



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

# 72. Tagung für Müllerei-Technologie

## mit Erntegespräch

### 14. – 15. September 2021 in Detmold



## **Montag, 13. September 2021**

**18<sup>00</sup> Uhr**      **Empfang mit „Brot und Wein“** einmal anders: Die Weinsommelière Anna-Katharina Lemke ([www.diewindmuehle.de](http://www.diewindmuehle.de)) und der Brotsommelier Jörg Meffert ([www.baeckerei-meffert.de](http://www.baeckerei-meffert.de)) stellen uns Weine aus den verschiedensten Anbaugebieten Deutschlands und die dazu passenden Brote vor.

## **Dienstag, 14. September 2021**

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

## **Erntegespräch**

**Leitung:**    **Bertrand Matthäus**, Detmold

**8<sup>30</sup> Uhr**      **Eröffnung** durch **Bertrand Matthäus**, Detmold

**8<sup>45</sup> Uhr**      **Carsten Rieckmann**, Hannover  
Weizen und Roggenernte 2021 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

**09<sup>15</sup> Uhr**    **Günter Unbehend** und **Jens Begemann**, Detmold  
Weizen- und Roggenqualität 2021 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

**09<sup>45</sup> Uhr**    **Alexandra Hüsken**, Detmold  
Die Getreideernte 2021: Mengen und Qualitäten - vorläufige Ergebnisse der Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung

**10<sup>15</sup> Uhr**    **Christine Schwake-Anduschus**, Detmold  
Aktuelle Ergebnisse zu Mykotoxinen in Getreideproben der Ernte 2021

### **10<sup>45</sup>    Kommunikationspause**

**11<sup>15</sup> Uhr**    **Dirk Rentel**, Hannover  
Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2021

**11<sup>45</sup> Uhr**    **Hubert Wiggering**, Potsdam  
Erreichung der Klimaschutzziele: von den Lebensmitteln her denken!

**12<sup>15</sup> Uhr**    **Podiumsdiskussion:**  
Beurteilung der Ernte 2021 durch Praxis und Ernteermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

**13<sup>00</sup> Uhr**    **Schlusswort**

### **Mittagspause**

## 72. Tagung für Müllerei-Technologie

14<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der AGF e.V., **Michael Borgstedt**, Bielefeld

### 1. Technologie und Forschung

14<sup>15</sup> Uhr 1.1. **Andreas Kastenmüller**, Martinsried  
Innovative Mahlsysteme für hochwertige Sonderprodukte

14<sup>45</sup> Uhr 1.2. **Jürgen Hofmann**, Zorneding  
Hygienic Design und Müllerei muss kein Gegensatz sein

15<sup>15</sup> Uhr 1.3. **Christine Schwake-Anduschus, Detmold**  
7 Jahre bestehende Handlungsempfehlungen: ist die Mutterkornproblematik inzwischen gelöst?

### 15<sup>45</sup> Kommunikationspause

16<sup>15</sup> Uhr 1.4. **Marcus Schmidt**, Detmold  
Aktuelle Ergebnisse zur Herstellung von FODMAP-armen Backwaren

16<sup>45</sup> Uhr 1.5. **Mike Taylor**, Peine  
Die Möglichkeiten und Grenzen von indirekten Qualitätsuntersuchungen bei der Bestimmung von Backvolumen RMT und Backqualität aus züchterischer Sicht

17<sup>15</sup> Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

anschließend **Abendveranstaltung**

## Mittwoch, 15. September 2021

### 2. Digitalisierung

08<sup>30</sup> Uhr 2.1. **Bastian Halecker**, Berlin  
(Deep) Technologien – Wie die Müller-Branche von den digitalen & technologischen Entwicklungen profitieren kann?

### 3. Ernährung

09<sup>00</sup> Uhr 3.1. **Klaus-Jürgen Holstein**, Hamburg  
Zukunftsmusik für unser Land- wie sich die Generation zwischen 15 und 29 Jahren ernährt und ernähren möchte

09<sup>30</sup> Uhr 3.2. **Thomas Krüger**, Uzwill (CH)  
Hülsenfrüchte, die vergessene Proteinquelle – von der Bohne zum Burger

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

10<sup>30</sup> Uhr 3.3. **Markus Löns**, Duisburg  
Einfluss veganer Drinks auf die Viskositätseigenschaften von Stärke

## 72. Tagung für Müllerei-Technologie mit Erntegespräch – 14. - 15.09.2021

- 11<sup>00</sup> Uhr      3.4. **Louisa Inhülsen, Marco Kuhlmann, Gonzalo Martinez, Nico Saul, Agnes Sponholtz, Samuel Täschner**, Braunschweig  
Grundlegende Untersuchungen zur Optimierung der Herstellung von Haferdrinkbasis
- 11<sup>30</sup> Uhr      3.5. **Thomas Lepold**, Oberursel  
Leguminosen & Co. -Möglichkeiten und technologische Herausforderungen in Backwaren

### 4. Ausbildung

- 12<sup>00</sup> Uhr      4.1. **Georg Böttcher, Gabriele Lühr, Lisa Rieke**, Braunschweig  
Umsetzung der neuen Rahmenrichtlinien - Fachschule Technik - an der Deutschen Müllerschule Braunschweig (Modularer Aufbau der Weiterbildung zum/r Staatlich geprüften/n Techniker\*in)

### 12<sup>30</sup>      Mittagspause

### 5. Hygiene

- 13<sup>30</sup> Uhr      5.1. **Andre Göhler**, Berlin  
Shigatoxin bildende E.coli (STEC) in Mehl und Getreide
- 14<sup>00</sup> Uhr      5.2. **Markus Kraus**, München  
Umgang mit hygienerechtlichen Beanstandungen
- 14<sup>30</sup> Uhr      5.3. **Sybille Geitel**, Gauting bei München  
Richtig kommunizieren bei vermeintlichen oder tatsächlichen Hygienemängeln

**Schlusswort** durch **Dr. Thomas Rolle**, Grünhainichen, Vorsitzender des Ausschusses für Müllerei-Technologie

### Rahmenprogramm

#### Montag, 13. September 2021

18<sup>00</sup> Uhr      Empfang mit „Brot und Wein“

#### Dienstag, 14. September 2021

18<sup>00</sup> Uhr      gemütlicher Abend auf dem Schützenberg

## Workshops

### Workshops 14.09.-15.09.2021

- a. 8:30 bis 9:15 Uhr **Vorabcheck Besatz**
  - Gesetzliche Vorschriften zur Besatzbestimmung
  - Bestimmung der Besatzfraktionen
  
- b. 10:00 bis 10:45 Uhr **Beurteilung der Backfähigkeit von Weizen und Weizenmehl**
  - Voraussetzungen für die Backfähigkeit
  - Methodenübersicht (Analytik/ Rheologie)
    - ❖ Feuchtklebergehalt
    - ❖ Sedimentationswert
    - ❖ Fallzahl
    - ❖ Farinogramm
    - ❖ Extensogramm
  
- c. 12:00 bis 12:45 Uhr **Möglichkeiten der Feuchtigkeits- und Proteinbestimmung bei Getreide und Getreidemahlerzeugnissen**
  - Methodenübersicht (Brabender MT, Memmert TS, Kjeldahl, Dumas, NIR/NIT)
  - Informationen zum Netzwerk
  - Vor- und Nachteile Standardanalytik/Schnellmethoden
  - Möglichkeiten der Qualitätskontrolle von Schnellmethoden

**Maximal 5 Teilnehmer je Workshop, Anmeldung erforderlich!**

### Shuttle-Service (Residenz-Taxi, Tel. 05231/27747)

Detmold – Altenbeken Bahnhof	50,00 €
Detmold – Bielefeld Bahnhof	60,00 €
Detmold – Flughafen Paderborn-Lippstadt	90,00 €
Detmold – Flughafen Hannover	198,00 €
Detmold – Flughafen Düsseldorf	345,00 €
Detmold – Flughafen Frankfurt a.M.	480,00 €

### Teilnahmebedingungen

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Von **Nichtmitgliedern** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen, Ausstellern (2 Personen je Messestand) und von Referenten – wird eine **Teilnahmegebühr** von **620,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **120,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Empfang am Montagabend, Mittagessen, Kommunikationspausen und das gemütliche Beisammensein am Dienstagabend). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

### Ausstellung

Während der **Tagung** 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.

### 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.

## **Hotelreservierungen**

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bis zum **16.08.2021** mit dem beiliegenden Anmeldeformular. Danach sind Reservierungen nur noch direkt bei den Hotels möglich. Die Bestätigung der Reservierung erfolgt ca. 14 Tage vor der Tagung direkt vom Hotel.

### **Kategorie bis 120 €**

Hotel **Detmolder Hof**, Lange St. 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 98099222, E-Mail: [info@detmolder-hof.de](mailto:info@detmolder-hof.de)

**Elisabeth Hotel**, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,  
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: [info@elisabethhotel-detmold.de](mailto:info@elisabethhotel-detmold.de)

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470, E-Mail: [info@lippischerhof-detmold.de](mailto:info@lippischerhof-detmold.de)

**H & S Residenz Hotel**, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: [info.detmold@hs-hotels.de](mailto:info.detmold@hs-hotels.de)

### **Kategorie bis 70 €**

**Altstadt Hotel, Exterstr. 5**, 32756 Detmold,  
Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29, E-Mail: [info@altstadthotel-detmold.de](mailto:info@altstadthotel-detmold.de)

**Waldhotel Bärenstein**, Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg,  
Tel: 05234 2090, Fax: 05234 209269, E-Mail: [info@hotel-baerenstein.de](mailto:info@hotel-baerenstein.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)**