



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 8<sup>00</sup> Uhr      **Registrierung**

8<sup>30</sup> Uhr      **Eröffnung** durch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.  
**Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2025**

### 1. Recht

9<sup>00</sup> Uhr      1.1. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Verband Dt. Großbäckerein e.V.  
Neues aus dem Lebensmittelrecht

### 2. Rohstoffe und Technologien

09<sup>30</sup> Uhr      2.1. **Dr. Jens Begemann**, Max Rubner-Institut  
Qualitäten der Brotgetreideernte 2025 - Ergebnisse der Besonderen  
Ernteterminnung

10<sup>00</sup> Uhr      2.2. **Frank Zehle** u. **André Schindelhauer**, Herbafood Ingredients  
Anwendung funktioneller Apfel- und Citrusfasern als natürliche Zutaten  
in Backwaren

### 10<sup>30</sup> Uhr – Kommunikationspause

11<sup>00</sup> Uhr      2.3. **Dr. Thomas Kunte**, IREKS  
Qualitätskriterien von Dinkel und Weizen entlang der  
Wertschöpfungskette und Optimierung der Backqualität in Zeiten  
fallender Proteingehalte

11<sup>30</sup> Uhr      2.4. **Jana Kant**, Universität Hohenheim, Fg. Pflanzliche Lebensmittel  
Farbweizen: Innovative Lösung für Vollkornbrote

12<sup>00</sup> Uhr      2.5. **Gordon Grimm**, CSM Ingredients  
Ei-Ersatz in feinen Backwaren

### 12<sup>30</sup> Uhr – Mittagspause

13<sup>30</sup> Uhr      2.6. **Mario Luttmann**, TH OWL  
Einblicke in die objektive Bewertung von Weizenbrötchen in der  
virtuellen Realität

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

- 14<sup>00</sup> Uhr      2.7. **Prof. Dr. Marcus Schmidt**, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde  
Klimaresiliente Ernährung: Verwendung von regionalem Amaranth in der Brotherstellung
- 14<sup>30</sup> Uhr      2.8. **Peter Cleven**, Carlton Food-Technik / Rheon Deutschland  
Stressfreies Rundwirken - Innovative Methode

### 3. Nachhaltigkeit und Wertschöpfungskette

- 15<sup>00</sup> Uhr      3.1. **Dr. Georg Langenkämper**, Max Rubner-Institut  
MAGIC-KlimaBack – Innovative Züchtungsforschung bei Backweizen für effektiven Klimaschutz in der Getreidewertschöpfungskette

#### 15<sup>30</sup> Uhr – Kommunikationspause

- 16<sup>00</sup> Uhr      3.2. **Marieke Mink**, Julius-Kühn-Institut  
Backweizen klimaschonender produzieren - Proteinnutzungseffizienz als Schlüssel zum Erfolg?
- 16<sup>30</sup> 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)

- 08<sup>30</sup> Uhr      3.3. **Dr. Alexandra Hüsken**, Max Rubner-Institut  
Auswirkungen des Klimawandels auf die Backqualität von Winterweichweizen
- 09<sup>00</sup> Uhr      3.4. **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

- 09<sup>30</sup> Uhr      4.1. **Dr. Dirk-Siegfried Hübner**, Hübner Energie Consulting  
Nachhaltigkeit in der Bäckereibranche – von der Theorie in die Praxis
- 10<sup>00</sup> Uhr      4.2. **Jörg Wagner**, KAAK Germany  
Mit hybriden Industriebacköfen die Zukunft unabhängiger gestalten -  
Welche Möglichkeiten bietet der Ofenbau dazu?

#### 10<sup>30</sup> Uhr – Kommunikationspause

- 11<sup>00</sup> 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?
- 11<sup>30</sup> Uhr      4.4. **Sebastian Dietz**, Schäfer Dein Bäcker  
Praxis-Perspektive: Nachhaltigkeit und Energiemanagement bei  
Schäfer Dein Bäcker
- 12<sup>00</sup> 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
- 12<sup>45</sup> Uhr      **Schlusswort** durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Bäckerei-  
Technologie, **Georg Heberer**, Mühlheim

#### Abschlussimbiss

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

## Rahmenprogramm

### Montag, 10. November 2025

19<sup>30</sup> Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer mit **traditionellem Grünkohllessen** auf dem Schützenberg.

### Dienstag, 11. November 2025

18<sup>30</sup> 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](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)

**Hagedorn Residenzhotel Detmold**, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: [info@hotel-residenz-detmold.de](mailto:info@hotel-residenz-detmold.de)

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

#### Kategorie 60 € bis 85 €

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

Onlineanmeldung [hier](#)

# DI GeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**Wir sorgen dafür, dass  
Getreide in aller Munde bleibt!**



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



**Backversuche**



@GetreidezentrumDetmold

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