

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

8³⁰ Uhr **Eröffnung**

1. Markt

8³⁰ Uhr 1.1. **Nikolay Gorbachov**, Kiev (Ukraine)
Actual logistics and competitiveness of Ukrainian grain and oilseed

9⁰⁰ Uhr 1.2. **Ludwig Striewe**, Ratzeburg
Der Weizenmarkt unter dem Einfluss des Krieges in der Ukraine – Aktuelle Verwerfungen und langfristige Implikationen

9³⁰ Uhr 1.3. **Ulf Müller**, Hamburg
Das Spannungsfeld zwischen Landwirtschaft und Verbraucher: Anforderungen an die Getreidequalität

10⁰⁰ Uhr 1.4. **Christian Schürmann**, Lage
Handel als Brücke vom Landwirt zum Müller

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

2. Öko/Pflanzenbau

11⁰⁰ Uhr 2.1. **Stefan Ruhnke**, Isernhagen
Wo können konventionelle und ökologische Züchtung voneinander profitieren?

11³⁰ Uhr 2.2. **Tanja Schäfer**, Soest
Auswirkungen verschiedener Kleeuntersaaten im Winterweizen in Weiter Reihe auf Ertrags- und Qualitätsparameter

3. Toxine

12⁰⁰ Uhr 3.1. **Christine Schwake-Anduschus** und **Dorothea Link**, Detmold
Daten zu Ergotalkaloiden im Getreide und mögliche Konsequenzen für Regelungen und Empfehlungen

12³⁰ Uhr – Mittagspause

4. Rahmenbedingungen

13³⁰ Uhr 4.1. **Antonia Lütteken**, Berlin
GAP-Strategieplan

14⁰⁰ Uhr 4.2. **Bernd Rodemann**, Braunschweig
Anforderungen an den Pflanzenschutz 2030 – Auswirkungen auf Landwirtschaft und Verarbeiter

31. Getreide-Tagung – 14. - 15.03.2023

14³⁰ Uhr 4.3. **Til Feike**, Kleinmachnow
THG-Minderungspotentiale in der Getreideproduktion

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

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

5. Backtechnologie

8³⁰ Uhr 5.1. **Thomas Park**, Bremerhaven
Mikrowellenbacken mit Halbleitertechnologie (Solid-State Technik)

6. Backqualität

9⁰⁰ Uhr 6.1. **Friedrich Longin**, Hohenheim
Verarbeitungseigenschaften von Einkorn & Emmer im Vergleich zu Weizen

9³⁰ Uhr 6.2. **Alexandra Hüsken**, Detmold
Qualitätsbeschreibung für Weizen - was zählt wirklich: Feuchtkleber oder Rohproteingehalt?

10⁰⁰ Uhr - Kommunikationspause

10³⁰ Uhr 6.3. **Katharina Scherf**, München
Glutenzusammensetzung und Backqualität von Winterweizen

11⁰⁰ Uhr 6.4. **Michael Haag**, Alsleben
Mehlqualität/Verarbeitung /Produkte – Anforderungen an Teig- und
Gebäckeigenschaften

11³⁰ Uhr 6.5. **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

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

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

Kategorie 55 € bis 70 €

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



Weitere Informationen unter www.digefa.de