



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 8<sup>00</sup> Uhr      Registrierung

### Erntegespräch

**Leitung:** Dr. Norbert Haase, Detmold

8<sup>30</sup> Uhr      **Eröffnung** durch Dr. Norbert Haase, Detmold

8<sup>45</sup> Uhr      **Lorenz Hartl, Freising**  
Weizen und Roggenernte 2019 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

9<sup>15</sup> Uhr      **Bernhard Chilla, Hannover**  
Weizen- und Roggenernte 2019 – Ergebnisse und Erfahrungen des genossenschaftlichen Landhandels

09<sup>45</sup> Uhr      **Günter Unbehend, Detmold**  
Weizen- und Roggenqualität 2019 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

10<sup>15</sup> Uhr      **Anja Kuhfuss, Bonn**  
Die Getreideversorgungsbilanzen in Österreich, Frankreich und Deutschland im Vergleich

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

11<sup>15</sup> Uhr      **Alexandra Hüsken, Detmold**  
Die Getreideernte 2019: Mengen und Qualitäten

11<sup>45</sup> Uhr      **Christine Schwake-Anduschus, Detmold**  
Aktuelle Ergebnisse zu Mykotoxinen in Getreideproben der Ernte 2019

12<sup>15</sup> Uhr      **Dirk Rentel, Hannover**  
Vorstellung der neuen Weizensorten mit Erläuterung der aktuellen Qualitätsgruppenzuordnung

12<sup>45</sup> Uhr      **Podiumsdiskussion:**  
Beurteilung der Ernte 2019 durch Praxis und Ernteermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

13<sup>15</sup> Uhr      **Schlusswort**

### Mittagspause

## 70. Tagung für Müllerei-Technologie

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

### 1. Vorratsschutz

14<sup>15</sup> Uhr 1.1. **Cornel Adler**, Berlin  
Schädlingsmanagement 4.0 – Schädlingsfrüherkennung und -bekämpfung in der Getreideverarbeitung

14<sup>45</sup> Uhr 1.2. **Nadine Feuerbach**, Berlin  
Netzwerk Vorratsschutz – Neue Wege für eine nachhaltige Lagerhaltung

15<sup>15</sup> Uhr 1.3. **Manfred Weger**, Kiens/Ehrenbrug  
Qualitätssteigerung durch kontrollierte Mühlenbelüftung

15<sup>45</sup> **Kommunikationspause**

16<sup>15</sup> Uhr 1.4. **Ralph Hillebrecht**, Glonn  
Einsatz von Ozon zur Schädlingsbekämpfung sowie Reduzierung der Mikrobiologie bei der Getreidelagerung

16<sup>45</sup> Uhr 1.5. **Martin Stelzner**, Mönchengladbach  
In den Mühlen der Zeit – Neubau, Instandhaltung und Instandsetzung im Licht des neuen Bauvertragsrechts

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, 18. September 2019

### 2. Ausbildung/Personalentwicklung

8<sup>30</sup> Uhr 2.1. **Michael Haag**, Alsleben  
Problem: Qualitätsmanagement. Sind die Unternehmer noch Herr im eigenen Haus? Impulsvortrag mit anschl. Diskussion in Kleingruppen

9<sup>30</sup> Uhr 2.2. **Michael Gutting**, Dresden  
Müller der Zukunft

10<sup>00</sup> Uhr 2.3. **Peter Haarbeck**, Berlin  
Wie kommen wir dem Ideal näher: Aus- und Weiterbildung in der Müllerei

10<sup>30</sup> **Kommunikationspause**

### 3. Technologie

- 11<sup>00</sup> Uhr      3.1. **Andreas Kleiner**, Appenzell (CH)  
Prozessoptimierung mit Intelligentem Verwiege-System
- 11<sup>30</sup> Uhr      3.2. **Nicolas Trounce**, Uzwil (CH)  
Vom Walzenstuhl zum integrierten Vermahlungssystem
- 12<sup>00</sup> Uhr      3.3. **Martin Ellengast**, Kloten  
Ein neues Level von Lebensmittelsicherheit und Nachverfolgbarkeit –  
FactoryClean

#### 12<sup>30</sup>      **Mittagspause**

- 13<sup>30</sup> 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

- 14<sup>00</sup> Uhr      4.1. **Andreas Baumann**, Uzwil (CH)  
Insekten – Kleie als neue Proteinquelle?
- 14<sup>30</sup> Uhr      4.2. **Estelle Klas**, Bingen  
Analysemethoden für Vital Gluten
- 15<sup>00</sup> Uhr      4.3. **Markus Löns**, Duisburg  
Gluten freie Produkte und deren Produktentwicklung

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

### Rahmenprogramm

#### Montag, 16. September 2019

- 19<sup>30</sup> Uhr      **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer auf dem  
Schützenberg (Imbiss)

#### Dienstag, 17. September 2019

- 18<sup>00</sup> Uhr      **Besichtigung der „Externsteine“** ([www.externsteine-info.de](http://www.externsteine-info.de))  
anschließend **gemütliches Beisammensein** im **Waldhotel  
Bärenstein** ([www.hotel-baerenstein.de](http://www.hotel-baerenstein.de)), Am Bärenstein 44, 32805  
Horn-Bad Meinberg
- 18<sup>00</sup> Uhr      Abfahrt mit dem Bus ab Schützenberg
- 22<sup>00</sup> Uhr      Rückfahrt zum Schützenberg oder in die Detmolder Innenstadt

**70. Tagung für Müllerei-Technologie mit Erntegespräch – 17. - 18.09.2019**

Ankunft ca. 22<sup>30</sup> 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](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)

**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](mailto: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](http://www.digefa.de)**