



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

**73. Tagung für
Müllerei-Technologie
mit Erntegespräch**

**13. – 14. September 2022
in Detmold**



Dienstag, 13. September 2022

ab 8⁰⁰ Uhr Registrierung

Erntegespräch

Leitung: Dirk Wilke, Münster

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch **Dirk Wilke**, Münster

8⁴⁵ Uhr **Lorenz Hartl**, Freising
Weizen und Roggenernte 2022 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

09¹⁵ Uhr **Günter Unbehend** und **Jens Begemann**, Detmold
Weizen- und Roggenqualität 2022- erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

09⁴⁵ Uhr **Alexandra Hüsken**, Detmold
Die Getreideernte 2022: Mengen und Qualitäten - vorläufige Ergebnisse der Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung

10¹⁵ Uhr **Christine Schwake-Anduschus** und **Dorothea Link**, Detmold
Aktuelle Ergebnisse zu Mykotoxinen in Getreideproben der Ernte 2022

10⁴⁵ **Kommunikationspause**

11¹⁵ Uhr **Dirk Rentel**, Hannover
Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2022

11⁴⁵ Uhr **N.N.**
Aktuelle Getreidesituation weltweit

12¹⁵ Uhr **Podiumsdiskussion:**
Beurteilung der Ernte 2022 durch Praxis und Erntermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

12⁴⁵ Uhr **Schlusswort**

Mittagspause

73. Tagung für Müllerei-Technologie

14⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der AGF e.V., **Michael Borgstedt**, Bielefeld

14¹⁵ Uhr **Wolfram Lehmann**, Hof
Work-Life-Unity - Die Kunst der Verzahnung von Arbeit und Privatleben

1. Technologie

- 14⁴⁵ Uhr 1.1. **Maro Bauer**, Martinsried
Vom Silo in den Sack – Absackanlagen für Mühlenprodukte
- 15¹⁵ Uhr 1.2. **Dietmar Heinemann**, Uzwil (Schweiz)
Lösungen rund um den Walzenstuhl
- 15⁴⁵ Uhr 1.3. **Andre Reinecke**, Uzwil (Schweiz)
Neue Generation von Waagen und Dosiersystemen
- 16¹⁵ Kommunikationspause**
- 16⁴⁵ Uhr 1.4. **Mathias Mayser**, Duisburg
Einwicklung eines Mini-Backversuchs für weizenbasierte und glutenfreie Teige

2. Forschung

- 17¹⁵ Uhr 2.1. **Lilit Ispiryan**, Cork (Irland)
FODMAPs in Getreide, Pseudogetreide und Hülsenfrüchten:
Ein systematischer Ansatz für Entwicklung von Low FODMAP Produkten
- 17⁴⁵ Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit
gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

anschließend **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 14. September 2022

2. Forschung (Fortsetzung)

- 08³⁰ Uhr 2.2. **Christine Schwake-Anduschus** und **Dorothea Link**, Detmold
Grenzwerte Ergotalkaloide
- 09⁰⁰ Uhr 2.3. **Jens Begemann**, Detmold
Unsicherheiten bei der Bestimmung von Qualitätsparametern bei
Weichweizen durch unterschiedliche Wassergehalte bei der
Probenvermahlung

3. Ernährung

- 09³⁰ Uhr 3.1. **Sören Rossmann**, Bad Zwischenahn
Soja made in Germany – Regionale Proteinerzeugung für Fleisch aus
Pflanzen

10⁰⁰ Kommunikationspause

- 10³⁰ Uhr 3.2. **Markus Löns**, Duisburg
Analytische Charakterisierung und Verarbeitung von glutenfreien Rohstoffen
im Labormaßstab

73. Tagung für Müllerei-Technologie mit Erntegespräch – 13. - 14.09.2022

- 11⁰⁰ Uhr 3.3. **Remy Kriech**, Uzwil (Schweiz)
Alternative Proteine - Bewältigung der sich ändernden Marktanforderungen in der Müllerei
- 11³⁰ Uhr 3.4. **Rubina Rumler**, Wien (Österreich)
Das Potential von Sorghum in der europäischen Backwarenindustrie
- 12⁰⁰ Uhr 3.5. **Caroline Nichols**, München
Hafer. Einfach gut. – Eine Einführung in die neue Hafer-Küche mit Porridge-Unternehmerin Caroline Nichols

12³⁰ Mittagspause

- 13³⁰ Uhr 3.6. **Susanne Jorre, Köln**
Möglichkeiten der Ökologischen Produktbewertung

4. Ausbildung

- 14⁰⁰ Uhr 4.1. **Petra Sträter und Anne-Kristin Barth**, Stuttgart und Berlin
Gewinnung von Mitarbeiter*innen - Ausbildung, Fortbildung, Quereinsteiger
- 14³⁰ Uhr 4.2. **Deutsche Müllerschule**, Braunschweig
Vorstellung einer Projektarbeit

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

Rahmenprogramm

Montag, 12. September 2022

- 19⁰⁰ Uhr Begrüßungsabend auf dem Schützenberg

Dienstag, 13. September 2022

- 18³⁰ Uhr Heute back' ich, morgen brau' ich" – der Spruch von Rumpelstilzchen galt über Jahrhunderte! Deshalb ist die Kombination von Bier und Brot so genial! Getreide und Wasser sind die Basis beider Lebensmittel und dass die Hefe vom Brotbacken aus dem Sud erst das Bier machte, hat man lange nicht gewusst. Lernen sie verschiedene Bierstile kennen und verkosten sie dazu köstliches Brot. Brot und Bier, das rat ich dir!

Foodpairing – Bier & Brot mit der **Privat-Brauerei Strate Detmold** und der **Bäckerei H. Biere**

Workshops

Workshops 13.09.-14.09.2022

- 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 (Begrüßungsabend am Montag, Mittagessen, Kommunikationspausen und das Foodpairing 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

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

Hotel **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

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

Kategorie 55 € bis 70 €

Hotel **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