmbH
Nikolay, Sharline	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Obal, Theodor	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Otte-Witte, Heiko	F.H. Schule Mühlenbau GmbH Kahl-Gruppe,
Paschen, Florian	Intersnack Deutschland SE
Petö, Stefan	GRAIN IMPROVERS B. V
Pfister, Lucas	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Pinkernelle, Thomas	Mühlenchemie GmbH & Co. KG
Pottebaum, Reinald	Moritz Schäfer GmbH & Co. KG
Puls, Vanessa	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Rapp, Matthias	W. von Borries-Eckendorf GmbH & Co. KG Pflanzenzuchtbetrieb
Rautenschlein, Heike	Burg Warberg e.V
Rentel, Dirk	Bundessortenamt
Reyes Mertz, Alexander	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Rieper, Alexander	A. Rieper AG
Rommelmann, Christian	R.A.G.T. Saaten Deutschland GmbH Betriebsstätte Silstedt
Rosenschon, Ulrich	Denis Privé GmbH
Ruhrländer, Melanie	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH
Rüter, Jost	Rüter Maschinenbau GmbH & Co. KG
Saal, Herbert	CARVEX Verfahrenstechnologie für Lebensmittel und Pharma GmbH
Schäfer, Tanja, Prof. Dr.	Fachhochschule Südwestfalen
Scharf, Felix	Otto Crienitz GmbH & Co. KG
Scharmann, Johannes	Mestemacher GmbH
Schmieja, Paul	Saaten-Union GmbH
Schmitz, Stefan	swisca ag

Schneller, Johannes	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Schröder, Klaus	Karl Bindewald GmbH
Schroer, Katharina	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Schürmann, Christian	Raiffeisen Ostwestfalen-Lippe AG
Schwake-Anduschus, Christine	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Sonderer, Stefan	swisca ag
Speder, Lars	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Steinhauser, Moritz	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Sträter, Petra	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Taschemski, Leon	Deutsche Müllerschule Braunschweig
Termühlen, Markus	Hemelter Mühle GmbH & Co. KG
Thies, Alexander	Limagrain GmbH
Thies, Karsten	Kastenmüller GmbH
Thurner, Thomas	Amandus Kahl GmbH & Co. KG
Tretter, Simon	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Trunz, Silvan	Bühler AG
Türnau, Verena	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Unbehend, Günter	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
Veit, Alexander	Ireks GmbH
Velsink, Oliver	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Vennemann, Helmut	Uniferm GmbH & Co. KG
Viertel, Max	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Vriendt, de, Jeroen	Dossche Mills N.V.
Wahrenberger, Urs	Mühle Lamperswil
Waldvogel, Erwin	Swissmill Division der Coop Genossenschaft
Weckbecker, Albert	Swissmill Division der Coop Genossenschaft
Wessolek, Norbert	HE-JA Verpackungsmaschinen GmbH
Wiesneth, Luisa	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Wilhelm, Ralf	Julius Kühn Institute (JKI),
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Willems, Marco	Robatech GmbH
Winkler, Luisa	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau
Winterstein, Karin	Raiffeisen Waren-Zentrale Rhein-Main AG DB
Woelk, Lena	Verband der Getreide-, Mühlen- u. Stärkewirtschaft VGMS e.V
Zeller, Leslie	CSM Deutschland GmbH
Zentgraf, Heiko	WissenschaftsKommunikation/GMF
Zoller, Karl Josef	FAWEMA GmbH

Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Arent, Lidia (B.Sc.)
Begemann, Jens, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.
Grundmann, Vanessa
Hüsken, Alexandra, Dr.
Koch, Maximilian (M.Sc.)
Langenkämper, Georg, Dr.
Link, Dorothea, Dipl. Chem. Ing.
Matthäus, Bertrand, Dr.
Meissner, Laura, (M.Sc.)
Meissner, Philipp, Dr.
Meyers, Christina (M. Sc.)
N'Diaye, Katharina (LM Chem.)
Nikolay, Sharline, (M.Sc.)
Schubert, Madline, Dr.
Schuster, Ralph (Dipl. Ing. (FH)
Scheibner, Andreas
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Sciurba, Elisabeth, Dr.
Sieren, Theresa (M.Sc.)
Smit, Inga, Dr.
Thüm, Marcus
Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Willenberg, Ina, Dr.
Wolf, Klaus

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. verkauft und verleiht keine von Ihnen erhobenen Daten. Die Teilnehmerliste dient nur dem internen Gebrauch dieser genannten Einrichtung. Ihnen, als Tagungsteilnehmer, wird diese Liste auch zugänglich gemacht. Wir weisen Sie deshalb darauf hin, dass eine Weitergabe oder die Nutzung dieser Liste für Werbezwecke unzulässig ist.

Dienstag, 17. September 2024

Erntegespräch

Leitung: Dirk Wilke, Münster

08^{30} Uhr **Eröffnung** durch **Dirk Wilke**, Münster

08^{45} Uhr **Jana Fritzsch**, Bernburg
Weizen und Roggenernte 2024 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

Die Pressemeldungen der letzten Wochen suggerieren, dass die Erntemengen und -qualitäten 2024 nicht die Erwartungen erfüllen. Der Vortrag will den Ursachen auf den Grund gehen und analysiert die Entwicklung der Anbauflächen und Erträge der letzten Jahre für Deutschland und die Hauptanbauländer für Winterweizen und Winterroggen Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Brandenburg, Sachsen-Anhalt und Bayern. Markant ist der starke Rückgang in der Winterweizenanbaufläche verursacht durch den regenreichen Herbst 2023, der die Ernte verzögerte und die Felder für die Herbstbestellung unbefahrbar machte. Markant niedrigere Erträge sind für die Winterfuttergerste und den Winterraps festzustellen.
Es wird auf die Besonderheiten des Witterungsverlaufes in der Vegetationsperiode 2023/24 und das Krankheitsgeschehen eingegangen. Der Winter und das Frühjahr waren überdurchschnittlich regenreich und warm. Das hat den Krankheitsdruck erhöht. Vor allem Braunrost und Blattseptoria traten 2024 verstärkt auf.
An Befalls- und Ertragsdaten der Landessortenversuche in den Ländern Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen wird die Wirkung von Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes auf das Krankheitsgeschehen und den Ertrag gezeigt. Der Befall mit Braunrost und Blattseptoria war auch in den Landessortenversuchen sortenspezifisch unterschiedlich und markant. Durch den Einsatz von Fungiziden konnte das Krankheitsgeschehen gut eingedämmt und Ertrag gesichert werden.

***Dr. Jana Fritzsch**, Schulbildung: Acht Jahre Polytechnische Oberschule, Vier Jahre Erweiterte Oberschule, Berufsausbildung: Facharbeiter für Agrotechnik, Studium: Fachrichtung Pflanzenproduktion an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Abschluss als Diplomagraringenieur, Promotion: Fachrichtung Biometrie und Versuchswesen, Berufstätigkeit: Wissenschaftliche Mitarbeiterin an verschiedenen wissenschaftlichen Institutionen, z.B. Leibniz-Institut für Agrarentwicklung in Mittel- und Osteuropa (IAMO) und Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung, Referendariat in der Agrarverwaltung, Tätigkeit in der Agrarverwaltung des Freistaats Thüringen im InVeKoS, Seit Oktober 2021: Dezernatsleiterin für regionale Feldversuche und Sortenprüfung in der Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau (LLG) Sachsen-Anhalt*

Notizen:

Zurück zum Anfang

09[15] Uhr **Günter Unbehend** und **Jens Begemann**, Detmold
30 Jahre Mühlenmuster und Rückblick auf Handelsmehle – Stetiger Wandel oder alles wie gehabt?

Jens Begemann, Günter Unbehend, Elisabeth Sciurba

Die Vorstellung der Qualität der „Mühlenmuster“ und „Handelsmehle“ ist seit langer Zeit feste Bestandteile der Erntegespräche der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung. Hierfür senden Mühlenbetriebe für die Verarbeitung interessante, sortenreine Getreidemuster der aktuellen Ernte sowie Mühlen als auch Backwaren produzierende Betriebe aus der aktuellen Ernte produzierte oder angekaufte Mehle für eine umfassende Charakterisierung an das Max Rubner-Institut. Anlässlich der überfälligen Überarbeitung des Konzeptes zur Verbesserung der Repräsentativität der Daten und zur Durchführbarkeit innerhalb der Arbeitsabläufe des MRI werden die bisher im Institut gewonnenen Daten zusammenfassend als Gesamtbild präsentiert.
Da die Daten zu den Mühlenmustern und Handelsmehlen im Institut über einen längeren Zeitraum mit immer vergleichbaren Methoden ermittelt wurden ist eine Langzeitbetrachtung der Qualitätsdaten im Gesamtbild zur Erkennung von Trends, aber auch Jahres- und Sortenbetrachtungen möglich. Fragestellungen wie „Wie qualitätsstabil und -effizient sind ausgewählte Sorten über mehrere Jahre?“ oder „Bildet die Wertprüfung die Verarbeitungsqualität in der Praxis ab?“ können so sinnvoll betrachtet werden. In dem Vortrag werden verschiedene Beispiele für die Nutzung der gewonnenen Daten vorgestellt.

***Günter Unbehend**, von 1989 bis 1995 als Lebensmitteltechnologe im Maschinenbau beschäftigt. Seit April 1995 als Leiter der Versuchsbäckereien am Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Institut bzw. dessen Vorgängereinrichtungen am Standort in Detmold angestellt. Seit März 2004 Lehrbeauftragter für Bäckereitechnologie im Fachbereich Life Science Technologies an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo, Sensorischer Sachverständiger für Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren, Fertiggerichte und Tiefkühlkost der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Frankfurt/Main.*

***Dr. Jens Begemann** studierte Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Biotechnologie an der damaligen FH-Lippe und Höxter (Heute HS-OWL). Anschließend absolvierte er ein Masterstudium in angewandter und molekularer Biotechnologie an der RWTH Aachen. Dort folgte die Promotion an der Fakultät für Maschinenwesen. Seit 2014 ist Jens Begemann am Max Rubner-Institut verantwortlich für den Arbeitsbereich Müllerei- und Zerkleinerungstechnologie und betreut seit 2020 die mikrobiologischen Untersuchungen der am Standort bearbeiteten Warengruppen Getreide, Körnerleguminosen, Kartoffeln und Lipide.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

09[45] Uhr **Alexandra Hüsken,** Detmold
Die Getreideernte 2024: Mengen und Qualitäten - Vorläufige Ergebnisse der besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. -

Dr. Alexandra Hüsken *studierte von 1995 -2001 Agrarwissenschaften an der Georg-August - Universität in Göttingen. Seit 2012 ist sie Leiterin der Abteilung Getreideanalytik des Max Rubner-Institutes, Institut für Sicherheit und Qualität beim Getreide, weitere Wegstationen waren das Institut für die Sicherheit biotechnologischer Verfahren bei Pflanzen des Julius Kühn Institutes (2004-2012) und das Department für Nutzpflanzenwissenschaften, Abteilung Pflanzenzüchtung, der Georg-August Universität Göttingen (2001-2004).*

Notizen:

Zurück zum Anfang

10[15] Uhr **Christine Schwake-Anduschus** und **Dorothea Link**, Detmold
Aktuelle Ergebnisse zu Kontaminanten in Getreideproben

Im Max Rubner-Institut wird eine statistisch repräsentative Probenanzahl an Weizen und Roggen auf Kontaminanten untersucht und damit die hoheitliche Aufgabe nach § 47 AgrStatG durchgeführt. Im Untersuchungsprogramm befinden sich Rückstände von Pestiziden, Herbiziden und Fungiziden sowie die häufigsten durch Feldpilze gebildeten Mykotoxine.
Die bis zur KW 37 erhobenen Daten der aktuellen Ernte 2024 werden berichtet. Die Gehalte der nachgewiesenen Stoffe werden in dem Beitrag diskutiert und in eine Relation mit vorhandenen Daten anderer Jahre gesetzt.

Dr. Christine Schwake-Anduschus*,*
Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold.
Diplom-Chemikerin, Abschluss in Analytischer Chemie der TU Berlin, 1993; Promotion zur Dr. rer. nat. der Universität Paderborn, 2008.
Seit 2007 am MRI, Leitung der Arbeitsgruppe biogene und anthropogene Kontaminanten in Getreide und Getreideprodukten.

Dorothea Link *Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold, Diplom Chemie-Ingenieurin, Universität Gesamthochschule Paderborn, Fachrichtung Chemische Labortechnik. Leitung der Arbeitsgruppe Profiling GC Tätigkeitsschwerpunkte: Aflatoxine, Antibiotika, Ergotalkaloide und Acrylamid*

Notizen:

Zurück zum Anfang

10[45] Uhr **Kommunikationspause**

11[15] Uhr **Dirk Rentel**, Hannover
Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2024

Das Winterweichweizenangebot wird um 8 A- und 7 B-Sorten erweitert. Dazu kommen eine C-Sorte sowie für den Ökoanbau eine E-Sorte. Bei Winterroggen steht neben den drei konventionell geprüften Sorten erstmals auch eine Hybridsorte für das Ökosegment zur Verfügung.

WW

					Anfälligkeit für:																											
Sorte	Ährenschieben	Reife	Pflanzenlänge	Neigung zu Lager	Pseudocercosporella	Mehltau	Blattseptoria	Drechslera trit.- rep.	Gelbrost	Braunrost	Ährenfusarium	Bestandesdichte	Kornzahl/Ähre	Tausendkornmasse	Kornertrag Stufe 1	Kornertrag Stufe 2	Hektolitergewicht	Fallzahl	Fallzahlstabilität	Rohproteingehalt	Sedimentationswert	Griffigkeit	Wasseraufnahme	Mineralstoffwertzahl	Mehlausbeute (Type 550)	Volumenausbeute (RMT)	Elastizität d. Teiges (überwiegend) [1]	Elastizität d. Teiges (Tendenz) [1]	Oberflächenbesch. d. Teiges [2]	**Qualitätsgruppe**	N-Effizienz	Protein-Effizienz
A-Sorten																																
Ambientus	5	5	5	5	5	4	4	5	3	1	4	6	5	6	6	6	6	9	+	6	8	5	4	2	8	7	3	-	4	**A**	7	5
Capri *	5	5	5	6	5	2	4	6	2	3	4	6	4	6	7	7	5	8	+	3	6	5	4	5	7	6	4	-	4	**A**	5	5
LG Kermit *	5	6	4	3	3	2	4	5	1	4	5	5	5	6	7	7	4	7	+	4	6	7	5	5	7	7	3	-	4	**A**	7	5
SU Henner	5	5	4	4	3	2	4	5	2	4	4	5	4	7	7	6	5	6	-	5	6	6	7	6	7	7	3	-	3	**A**	7	5
SU Juri	6	6	4	4	5	2	4	5	2	3	4	5	5	6	7	7	5	7	o	3	5	5	3	4	9	6	4	-	4	**A**	5	5
SU Magnetron *	4	4	4	2	3	3	4	6	3	3	5	5	7	4	7	6	5	7	-	6	7	6	4	2	8	7	3	-	4	**A**	7	5
Willcox	5	5	5	4	5	2	3	6	1	3	5	6	6	4	7	7	5	7	+	3	6	6	3	5	7	6	3	-	4	**A**	6	5
WPB Devon	5	6	4	5	5	2	3	5	1	4	5	5	5	6	7	7	6	6	-	4	7	6	6	5	7	6	3	4	4	**A**	6	5
B-Sorten																																
Basilisk	6	6	4	3	3	3	3	4	3	3	4	6	7	3	7	7	5	8	+	3	5	6	5	5	7	4	4	-	4	**B**	5	4
Director	6	6	2	3	5	6	4	5	1	2	4	6	5	5	7	7	6	8	++	3	5	6	3	4	8	4	3	-	4	**B**	5	4
LG Lorimar *	7	6	5	4	5	2	3	4	1	1	5	6	6	4	8	7	6	7	+	1	6	6	4	6	7	5	4	-	4	**B**	4	5
LG Wisent *	5	5	5	5	3	3	4	5	1	2	4	5	6	5	7	7	6	6	o	2	4	5	2	4	8	4	4	-	4	**B**	4	5
SU Hybingo (Hy.)	4	5	6	6	5	2	4	4	2	2	3	6	5	5	9	9	5	5	-	2	6	6	4	5	8	4	4	-	4	**B**	6	4
Westport	6	6	3	5	5	2	3	5	2	2	4	6	5	6	8	8	5	7	o	1	5	6	4	5	8	4	4	-	4	**B**	5	4
Eriksen *	6	6	4	6	5	2	4	6	1	2	4	6	4	6	7	7	6	8	+	2	7	6	2	4	8	4	4	-	4	**B_K**	5	4
C-Sorte																																
RGT Konzert *	5	6	5	5	3	3	4	5	2	3	3	5	5	8	8	8	6	6	-	4	4	6	7	5	8	4	1	-	2	**C**	7	3

Prüfung im ökologischen Anbau

Sorte	Ährenschieben	Reife	Pflanzenlänge	Bodendeckungsgrad	Massewachstum	Neigung zu Lager	Anfälligkeit für: Pseudocercosporella	Mehltau	Blattseptoria	Drechslera trit.- rep.	Gelbrost	Braunrost	Ährenfusarium	Bestandesdichte	Kornzahl/Ähre	Tausendkornmasse	Kornertrag	Hektolitergewicht	Fallzahl	Fallzahlstabilität	Rohproteingehalt	Feuchtklebergehalt	Sedimentationswert	Griffigkeit	Wasseraufnahme	Mineralstoffwertzahl	Mehlausbeute (Type 550)	Volumenausbeute (RMT)	Elastizität d. Teiges (überwiegend) [1]	Elastizität d. Teiges (Tendenz) [1]	Oberflächenbesch. d. Teiges [2]	**Qualitätsgruppe**
E-Sorte																																
Vinzenz	6	5	8	6	5	4	5	-	4	4	2	2	3	5	5	5	4	6	7	+	7	5	7	6	5	1	9	8	3	-	4	**E**

** Resistenz gegen Orangerote Weizengallmücke*

Beschreibende Sortenliste 2024 (Ergebnisse der Wertprüfung 2021-23) Note 1: sehr früh, kurz, gering, niedrig; Note 9: sehr spät, lang, stark, hoch

[1] Elastizität d. Teiges: 1=nachlassend; 3=normal; 4=etwas kurz [2] Oberflächenbesch. d. Teiges: 2=etwas feucht; 3=etwas feucht; 4=normal

Winterroggen

Sorte	Sortentyp	Ährenschieben	Reife	Pflanzenlänge	Lager	Halmknicken	Mehltau	Rhynchosporium	Braunrost	Mutterkorn	Bestandesdichte	Kornzahl/Ähre	Tausendkornmasse	Kornertrag Stufe 1	Kornertrag Stufe 2	Hektolitergewicht	Fallzahl	Rohproteingehalt	Viskos. Amylogramm	Temp. Amylogramm
KWS Baridor	H	5	5	5	4	4	-	4	3	3	6	6	6	9	8	5	7	3	7	7
KWS Emphor	H	5	5	4	4	4	-	5	4	3	6	6	6	9	9	5	8	3	8	9
SU Erling	H	5	5	4	4	4	-	4	4	5	7	6	5	9	9	5	7	5	6	7
Prüfung im ökologischer Anbau																				
KWS Creor	H	5	5	7	6	6	-	4	5	3	7	3	6	6		5	5	7	4	4

***Dirk Rentel**, Studium in Kiel und Hohenheim mit Abschluss Diplom-Agraringenieur. Seit 1990 im Bundessortenamt in Hannover für das Aufgabengebiet Prüfung und Zulassung von Getreidesorten verantwortlich. In dieser Funktion Vorsitzender des für die Zulassung zuständigen "Sortenausschuss Getreide".*

Notizen:

Zurück zum Anfang

11[45] Uhr **Christian Schürmann,** Lage
Globale Getreidemärkte – aktuelle Situation und Ausblick

Schwäche bzw. nicht von der Euphorie geprägt, wie es die hiesigen Getreideernten vermuten lassen. Nach einer schlechten Ernte in Menge und Qualität in Deutschland und der schwächsten Ernte in Frankreich seit Jahrzehnten müssten die Preise sich nach langläufiger Meinung, insbesondere der in der Landwirtschaft und der des Handels, eigentlich stärker Richtung Norden entwickeln. Würde man Europa isoliert betrachten, könnte man dieser Einschätzung auch Einiges abgewinnen. Zumal sich auch die russische Weizenernte mit geschätzt ca. 9 Mio.to unter dem Vorjahr befindet. Die gesamte Getreideproduktion in Europa liegt mit geschätzt ca. 30 Mio. Tonnen weniger, eindrucksvoll unter dem 5-jährigem Mittel.
Die Getreidemärkte sind weltweite Märkte und dies ist immer bei der Betrachtung zu berücksichtigen. Meines Erachtens sind es vier große Einflussfaktoren, die auf die Märkte übergeordnet Einfluss nehmen.
Neben der oben genannten deutlich gesunkenen Getreideproduktion in Europa ist die Produktion auf dem amerikanischen Kontinent, sowohl im Norden als auch Süden deutlich gestiegen. Summiert man hier die Veränderungen zum 5 -jährigem Mittel, ergibt sich hier eine geschätzte Produktionssteigerung von 49 Mio. Tonnen.
Des Weiteren ist die Versorgungslage bei Mais und Getreide weltweit als komfortabel einzuschätzen. Die Reichweite der Bestände in Tagen, als wichtiger Gradmesser für die Bestandsbewertung, hat sich nicht wesentlich verändert.
Ebenso ist die Position der institutionellen Funds eine Komponente, die nicht unterschätzt werden darf. Diese Positionierung ist im Moment eher von deutlichen Short- Positionen gekennzeichnet und somit spricht dies nicht für steigende Preise. Schaut man dagegen auf die Aktienmärkte so ist seit Monaten eine sehr stabile Entwicklung zu sehen. Ein DAX- Wert um 18.000 Punkte ist auch ein Zeichen eher schwacher Rohstoffmärkte und hierzu zählt eben auch Getreide.
Ein weiterer wesentlicher Einflussfaktor ist die zunehmende Intransparenz im Handelsgeschehen, einhergehend mit einer mangelhafteren Datenverfügbarkeit. Von chinesischen Marktdaten war dies seit längerem bekannt und macht daher die Analyse deutlich schwieriger. Chinas Markteinflussfaktor auf der Importseite ist gewaltig und hat in den vergangenen Jahren die Getreidepreise bewegt. So ist es nicht verwunderlich, dass gerade Veränderungen in diesem Importmengengerüst für entsprechende Ausschläge sorgen. Gleiche Tendenzen der Intransparenz lassen sich zunehmend in Russland, ohne Zweifel ein großer Exporteur, feststellen. Allein das Handeln dieser beiden Spieler auf dem Getreidemarkt macht eine solide Einschätzung schwieriger.
Abschließend ist auch das Thema der Handelsstreitigkeiten und die Zunahme der politischen Einflüsse als wesentlicher Einflussfaktor nicht zu unterschätzen. Hier sind der zunehmende Protektionismus eigener lokaler Märkte, verbunden mit diversen Handelsembargos und Zöllen zu nennen, die abgekoppelt von Fundamentaldaten die Märkte bewegen. Darüber hinaus hat auch der Krieg in der Ukraine gezeigt wie wenig regierungspolitische Handlungen, die Marktdaten berücksichtigen und vielmehr Angst und Unsicherheit die Märkte bewegen.
Versucht man alle Faktoren bestmöglich zu summieren, wird es sicherlich keine deutliche Preisbewegung nach oben geben. Allerdings müssen hierfür die Schätzungen der Erntemengen so wie prognostiziert eintreffen, damit die Silos gefüllt bleiben.

***Christian Schürmann**, seit 2022 Vorstand der Raiffeisen Ostwestfalen-Lippe AG, hat nach der landwirtschaftlichen Ausbildung, Agrarwissenschaften mit betriebswirtschaftlichem Schwerpunkt an der Universität zu Göttingen studiert. Er hat seine berufliche Laufbahn als Trainee im genossenschaftlichen Warenhandel begonnen und hat anschließend verschiedene leitende Positionen, sowie diverse Geschäftsführungen bekleidet. Er verfügt über eine profunde Expertise im genossenschaftlichen Agrarhandel. Die Schwerpunkte der Tätigkeiten lagen im Wesentlichen in der Strukturentwicklung, sowie im Agrargeschäft mit Getreidehandel.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{15} Uhr **Podiumsdiskussion:**
Beurteilung der Ernte 2024 durch Praxis und Ernteermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{45} Uhr **Schlusswort**

Mittagspause

75. Tagung für Müllerei-Technologie

14^{00} Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der AGF e.V.,
Michael Borgstedt, Bielefeld

1. Organisation und Fortbildung

14^{15} Uhr 1.1. **Andreas Müller,** Hollenstedt
Das Lieferkettengesetz - Wie konnte es nur dazu kommen? Warum es eigentlich auch der Mittelstand umsetzen sollte…und welche typischen Fehler bei der Umsetzung gemacht werden.

Bei den laufenden Diskussionen um die nahende EU-Richtlinie zu menschen- und umweltrechtlichen Pflichten von Unternehmen entlang von Lieferketten wird oft (taktisch) übersehen, dass das strikt nationale Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz LkSG längst in Kraft ist und inzwischen mehrere tausend Unternehmen in Deutschland betrifft. Zum Zeitpunkt dieser Veranstaltung sind die ersten Berichte an das BAFA abzuliefern. Dass es hierbei im Vorfeld kontroverse Diskussionen zur Umsetzung gab, verwundert nicht: bereits vor Inkrafttreten des Gesetzes gab es mehr als 10.000 Seiten juristischer Kommentare zum Gesetz mit sich zum Teil ausschließenden Positionen. Für Nichtjuristen und Praktiker hingegen ist der Gesetzestext recht gut zu verstehen, was eine pragmatische, schlanke und konforme Umsetzung begünstigt.
Die durchsetzende Behörde, das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle BAFA, hat inzwischen im sächsischen Standort Borna eine schlagkräftige Organisation aufgebaut. Mit zahlreichen Handreichungen und einem eigenen Internetbereich unterstützt das BAFA Umsetzungspflichtige und Interessierte bei der Interpretation und Auslegung juristischer Begriffe. Das BAFA wartet nicht auf langwierige juristische Klärungen, sondern setzt unter Berufung auf die Deutungshoheit um. Hierbei ist die Bewertung von Lieferketten für das BAFA als Bundesbehörde kein Neuland. Die Kontrolle der Umsetzung des LkSG ist von der Architektur nicht viel anders als die der Exportkontrolle mit abgeänderten Begriffen. Dementsprechend robust kann sich das BAFA positionieren.
Nicht selten kaskadieren betroffene Unternehmen die LkSG-Pflichten in die Lieferkette hinein und verlangen von ihren unmittelbaren Zulieferern ebenfalls die Umsetzung der Erfüllung relevanter Pflichten. Lieferketten sind komplex, und viele betroffene Unternehmen haben mehrere hundert oder sogar tausend Zulieferer, die im Hinblick auf ihre LkSG-bezogenen Risiken überprüft werden müssen. Dies wirkt zu Beginn überwältigend.
Obwohl die Umsetzung der Pflichten und die Risikoanalysen im Grunde einfach, stringent und über weite Teile auch semi-automatisch erfolgen können, halten sich einige generische aber riskante Annahmen zur vermeintlichen Vereinfachung mit einer erstaunlichen Hartnäckigkeit.
Der Vortrag beschreibt kurz die kuriose Geschichte des LkSG und begründet, warum man die Inhalte zumindest prinzipiell auch als nicht betroffenes Unternehmen umsetzen sollte. Der Referent geht dann aus der Sicht des Praktikers und Umsetzers auf die fünf beliebtesten Annahmen und Empfehlungen zur Vereinfachung der Risikoanalysen ein, die erheblichen Ärger bedeuten können oder sogar falsch sind.

Andreas Müller *ist Physiker und Werkstoffingenieur mit Tiefenerfahrung im Bereich Data Science. Er wechselte in den 2000ern von der Luftfahrt (mit viel BAFA-Berührung im Bereich Exportkontrolle) in die Lebensmittelsicherheit. Nach neun Jahren in Führungspositionen bei einem internationalen börsennotierten Labordienstleister machte er sich mit stem-in-foodsafety.de selbstständig. Die drei Säulen seines Geschäfts sind (1) internationale Risiko-Audits (Food Fraud, Kontaminationen, Fremdkörper, LkSG) und ableitend Verbesserung von Systemen der Risikoabwehr, (2) Sparring, Schulungen und Trainings in der Lebensmittelindustrie sowie (3) Projekte insbesondere in den Bereichen KI, Prozessoptimierungen und Interim-Management. Andreas Müller besitzt sehr viel internationale Erfahrung mit allein zwölf Jahren vor-Ort Arbeit in verschiedenen Regionen Chinas. Seine sehr lebendigen Vorträge und Schulungen für Standardthemen aber auch außerhalb ausgetretener Pfade machen ihn zu einem sehr gefragten Referenten. Er ist Co-Autor zweier*

erfolgreicher Bücher zum Thema LkSG in der Lebensmittelindustrie (Grundlagen und Praxisleitfaden zur Einführung und Umsetzung – von Praktikern für Praktiker).

Notizen:

Zurück zum Anfang

15[15] Uhr 1.2. **Silvan Trunz**, Uzwil
Digitalisierung in der Auftragsabwicklung, eine große Chance mit Herausforderungen

Überblick
Die Präsentation enthält Informationen über die Digitalisierung in der Auftragsabwicklung. Dabei werden verschiedene Aspekte wie Prozessautomation, Qualitätssicherung, und Schnittstellenintegration beleuchtet.

Schnittstellenarten
- API (Application Programming Interface): Bietet definierte Kommunikationswege zwischen Softwarekomponenten, ist hochflexibel und unterstützt verschiedene Protokolle wie HTTP/HTTPS, WebSockets und gRPC. APIs bieten hohe Sicherheitsstandards und sind skalierbar.
- SQL-SQL Schnittstellen: Diese erleichtern direkte Datenbankverbindungen mittels SQL. Sie sind effizient und standardisiert, jedoch weniger flexibel und unterstützen hauptsächlich SQL-Protokolle.
- FTP (File Transfer Protocol): Eignet sich zur Dateiübertragung zwischen Systemen. Während Standard-FTP geringere Sicherheitsstandards aufweist, bieten SFTP und FTPS verschlüsselte Übertragungen.

Entscheidungskriterien für Schnittstellen
- Zeitersparnis und Genauigkeit: Automatisierte Schnittstellen sparen Zeit und erhöhen die Genauigkeit.
- Installations- und Unterhaltskosten: Dies sind kritische Faktoren bei der Implementierung und Wartung jeder Schnittstelle.
- Flexibilität: Notwendig, um unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden.
- Sicherheit: Wegen der steigenden Bedrohungen im Cyberraum eine zentrale Anforderung.
- Datenart und -menge: Je nach Volumen und Art der zu verarbeitenden Daten ist die Wahl der geeigneten Schnittstelle entscheidend.

Herausforderungen und Nutzen
- Geschäftsintegration: Die Digitalisierung erleichtert die Integration von Geschäftsprozessen, maximiert die Produktionseffizienz und erhöht die Lebens- und Futtermittelsicherheit.
- Beispiel Qualitätssicherung: Sammelt und analysiert Produktions- und Qualitätsdaten, stellt die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften sicher und verbessert die Rückverfolgbarkeit der Produkte.

Die präsentierten Lösungen und Empfehlungen unterstützen Unternehmen dabei, ihre Produktionsprozesse digital zu transformieren und betrieblich effizienter zu gestalten.

***Silvan Trunz**, Bühler AG:*
Silvan vereint umfassende Expertise in Technik und Vertrieb mit einer starken Ausrichtung auf Nachhaltigkeit in der Getreidemühlenbranche. Aktuell fördert er als 'Head of Sustainability in Milling Solutions' bei der Bühler Group in der Schweiz nachhaltige Initiativen und Innovationen. Zugleich betreut er als 'Business Development Manager' die Bereiche Automatisierung und Digitalisierung. Silvan ist Ingenieur Systemtechnik NTB Buchs, MBA der FH St.Gallen und einem Abschluss 'Innovation durch IT' an der HSG St.Gallen. Er baute seine Karriere durch verschiedene Schlüsselpositionen auf, darunter als 'Senior Sales Advisor', 'Head of Sales und Quotation Automation' sowie als Projektleiter und Ingenieur, wobei er komplexe Projekte u.a. in Europa und dem Nahen Osten managte. Seine berufliche Laufbahn spiegelt ein tiefes Verständnis für technologischen Wandel und aktuelle Kundenbedürfnisse.

Notizen:

Zurück zum Anfang

15[45] **Kommunikationspause**

16[15] Uhr 1.3. **Petra Sträter**, Hoppenlau
„Müller+": Zusatzqualifikationen im Rahmen der Ausbildung

Es ist nicht immer einfach, der Vielfalt unserer Auszubildenden gerecht zu werden. Gerade in der Berufsschule, in der viele Auszubildende mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Fähigkeiten zusammentreffen, ist das eine große Herausforderung. Oft liegt der Fokus dabei auf der Unterstützung jener Auszubildenden, die in bestimmten Bereichen Nachholbedarf haben. Dabei kann der Blick auf die leistungsstarken Schülerinnen und Schüler verloren gehen. Sie zu fordern und zu fördern und damit die Grundlagen für die Führungskräfte von morgen zu legen, ist das Ziel des Müller+-Konzeptes der Hoppenlauschule. Im Rahmen dieses Konzeptes bieten wir verschiedene Zusatzmodule für eine begrenzte Anzahl an Auszubildenden an. Dazu gehören beispielsweise zusätzliche Unterrichtsstunden im Backtechnikum, um die Techniken und Prozesse der Gebäckherstellung sowie das Wissen über Zusammenhänge von Mehlqualität, weiteren Zutaten und Gebäckqualität zu vertiefen. Außerdem bieten wir den Auszubildenden die Möglichkeit, während der Ausbildungszeit an der Berufsschule die Qualifikation zur Elektrofachkraft für festgelegte Tätigkeiten zu erwerben. Letztes Schuljahr haben wir erstmalig zwei mehrtägige Praxismodule zum Thema Reinigung und Vermahlung angeboten. Die Auszubildenden bekommen in kleinen Gruppen die Gelegenheit, ihr Wissen zu komplexeren Reinigungsaufgaben bzw. Vermahlung und Diagrammführung zu vertiefen. In diesem Schuljahr kommt das Modul „Trouble Shooting" im Mühlentechnikum dazu. Darin geht es um systematische Fehlersuche und -behebung bei Störungen in den Produktionsanlagen.
Insbesondere leistungsstarke Schülerinnen und Schüler legen Wert darauf, umfassendes Wissen vermittelt und Verantwortung übertragen zu bekommen. Dieses erweiterte Portfolio dient nicht nur der Wissensvertiefung, sondern soll auch dazu beitragen die Ausbildung insbesondere für diese Zielgruppe interessanter zu gestalten und Perspektiven aufzuzeigen.

Petra Sträter *ist Diplom-Lebensmittelingenieurin und war nach ihrem Studium zwei Jahre Produktionsleiterin in der Essig- und Feinkostindustrie. 2002 wechselte sie an die Gewerblichen Schule Im Hoppenlau mit Technischer Oberschule Stuttgart und unterrichtet dort im Bereich Getreide-Mehl-Brot angehende Bäcker und Müller. Seit 2019 leitet sie den Bereich der Meisterschule der Müller an der GSIH:TO.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

16^{45} Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

Notizen:

Zurück zum Anfang

Anschließend **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 18. September 2024

2. Entwicklung und Forschung

08[30] Uhr 2.1. **Laura Meissner**, Detmold
Projekt LeguDryProt - Trockentechnische Verarbeitung von Ackerbohnen zur Herstellung von Lebensmittelrohstoffen

Meissner, Laura; Begemann, Jens; Thüm, Marcus; Hüsken, Alexandra; Sciurba, Elisabeth; Nikolay, Sharline

Mit der Eiweißpflanzenstrategie soll u.a. die Verwertung von Leguminosen in der Lebensmittelindustrie gestärkt werden, um einen attraktiven Absatzmarkt zu bilden und damit den Anbau von Leguminosen in Deutschland zu fördern. Heimisch angebaute Ackerbohnen sind z.B. ein hervorragender Lieferant von hochwertigem Eiweiß, welches für die menschliche Ernährung als alternative, pflanzliche Proteinquelle genutzt werden kann. In dem im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie geförderten Projekt LeguDryProt wird die trockentechnische Verarbeitung von u.a. Ackerbohnen als energieeffiziente sowie schonende Technologie zur Herstellung proteinreicher bzw. proteinangereicherter Mehle untersucht. Der angewandte Prozess der Trockenfraktionierung beinhaltet Mahl- und Trennschritte, wie Siebung oder Windsichtung, wobei der Rohstoff zunächst zerkleinert wird und anschließend die resultierenden Stärke- und Proteinpartikel voneinander getrennt werden können. Ziel ist es dabei, die Prozessparameter hinsichtlich Ausbeute und Proteingehalt zu optimieren und Mehle mit geeigneten Eigenschaften für die Verwendung in Teig- und Backwaren herzustellen.
Für die Vermahlung wurde ein industrienaher Walzenstuhl mit Riffel- und Glattwalzen in Kombination mit mehrfachen Siebschritten eingesetzt. Dabei wurden Mahlfraktionen aus Ackerbohnen mit unterschiedlichen Korngrößen gewonnen, die bereits Unterschiede im Proteingehalt zwischen 28 % und 37 % aufwiesen. Die Effizienz einer gezielten Anreicherung des Proteins mittels Windsichtung, gemessen an der Ausbeute und dem Proteingehalt, konnte durch die Verkleinerung der mittleren Partikelgröße auf etwa 17 µm mit einem weiteren Mahlschritt erhöht werden. Bei der Windsichtung konnten die Ausbeute und der Proteingehalt anhand der Drehzahl des Sichterrades gesteuert werden, wobei Proteingehalte von 55-65 % bei akzeptabler Rohstoffausbeute von ca. 35 % erreicht wurden. Die Eigenschaften der Mehle, wie z.B. die Wasserrückhaltekapazität, unterschied sich je nach Partikelgröße und Proteingehalt. Als Ausblick für die Nutzung in Backwaren, wurde exemplarisch die Eignung zur Herstellung von Sauerteig untersucht. Durch eine Fermentation war es möglich den störenden Fehlgeruch zu reduzieren, um somit die sensorischen Eigenschaften zu verbessern.
Durch die trockentechnische Aufarbeitung kann Ackerbohnenmehl mit verschiedenen Eigenschaften hergestellt werden, welches durch die Prozessbedingungen für die Verwendung in unterschiedlichen Lebensmitteln gezielt angepasst werden kann. Mit der Verwendung von Ackerbohnenmehl in alltäglichen Lebensmitteln wird zu einer nachhaltigen, gesunden Ernährung beigetragen, die auf heimischen, proteinreichen sowie weniger stark prozessierten Zutaten basiert.
Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.

Gefördert durch
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Projektträger
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

***Laura Meissner**, studierte Ökotrophologie im Bachelor mit Schwerpunkt Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften im Master an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Ebenfalls an der Christian-Albrechts-Universität promoviert sie in den Bereichen Lebensmittelanalytik und -technologie und erforscht die Funktionalität von Milchproteinen nach chemischer oder physikalischer Behandlung. Seit 2023 ist sie am Max Rubner-Institut als Wissenschaftlerin in der Arbeitsgruppe Körnerleguminosen beschäftigt und betreut das Drittmittel Projekt LeguDryProt. Arbeiten in diesem Projekt beinhalten die trockentechnische Verarbeitung von Körnerleguminosen für die Herstellung proteinangereicherter Lebensmittelzutaten und deren Verwendung in Back- und Teigwaren.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

09^{00} Uhr 2.2. **Maike Föste,** München
Verarbeitung von Urgetreide – Herausforderungen und Chancen für Müllereien und Bäckereien

Autoren: Föste, M.; Kasper, V.; Verheyen, C.; Luhmer, K.; Weisz, U.

Der Anbau und die Verarbeitung von Urgetreide reichen bereits mehrere Tausend Jahren zurück. Im zeitlichen Verlauf wurden Einkorn, Emmer, Dinkel oder Durum sukzessive durch moderne Weizenarten verdrängt, da diese sich oftmals durch eine bessere Ertragsfähigkeit oder Resistenzen gegenüber Schädlingen auszeichnen. Aktuelle Marktbeobachtungen zeigen, dass natürliche und ökologisch hergestellte Produkte, auch unter Anwendung von Urgetreide, zunehmend nachgefragt werden. Aufgrund ihrer Kornbeschaffenheit und ihrer Zusammensetzung zeigen Urgetreide gegenüber Weizen nicht nur Unterschiede in der Vermahlung, sondern erfordern auch bei der Teigbereitung eine prozesstechnische Anpassung. Ein oftmals niedrigerer Glutengehalt führt zu weicheren, weniger elastischen Teigen und somit zu schlechteren Backeigenschaften. Dennoch wird in der Literatur beschrieben, dass Urgetreidesorten in vielen Fällen ein ausgezeichnetes Geschmacksprofil und eine produkttypische Textur aufweisen und somit ein großes Potenzial für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Backwaren liefern.
In einem Kooperationsprojekt mit der Universität Bonn, wurden Forschungsarbeiten am Fraunhofer IVV zu verschiedenen Urgetreidesorten durchgeführt. Emmer, Dinkel und Durum wurden mittels Labormühle in eine Mehl- und Kleiefraktion getrennt. Neben der Vermahlungsausbeute, die für Mehlfraktionen 44-64 % und für die Kleiefraktion 31-55 % betrug, wurden die farblichen Unterschiede bewertet. Hier zeigte sich, dass vor allem die Dinkelmehle eine gelbliche Färbung aufwiesen. Um die technologische Verarbeitung in Backwaren bewerten zu können, wurden die Trockensubstanz, der Protein- und Mineralstoffgehalt sowie die Teigeigenschaften mittels Farinograph der Mehle untersucht. Im Vergleich zu Weizenteig, zeigten die Urgetreideproben eine deutlich geringere Entwicklungszeit. Die Analyse der Dehnungseigenschaften ergab, dass vor allem Dinkelteige eine geringe Dehnbarkeit über einen Zeitraum von 30 bis 90 min aufwiesen. Untersuchungen zu den Verkleisterungseigenschaften ergaben eine geringe Peakviskosität für die Urgetreidesamples, die Endviskosität für Emmer und Durum war nahezu vergleichbar mit Weichweizen. In einem Backversuch wurde abschließend die Endproduktqualität von gesäuerten Broten im Vergleich zur Referenz bewertet. Das

spezifische Brotvolumen nach Einsatz von gesäuertem Emmer fiel mit 1,7 mL/g und für Durum mit 1,4 mL/g gering aus. Obwohl die Dinkelteige keine hohe Dehnbarkeit aufwiesen, war das spezifische Volumen der Dinkelgebäcke mit 1,9 mL/g nahezu vergleichbar zu Weizen (2,1 mL/g). Ebenso ergab die Textur Profil Analyse der Dinkelbrote mit 9,8 N eine ähnliche Krumenhärte zu Weizen 9,2 N, wohingegen die Emmer- und Durumbrote härter waren. Trotz der Unterschiede bei der Teigbereitung von Urgetreide und Weizen, zeigten die Untersuchungen, dass die Endproduktqualität der Dinkelbrote an jene von Weizen heranreichte. Mit Blick in die Zukunft, könnte der Einsatz von Urgetreiden zur Erhöhung der Biodiversität auf dem Feld und Diversität in der Ernährung beitragen.

Maike Föste *studierte Ökotrophologie an der Christian-Albrechts-Universität (CAU) in Kiel. Zur Promotion kam Frau Föste 2011 an die Technische Universität München (TUM) an den Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie. Ihr Dissertationsthema beinhaltete die Fraktionierung von Pseudocerealien, die Nutzung von Kleie als Proteinquelle für glutenfreie Backwaren sowie Untersuchungen zur Hydratation, Verkleisterung und den Verarbeitungs-eigenschaften. Seit 2017 arbeitet Frau Föste am Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV zunächst als wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Abteilung Verfahrensentwicklung pflanzliche Rohstoffe. Zu den Kernaufgaben zählten anfangs die Entwicklung von Fraktionierungsverfahren zur Gewinnung von Proteinen und Ballaststoffen aus Leguminosen und Nebenströmen sowie deren Analytik und Charakterisierung. Als Teamleiterin für den Bereich Feine Backwaren in der Abteilung Verfahrensentwicklung Lebensmittel widmet sich Frau Föste derzeit Themen wie dem Austausch von Makronährstoffen und der Formulierung/ Reformulierung von Süßwaren.*

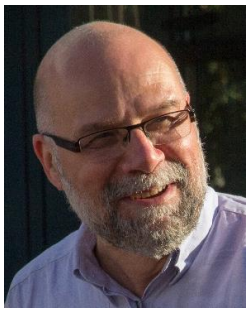
Notizen:

Zurück zum Anfang

09^{30} Uhr 3.3. **Ralf Wilhelm,** Quedlinburg
Genomeditierung in der Pflanzenzüchtung: Neue Möglichkeiten – neue Herausforderungen – neue Regeln?

Die Genomeditierung (oft auch „Genschere“, CRISPR/Cas, gezielte Mutagenese oder NGT genannt) bietet der Pflanzenzüchtung das international viel beachtete, aber auch viel diskutierte Potenzial, wesentliche Züchtungsschritte präziser und schneller durchzuführen. Das Verfahren nutzt molekulargenetische Werkzeuge, um eine bestimmte Gensequenz in der Erbinformation eines Organismus gezielt zu finden und zu modifizieren. Daher muss zunächst die Gensequenz und deren Funktion bekannt sein. Allerdings gibt es oft ähnliche Gensequenzen, die nicht modifiziert werden sollen. Dank bioinformatischer und molekulargenetischer Analysen können unerwünschte Nebeneffekte ("Off-Targets") bereits bei der Planung weitgehend vermieden werden.
Die rechtliche Einordnung des Verfahrens und der Produkte spielt im internationalen Handel eine erhebliche Rolle. In Europa werden Organismen, die mittels Genomeditierung erzeugt wurden, derzeit als "gentechnisch veränderte Organismen" eingestuft – völlig unabhängig davon, ob fremde Erbinformationen (Erbinformationen einer nicht verwandten Art) übertragen wurden. Die Zulassung ist mit einem erheblichen zeitlichen und finanziellen Aufwand verbunden. Zusätzlich müssen die Produkte als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden. In vielen außereuropäischen Ländern werden genomeditierte Organismen nicht als besonderes

risikobehaftet eingestuft und liberalere Regelungen sind etabliert. Diese Regelungen heben insbesondere auf die Abwesenheit fremdartiger Erbinformationen (Transgene) ab, umfassen keine besonderen Bewertungs-, Kennzeichnungs- oder detaillierten Informationspflichten. Auch in der EU hat die Kommission eine Gesetzesinitiative gestartet, um die rechtlichen Anforderungen für genomeditierten Pflanzen zu minimieren, wenn diese Pflanzen prinzipiell solchen Pflanzen entsprechen, die aus klassischer Züchtung hervorgehen könnten. Der Kommissionsvorschlag wird aktuell von den EU-Gremien beraten. Im Vortrag wird der aktuelle Stand der Diskussion und des Gesetzgebungsverfahrens dargestellt. Die zentralen Diskussionspunkte sind die Kriterien der Bewertung, die Kennzeichnungspflicht, die Patentierung und die Koexistenz mit der ökologischen Warenkette. Damit im Zusammenhang steht auch die Frage der (Nicht-)Nachweisbarkeit genomeditierter Pflanzen bzw. Produkte im internationalen Handel.
Die Entwicklung schreitet insbesondere in den USA und China rasch fort, obwohl bisher nur wenige genomeditierte Produkte auf den Märkten eingeführt sind. Warum ist das so? Am Beispiel des Weizens lassen sich stellvertretend die Herausforderungen und Diskussionsthemen, aber auch die sich abzeichnenden Anwendungen verdeutlichen. Dazu gehören die Eigenschaften, die mittels Genomeditierung modifiziert werden, der Umgang mit Risikopotenzialen sowie die Marktnähe.



Dr. Ralf Wilhelm, Kontakt: *Telefon: 03946-47-3300 Fax: 03946-47-3302E-Mail: ralf.wilhelm@julius-kuehn.de Anschrift: Julius Kühn-Institut (JKI) - Bundesforschungszentrum für Kulturpflanzen Institut für die Sicherheit biotechnologischer Verfahren bei Pflanzen*
Erwin-Baur-Str.27, 06484 Quedlinburg
Nach dem Studium der Biologie (Bochum), der Promotion in mikrobieller Ökologie (Gießen) und einem Postdoc-Aufenthalt am Forschungszentrum Jülich zum Thema Nitrifikation widmete sich Ralf Wilhelm ab 2001 dem Arbeitsbereich Biosicherheit und Monitoring gentechnisch veränderter Pflanzen in der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BBA) in Braunschweig. Er leitete mehrere nationale und internationale Verbundprojekte. Aktuelle Forschungsprojekte (EU-Projekte HelEx und Capitalise) widmen sich der Entwicklung von Szenarien zur Abschätzung von Umweltwirkungen genmodifizierter Pflanzen.
Seit 2017 ist er Leiter des Instituts für die Sicherheitsforschung biotechnologischer Verfahren bei Pflanzen am Julius Kühn-Institut - Bundesforschungszentrum für Kulturpflanzen. Forschungsschwerpunkt des Instituts sind die Einsatzbereiche der Pflanzenbiotechnologie und die Auswirkungen neuer Züchtungsmethoden. Das Institut nimmt auch die amtlichen Aufgaben des JKI im Rahmen der Zulassung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) wahr und verfasst Stellungnahmen zu Anträge auf das Inverkehrbringen von GVO.
Ralf Wilhelm lehrt an der Universitäten Göttingen über Pflanzenbiotechnologie und Biosicherheit.
Aufgaben und Forschungsaktivitäten: Leiter des Fach-Institut für die Sicherheit biotechnologischer Verfahren bei Pflanzen am Julius Kühn-Institut (JKI). Spezielle Forschungsbereiche und Interessen:

- *Methoden zur Bewertung der biologischen Sicherheit und Risikomanagement*
- *Anwendungen von "neuen Züchtungstechniken bei Pflanzen"*
- *Regulatorische Fragen der Pflanzenbiotechnologie*
- *Wissenschaftliche Kommunikation*

Aktive Mitgliedschaften

- *EPSO - European Plant Science Organisation, Ko-Vorsitzender der Arbeitsgruppe Agrartechnologien*
- *ISBR - Internationale Gesellschaft für Biosicherheitsforschung; Vorstandsmitglied*
  Editorial Board: "Frontiers Plant Science"

Notizen:

Zurück zum Anfang

10^{00} Uhr **Kommunikationspause**

3. Technologie

10^{30} Uhr 3.4. **Stefan Schmitz**, Flawil (CH)
Innovative Vermahlung: ROMIL Funktionen und Erfahrungsbericht

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. -

Stefan Schmitz *ist Deutscher Staatsbürger, 40-Jährig, verheiratet hat 2 Kinder und wohnt mit seiner Familie in Zihlschlacht-Sitterdorf, Schweiz.*
Ausbildung zum Müller absolvierte er bei der Plange Mühle Neuss. Im Wehrhahn Mühlenkonzern war er insgesamt 6 Jahre in verschiedenen Standorten tätig. Weiterbildung zum Müllereitechnologen SMS an der Schweizerischen Müllereifachschule und Meisterbrief im Müllerei Handwerk an der Handwerkskammer Braunschweig.
Tätigkeit bei Bühler AG als Reiseobermüller an verschiedenen Standorten Uzwil, Singapur, Buenos Aires und Madrid in leitender Position der Technologie Abteilung.
Studium an der Höheren Fachschule St. Gallen zum Dipl. Betriebswirtschafter HF.
Seit Januar 2022 Leiter Technologie bei Swisca AG, Appenzell.

Notizen:

Zurück zum Anfang

11^{00} Uhr 4.1. **Marco Willems,** Bad Camberg
Innovationen in der Klebstoffauftragstechnik (Schwerpunkt Paletten-Sicherung, Personenschutz und Energieeinsparungen)

1. Vorstellung Robatech
   a) Headquarter Robatech AG Schweiz
   b) Robatech GmbH, Deutschland
   c) Überblick Robatech in den verschiedenen Industrien
   d) Überblick Produktpalette

2. Palettenstabilisierung / -sicherung
   a) Situation Palettierung nur mit Folie ohne Klebstoffauftrag
   b) Palettierung mit Klebstoffauftrag
   c) Technische Lösung von Robatech
   d) Gegenüberstellung beider Lösungsvarianten

3. Robatechs Mehrwert „Green gluing“
   a) Was versteht Robatech darunter
   b) Was bietet Robatech

4. Maximale Sicherheit in der Produktionsumgebung
   a) Schutz für Personen/Bediener
   b) Einsparungen bei Strom und Druckluft
   c) Nachhaltigkeit und Ökologie

5. Referenzen
   a) Überblick über namhafte Kunden

***Marco Willems**, AKTUELLE POSITION: Verkaufsleiter / Sales Director / Mitglied des Managements, Robatech GmbH PERSÖNLICHE DATEN: 06434 – 94 11 43, 0152 – 29958728, Marco.Willems@Robatech.de*
Mehr als 15 Jahre Führungserfahrung im Kunden- und Projektmanagement, Team: 15 Mitarbeiter AUSBILDUNG: Master Professional of Technical Management (CCI), Staatlich geprüfter Techniker Informations- und Kommunikationstechnik, Kommunikationselektroniker / Informationstechnik KERNKOMPETENZEN Seit 2005 bei Robatech GmbH, 7 Jahre Erfahrung als Verkaufsleiter und Mitglied des Managements im Bereich Klebstoffauftragstechnik, 5 Jahre Erfahrung als Serviceleiter / Customer Care im Bereich Klebstoffauftragstechnik. Leitung des Serviceteams, 15 Jahre Leitung des Verkaufsinnendienstes im Bereich Angebots- und Auftragsabwicklung, 17 Jahre Leitung des Projektteams und Labor mit dem Schwerpunkt Verkaufsunterstützung BERUFLICHE SCHWERPUNKTE Gezielte Kontrolle und Organisation betriebswirtschaftlicher Abläufe und Projekte, Vertrieb, Projektmanagement, Kundenbeziehungsmanagement (Customer Care), Service & Support

Notizen:

Zurück zum Anfang

11^{30} Uhr 4.3. **Carsten Collmann**, Coburg
Einsparpotenziale in der Drucklufterzeugung erkennen und bewerten

Druckluft ist heute im industriellen Alltag allgegenwärtig: Als Träger von Energie bietet sie die Möglichkeit, diese über gewisse Entfernungen zu transportieren und als Arbeit nutzbar zu machen. Die Erzeugung von Druckluft ist relativ energieintensiv, Druckluft somit ein sehr kostbares Medium!
Egal ob industrielle Serienfertigung in einer komplexen Produktionsanlage oder in einer modernen Getreidemühle: Die Druckluftversorgung muss zuverlässig und die Drucklufterzeugung wirtschaftlich sein!
In der Lebensmittelindustrie ist die Steigerung der Effizienz von Druckluftanlagen ein komplexes Themenfeld und umfasst ein breites Spektrum von technischen und organisatorischen Fragestellungen. In vielen Betrieben besteht vor allem in Hinblick auf ansteigende Energiepreise und dem steigenden Umweltbewusstsein ein akuter Handlungsbedarf.
Bereits mit einfachen Mitteln lassen sich die Energieverbräuche der installierten Druckluftsysteme minimieren und Energiekosten senken. Hierbei ist es wichtig, die sich gewerkeübergreifend ergebenden Potentiale zu erkennen und zu heben.
Der Vortrag hilft Anwendern von industriellen Druckluftapplikationen, die Effizienz in eigenen Anwendungen zu hinterfragen und die Möglichkeiten zur Optimierung des Energiebedarfs besser zu verstehen und zu registrieren. Neben einer Sensibilisierung zur Steigerung der Drucklufteffizienz werden Möglichkeiten zur Ausgestaltung einer ressourcenschonenden Drucklufterzeugung und -aufbereitung vermittelt.
Ein Druckluftaudit liefert konkrete Hinweise und Anknüpfungspunkte für eine Systemoptimierung. Hierbei wird geklärt, wie hoch sich die Energiekosten zur Erzeugung der benötigten Druckluft aktuell beziffern. In einem weiteren Kapitel des Vortrages stellt der Referent anhand eines anschaulichen Praxisbeispiels vier Bereiche vor, in denen Maßnahmen zur Effizienzsteigerung umgesetzt wurden.
Im Rahmen der zahlreichen Projekte hat sich gezeigt, dass Fragestellungen zur Steigerung der Energieeffizienz im Gesamtzusammenhang zu sehen sind und individuelle Randbedingungen in der Regel im Detail erfasst und beurteilt werden müssen, um abschließend Aussagen zu Potentialen, Einsparungen und zur Wirtschaftlichkeit zu erhalten. Deshalb ist dieser Kurzvortrag als Orientierungshilfe zu verstehen.

Dipl.-Ing. Carsten Collmann studierte Maschinenbau in Hannover und Emden. Nach einer Tätigkeit als Trainee bei der Firma Küppersbusch Küchentechnik übernahm er dort verschiedene Aufgaben in der Vertriebsorganisation und schließlich die Leitung der Vertriebsniederlassung Nordrhein-Westfalen.
1999 wechselte er zur Firma Kaeser Kompressoren und übernahm die Aufgaben des Vertriebsingenieurs in der Region Köln / Düsseldorf / Leverkusen. Von 2008 bis 2012 war er als Account Manager Contracting zuständig für Betreibermodelle (Druckluft-Contracting). Er betreut diese Projekte bundesweit und branchenübergreifend bei Großkunden und Konzernen. Seine Zuständigkeit umfasste den gesamten Projektablauf von der Bedarfsanalyse über Wirtschaftlichkeitsfragen bis hin zur schlüsselfertigen Inbetriebnahme industrieller Druckluft-Systemlösungen.
Seit 2012 führt er die die KAESER Niederlassung in Hannover und verantwortet die Kundenbetreuung vertriebs- und serviceseitig in den Bundesländern Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen, Niedersachsen sowie in Teilen von Nordrhein-Westfalen.

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{00} Uhr 4.4. **Michael Haag,** Alsleben und **Lena Woelk,** Berlin
Ergotalkaloide - Was kann die Mühlenreinigung leisten?

Ergotalkaloide sind Mykotoxine, die von verschiedenen Spezies der Gat-tung Claviceps gebildet werden und vor allem beim Roggen aber auch bei anderen Getreidearten wie Triticale, Weizen und Gerste zu finden sind. Aufgrund ihrer gesundheitsschädlichen Wirkung wurden am 1. Januar 2022 europäische Höchstgehalte für Ergotalkaloide in Getreide und Getreideprodukten eingeführt. Ursprünglich sollten die Höchstgeh-alte ab dem 1. Juli 2024 zum Teil weiter verschärft werden – betroffen gewesen wären unter anderem die Höchstgehalte für Ergotalkaloide in Mahlerzeugnissen aus Weizen mit einem Aschegehalt von weniger als 900 mg je 100 g sowie Roggen und Roggenmahlerzeugnisse.
Die Absenkung der Höchstgehalte im Sommer 2024 hätte die Mühlen-betriebe vor große Herausforderungen gestellt. Die Daten aus dem Eu-ropäischen Getreidemonitoring der Mühlen zeigen, dass die Ergotalka-loidgehalte in Getreideprodukten erheblichen, witterungsbedingten jährlichen Schwankungen unterliegen. In den vergangenen vier Jahren hätten durchschnittlich rund neun Prozent der Weizenmehle die ver-schärften Höchstgehalte nicht eingehalten und wären nicht mehr ver-kehrsfähig gewesen.
Für die laufende Kontrolle in den Betrieben fehlen weiter zuverlässige Schnelltests und es ist nicht abzusehen, dass sie kurz- oder mittelfristig auf den Markt kommen werden. Am 27. Februar 2024 hat der auf euro-päischer Ebene zuständige Ausschuss von EU-Kommission und EU-Mitgliedstaaten SCoPAFF für eine Aussetzung der Absenkung der Höchstgehalte für Mahlerzeugnissen aus Weizen mit einem Aschegeh-alt von weniger als 900 mg je 100 g sowie für Roggen und Roggenmah-lerzeugnisse gestimmt. Damit bleiben der Müllerei bis zum Sommer 2028 lediglich vier Jahre, um sich intensiv auf die niedrigeren Höchst-gehalte einzustellen.
Klar ist, dass die Reduzierung der Ergotalkaloidgehalte in Getreideer-zeugnissen gemeinsame Aufgabe der gesamten Getreidebranche von der Züchtung über die Landwirtschaft bis zur Verarbeitung in Müllerei und Bäckerei ist. Ein Schlüssel zum Erfolg liegt dabei in der Mühlenrei-nigung. Welche Möglichkeiten es in der Getreidereinigung gibt, wird in diesem Vortrag diskutiert.

Lena Woelk *studierte Ernährungswissenschaften an der Universität Potsdam und hat nun seit über sechs Jahren Berufserfahrung im Bereich Lebensmittelsicherheit aus verschiedenen Perspektiven gesammelt. Nach ihrem Studium war sie als Analytical Service Managerin bei der Eurofins SOFIA GmbH und anschließend als Referentin im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) tätig. Seit dem 1. April 2021 arbeitet sie als Referentin beim Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V. und betreut dort den Bereich Qualität und Sicherheit. Der VGMS repräsentiert Brotgetreide-, Mehl-, Schäl-, Hartweizen- und Reismühlen, Cerealien- und Teigwarenhersteller sowie die Stärkeproduzenten in Deutschland. Als Dachverband vertritt er die wirtschaftspolitischen und lebensmittelrechtlichen Interessen von knapp 600 Unternehmen.*

Michael Haag *geboren 1961 in Balingen/Württemberg, nach der Schulausbildung Müllerlehre im elterlichen Betrieb, anschließend Bäckerlehre in einem Handwerksbetrieb, nach der Gesellentätigkeit und Praktika erfolgreiche Meisterprüfungen in beiden Berufen, Studium der Müllereitechnologie an der Deutschen Müllerschule Braunschweig und Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen, danach Planung von Mühlen incl. Inbetriebnahmen, Ausbildung von Personal in Mühlen im In- und Ausland, beratend tätig bei Umbauten und Prozessoptimierungen, ab 1993 Betriebsleitertätigkeit in einer Mühle mit Mischfutterwerk in dieser Zeit Besuch der Schule für Futtermitteltechnik, seit 2002 in der Saalemühlengruppe verantwortlich für Qualität, Produktentwicklung und Technik, 2018 Weiterbildung an der Bundesakademie für Bäcker zum geprüften Brotsommelier*

Notizen:

Zurück zum Anfang

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

13^{00} **Mittagsimbiss**

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
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de