



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

70. Tagung für Müllerei-Technologie

mit Erntegespräch

17. – 18. September 2019 in Detmold



Dienstag, 17. September 2019

ab 8⁰⁰ Uhr Registrierung

Erntegespräch

Leitung: Dr. Norbert Haase, Detmold

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch Dr. Norbert Haase, Detmold

8⁴⁵ Uhr **Lorenz Hartl, Freising**
Weizen und Roggenernte 2019 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

9¹⁵ Uhr **Bernhard Chilla, Hannover**
Weizen- und Roggenernte 2019 – Ergebnisse und Erfahrungen des genossenschaftlichen Landhandels

09⁴⁵ Uhr **Günter Unbehend und Jens Begemann, Detmold**
Weizen- und Roggenqualität 2019 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

10¹⁵ Uhr **Anja Kuhfuß, Bonn**
Die Getreideversorgungsbilanzen in Österreich, Frankreich und Deutschland im Vergleich

10⁴⁵ Kommunikationspause

11¹⁵ Uhr **Alexandra Hüsken, Detmold**
Die Getreideernte 2019: Mengen und Qualitäten

11⁴⁵ Uhr **Christine Schwake-Anduschus, Detmold**
Aktuelle Ergebnisse zu Mykotoxinen in Getreideproben der Ernte 2019

12¹⁵ Uhr **Dirk Rentel, Hannover**
Vorstellung der neuen Weizensorten mit Erläuterung der aktuellen Qualitätsgruppenzuordnung

12⁴⁵ Uhr **Podiumsdiskussion:**
Beurteilung der Ernte 2019 durch Praxis und Erntermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

13¹⁵ Uhr **Schlusswort**

Mittagspause

70. Tagung für Müllerei-Technologie

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

1. Vorratsschutz

14¹⁵ Uhr 1.1. **Cornel Adler**, Berlin
Schädlingsmanagement 4.0 – Schädlingsfrüherkennung und -bekämpfung in der Getreideverarbeitung

14⁴⁵ Uhr 1.2. **Nadine Feuerbach**, Berlin
Netzwerk Vorratsschutz – Neue Wege für eine nachhaltige Lagerhaltung

15¹⁵ Uhr 1.3. **Manfred Weger und Rudolf Kammerer**, Kiens/Ehrenbrug
Qualitätssteigerung durch kontrollierte Mühlenbelüftung

15⁴⁵ Kommunikationspause

16¹⁵ Uhr 1.4. **Ralph Hillebrecht**, Glonn
Einsatz von Ozon zur Schädlingsbekämpfung sowie Reduzierung der Mikrobiologie bei der Getreidelagerung

16⁴⁵ Uhr 1.5. **Martin Stelzner**, Mönchengladbach
In den Mühlen der Zeit – Neubau, Instandhaltung und Instandsetzung im Licht des neuen Bauvertragsrechts

17¹⁵ Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

anschließend **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 18. September 2019

2. Ausbildung/Personalentwicklung

8³⁰ Uhr 2.1. **Michael Gutting**, Dresden
Müller der Zukunft

9³⁰ Uhr 2.2. **Michael Haag**, Alsleben
Problem: Qualitätsmanagement. Sind die Unternehmer noch Herr im eigenen Haus? Impulsvortrag mit anschl. Diskussion in Kleingruppen

10⁰⁰ Uhr 2.3. **Peter Haarbeck**, Berlin
Wie kommen wir dem Ideal näher: Aus- und Weiterbildung in der Müllerei

10³⁰ Kommunikationspause

3. Technologie

- 11⁰⁰ Uhr 3.1. **Andreas Kleiner**, Appenzell (CH)
Prozessoptimierung mit Intelligentem Verwiege-System
- 11³⁰ Uhr 3.2. **Nicolas Trounce**, Uzwil (CH)
Vom Walzenstuhl zum integrierten Vermahlungssystem
- 12⁰⁰ Uhr 3.3. **Martin Ellengast und Andreas Hummel**, Kloten
Ein neues Level von Lebensmittelsicherheit und Nachverfolgbarkeit –
FactoryClean

12³⁰ **Mittagspause**

- 13³⁰ Uhr 3.4. **Tom Boldt, Felix Bruckmann, Florian Fritsch und Nigel Miller**,
Braunschweig
Projektarbeit DMSB: Planung einer 200 Tonnen Weichweizenmühle in Sétif –
Algerien

4. Forschung und Entwicklung

- 14⁰⁰ Uhr 4.1. **Benedict Purschke**, Uzwil (CH)
Insekten – Kleie als neue Proteinquelle?
- 14³⁰ Uhr 4.2. **Estelle Klas**, Bingen
Analysemethoden für Vital Gluten
- 15⁰⁰ Uhr 4.3. **Jessica Wiertz**, Duisburg
Gluten freie Produkte und deren Produktentwicklung
- 15³⁰ Uhr 4.4. **Susanne Severitt**, München
Müllerei und Strahlenschutz - Zusammenhang

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

Rahmenprogramm

Montag, 16. September 2019

19³⁰ Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer auf dem Schützenberg (Imbiss)

Dienstag, 17. September 2019

18⁰⁰ Uhr **Besichtigung der „Externsteine“** (www.externsteine-info.de)
anschließend **gemütliches Beisammensein im Waldhotel Bärenstein** (www.hotel-baerenstein.de), Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg

18⁰⁰ Uhr Abfahrt mit dem Bus ab Schützenberg

22⁰⁰ Uhr Rückfahrt zum Schützenberg oder in die Detmolder Innenstadt
Ankunft ca. 22³⁰ Uhr in Detmold

Workshops

Müllerei-Tagung 2019 – Workshop 17.09.-18.09.2019

- a. 8:30 bis 10:00 Uhr **Vorabcheck Getreidegesundheit** (Dr. N. Elbegzaya)
 - Gesetzliche Vorschriften zur Besatzbestimmung
 - Bestimmung der Besatzfraktionen
 - Sensorische Prüfung (Beurteilung gesund und handelsüblich)
 - 4-Stufen-Prüfung - Geruch
 - Profil-Prüfung - Geschmack

- b. 10:00 bis 11:30 Uhr **Beurteilung der Backfähigkeit von Weizen und Weizenmehl** (M. Ruhrländer, C. Kerl)
 - Voraussetzungen für die Backfähigkeit
 - Methodenübersicht (Analytik/ Rheologie)
 - ❖ Feuchtklebergehalt
 - ❖ Sedimentationswert
 - ❖ Fallzahl
 - ❖ Farinogramm
 - ❖ Extensogramm

- c. 11:30 bis 13:00 Uhr **Möglichkeiten der Feuchtigkeits- und Proteinbestimmung bei Getreide und Getreidemahlerzeugnissen** (J. Haase)
 - Methodenübersicht (Brabender MT, Memmert TS, Kjeldahl, Dumas, NIR/NIT)
 - Prinzip
 - Eichung von Feuchtebestimmern
 - Genauigkeiten und Fehlertoleranzen
 - Vor- und Nachteile
 - NIR-Kalibrationsentwicklung
 - Möglichkeiten der Qualitätskontrolle von Schnellmethoden
 - Informationen zum Netzwerk

- d. 14:00 bis 15:30 Uhr **Standardbackversuche** (E.Nikel)
 - Durchführung des Rapid-Mix-Test (RMT) – Brötchen
 - Erläuterung weiterer Backversuche
 - ❖ Rapid-Mix-Test (RMT) – Kastenbrot
 - ❖ Weizenvollkornmehl-Backversuch
 - ❖ Dinkelvollkornmehl-Backversuch
 - ❖ Roggenbrot-Backversuch

Max. 10 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 **600,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **100,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Begrüßungsabend, Mittagessen, Kommunikationspausen und die Abendveranstaltung am 17.09.). 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 **16.08.2019** 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

Elisabeth Hotel, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: 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

H &S Residenz Hotel, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: 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

Haus am Wasserfall, Schlehenweg 30, 32760 Detmold,
Tel.: 05231 94240, Fax: 05231 942424

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

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de