



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

24. Getreidenährmittel-Tagung

10. – 11. März 2026



24. Getreidenährmittel-Tagung – 10. - 11.03.2026

Dienstag, 10. März 2026

13⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch Konstantin Golombek, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

1. Rückstände und Analytik

13¹⁵ Uhr 1.1. **Dr. Christiane Schwake-Anduschus**, Max Rubner-Institut
Mykotoxin Status pflanzenbasierter Drinks

13⁴⁵ Uhr 1.2. **Dr. Timm Schwaar**, SAFIA
Schnellmethoden zur Mykotoxinbestimmung

2. Aktuelle Trends und Marktentwicklung

14¹⁵ Uhr 2.1. **Dr. Karsten Schmitz**, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Blick eines Markenartiklers auf die aktuellen Entwicklungen

14⁴⁵ Uhr 2.2. **Sharline Nikolay**, Max Rubner-Institut
Proteinmarkt – Protein-Schienen / Auswege Proteinalternativen
Hülsenfrüchte wie Erbse & Ackerbohne

15¹⁵ Uhr **Kommunikationspause**

3. Ernährung

15⁴⁵ Uhr 3.1. **Dr. Florian Paschen**, Intersnack Deutschland SE
Salzreduktion in Gebäcken

16¹⁵ Uhr 3.2. **Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel**, TH OWL
Chancen und Grenzen der „protein based revolution“

16⁴⁵ Uhr 3.3. **Sandra Blackert**, Verband der Getreide-, Mühlen- und
Stärkewirtschaft VGMS e.V.
Nationale Reduktionsstrategie Ende 2025

ca. 18⁰⁰ Uhr **Networking, Brauerei-Wissen und -Produkte und Abendessen**
Ort: Stratosphäre, Privat-Brauerei Strate,
Palaisstr. 1-13, 32756 Detmold

24. Getreidenährmittel-Tagung – 10. - 11.03.2026

Mittwoch, 11. März 2026

3. Ernährung (Fortsetzung)

- | | |
|----------------------|--|
| 09 ⁰⁰ Uhr | 3.4. Prof. Dr. Marcus Schmidt , Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde
Verwendung von regionalem Amaranth in der Brotherstellung oder Alternative Vortrag über Weizenpülpel |
| 09 ³⁰ Uhr | 3.5. Remy Kriech , Bühler AG
Hochwertige Mehle aus Hülsenfrüchten - von nativen Mehlen zu Proteinmehlen und ihren Nebenströmen |

4. Getreidenährmittel im europäischen Ausland und Entwicklungen

- | | |
|----------------------|--|
| 10 ⁰⁰ Uhr | 4.1. Katharina Hilker Bühler AG
Haferstark vom Korn ins Glas: Oat-Base-Produktion mit Bühler #Oatstanding |
| 10 ³⁰ Uhr | 4.2. Dr. Steffen Beuch , Nordsaatzucht GmbH Saatzucht
Haferanbau und -vermarktung 'down under' – ein Überblick (Haferergebnissen in CROPDIVA) |
| 11 ⁰⁰ Uhr | Kommunikationspause |
| 11 ³⁰ Uhr | 4.3. Dr. Mathias Herrmann , Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI)
Die Proteinhafer-Challenge – Ergebnisse aus dem TRIP-Projekt |
| 12 ⁰⁰ Uhr | 4.4. Dr. Isabella Karpinski , Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI)
Retten Haferdrinks das Klima, die zweite – Ergebnisse der Wertschöpfungsketten- und Akzeptanzanalyse im TRIP Projekt |
| 12 ³⁰ Uhr | Schlusswort durch den Vorsitzenden des Getreidenährmittel-Ausschusses, Dr. Karsten Schmitz , Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG |

24. Getreidenährmittel-Tagung – 10. - 11.03.2026

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 **495,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **165,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Kommunikationspausen, Abendveranstaltung). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

Lernumgebung

Roemer-Haus der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Schützenberg 10, 32756 Detmold.

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.

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.

24. Getreidenährmittel-Tagung – 10. - 11.03.2026

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

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