

in Zusammenarbeit mit dem

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

## **31. Getreide-Tagung**

**14. – 15. März 2023**



# 31. Getreide-Tagung – 14. - 15.03.2023

## Dienstag, 14. März 2023

8<sup>30</sup> Uhr **Eröffnung**

### 1. Markt

8<sup>30</sup> Uhr 1.1. **Nikolay Gorbachov**, Kiev (Ukraine)  
Actual logistics and competitiveness of Ukrainian grain and oilseed

9<sup>00</sup> Uhr 1.2. **Ulf Müller**, Hamburg  
Das Spannungsfeld zwischen Landwirtschaft und Verbraucher:  
Anforderungen an die Getreidequalität

09<sup>30</sup> Uhr 1.3. **Siegbert Jäger**, Lage  
Handel als Brücke vom Landwirt zum Müller

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

### 2. Öko/Pflanzenbau

10<sup>30</sup> Uhr 2.1. **Stefan Ruhnke**, Isernhagen  
Wo können konventionelle und ökologische Züchtung voneinander  
profitieren?

11<sup>00</sup> Uhr 2.2. **Tanja Schäfer**, Soest  
Auswirkungen verschiedener Kleeuntersaaten im Winterweizen in Weiter  
Reihe auf Ertrags- und Qualitätsparameter

### 3. Toxine

11<sup>30</sup> Uhr 3.1. **Christine Schwake-Anduschus** und **Dorothea Link**, Detmold  
Daten zu Ergotalkaloiden im Getreide und mögliche Konsequenzen für  
Regelungen und Empfehlungen

**12<sup>00</sup> Uhr – Mittagspause**

### 3. Rahmenbedingungen

13<sup>00</sup> Uhr 3.1. **Antonia Lütteken**, Berlin  
GAP-Strategieplan

13<sup>30</sup> Uhr 3.2. **Bernd Rodemann**, Braunschweig  
Anforderungen an den Pflanzenschutz 2030 – Auswirkungen auf  
Landwirtschaft und Verarbeiter

14<sup>00</sup> Uhr 3.3. **Til Feike**, Kleinmachnow  
THG-Minderungspotentiale in der Getreideproduktion

anschließend: **Besuch BIO HOF Brinkmann**, Lage

## 31. Getreide-Tagung – 14. - 15.03.2023

### **Ur-Getreide – der achtsame Weg vom Korn zum Brot**

Auf dem BIO HOF BRINKMANN werden Ur-Getreide wie Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen angebaut und in der hofeigenen Backstube mit verschiedenen hofeigenen Sauerteigen zu sortenreinen Broten verbacken. Der Betrieb gibt einen Einblick in seine Arbeitsweise: Angefangen beim Anbau, über die Vermahlung, die Besonderheiten und die Pflege der verschiedenen Sauerteige bis hin zur Verarbeitung in der Backstube. Der Besuch wird abgerundet durch eine ausführliche Verkostung der verschiedenen Brotsorten.

#### **HINWEIS:**

**Die Verkostung findet in der Reithalle des Hofes statt und erfordert den Temperaturen angepasste Kleidung!**

# 31. Getreide-Tagung – 14. - 15.03.2023

**Mittwoch, 15. März 2023**

## 4. Backtechnologie

8<sup>30</sup> Uhr 4.1. **Thomas Park**, Bremerhaven  
Mikrowellenbacken mit Halbleitertechnologie (Solid-State Technik)

## 5. Backqualität

9<sup>00</sup> Uhr 5.1. **Friedrich Longin**, Hohenheim  
Verarbeitungseigenschaften von Einkorn & Emmer im Vergleich zu Weizen

9<sup>30</sup> Uhr 5.2. **Alexandra Hüsken**, Detmold  
Qualitätsbeschreibung für Weizen - was zählt wirklich: Feuchtkleber oder Rohproteingehalt?

### 10<sup>00</sup> Uhr - Kommunikationspause

10<sup>30</sup> Uhr 5.3. **Katharina Scherf**, München  
Glutenzusammensetzung und Backqualität von Winterweizen

11<sup>00</sup> Uhr 5.4. **Michael Haag**, Alsleben  
Mehlqualität/Verarbeitung /Produkte – Anforderungen an Teig- und  
Gebäckeigenschaften

11<sup>30</sup> Uhr 5.5. **Johannes Nagel-Held**, Hohenheim  
Vorhersage von Back- und Teigeigenschaften von Weizen durch NIR-,  
Ramam- und Fluoreszenz-Spektroskopie

**Schlusswort** durch den Vorsitzenden des Getreide-Ausschusses, **Lorenz Hartl**,  
Freising

# 31. Getreide-Tagung – 14. - 15.03.2023

## 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 **480,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **130,00 €** 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 der-hotspot 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 85 € bis 105 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange Straße 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 980990, E-Mail: [info@detmolder-hof.de](mailto:info@detmolder-hof.de)

**Elisabeth Hotel**, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 948820, E-Mail: [info@elisabethhotel-detmold.de](mailto:info@elisabethhotel-detmold.de)

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

Hotel **H & S Residenz**, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: [info.detmold@hs-hotels.de](mailto:info.detmold@hs-hotels.de)

**Wertschätzer Hotel**, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: [info@wrtschtzr.de](mailto:info@wrtschtzr.de)

### Kategorie 55 € bis 70 €

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



Weitere Informationen unter [www.digefa.de](http://www.digefa.de)