

in Zusammenarbeit mit dem

**Max Rubner-Institut
Institut für pflanzliche Lebensmittel**

77. Tagung für Bäckerei-Technologie

**10. – 11. November 2026
in Detmold**



Zur Anmeldung

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

Dienstag, 10. November 2026

- ab 8⁰⁰ Uhr **Registrierung**
- 8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2026
- 9⁰⁰ Uhr **Prof. Klaus Lösche**, Northern Food Tec GmbH
Verfahrenstechnische Einflußgrößen zur Qualitäts- und Ertragsoptimierung in Backprozessen
- 09³⁰ Uhr **Dr. Anna Catharina Voges**, DLG-Vizepräsidentin, Saat-Gut Plaußig
Voges KG,
Start der Initiative Plattform Ackerbau – Hintergründe und Möglichkeiten
- 10⁰⁰ Uhr **Falko Hellmich**, HELLMICH GmbH
Vom Granulat zum Brot (Granulate in langsam geführten Teigen-
Einfluss auf Wasserwanderung und Teigstruktur)

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

- 11⁰⁰ Uhr **Prof.-Dr.med. Ralf Keller**, Facharzt für Innere Medizin,
Gastroenterologie, Ernährungsmedizin und palliative Grundversorgung

Vom Brot zum Menschen (Granulate in langsam geführten Teigen
Einfluss auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften)
- 11³⁰ Uhr **Prof.-Dr. Josef Löffel**, TH OWL Lemgo
Die Blaupause KI - Wie verändern technische Innovationen Denken und Handeln des Menschen
- 12⁰⁰ Uhr **Dr. Holger Wilms**, IREKS
Die Vielfalt entdecken: Nicht-Brotgetreide, Pseudogetreide und Leguminosen

12³⁰ Uhr – Mittagspause

- 13³⁰ Uhr **Dr. Julien Huen und Frida Köning**, ttz Bremerhaven
Science Slam „Verruchte Semmeln“
- 14⁰⁰ Uhr **Frida Köning**, ttz Bremerhaven
Fluoreszenz trifft Polarisation – Was die Mikrostruktur über die Produktqualität verrät

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

14³⁰ Uhr **Dr. Georg Langenkämper**, Max Rubner-Institut, Detmold
MAGIC-KlimaBack: Züchtungsforschung für klimafreundlichen
Backweizen

15⁰⁰ Uhr **Maurice Morabel**, Clover Optimization GmbH
KI in der Tourenplanung: Sinnvoll oder nur ein Hype? Einblicke aus der
Praxis

15³⁰ Uhr – Kommunikationspause

16⁰⁰ Uhr **Hochschulforum**

Vanessa Sopia Weege, TH OWL Lemgo
Zuckerreduktion: Veränderung der Teig- und Gebäckeeigenschaften am
Beispiel von Mürbekeksen

Gesa Wulfhorst, TH OWL Lemgo
Schokoladenalternativen: Wie nachhaltig sind sie wirklich?

Daria Schlüter, Jacqueline Steinwedel und Maike Fraune, TH OWL
Lemgo
Cycle Bites – Der erste Keks mit funktionellen Inhaltsstoffen für das
Wohlbefinden während der Menstruation

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

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

Mittwoch, 11. November 2026

- 08³⁰ Uhr **Alexander Meyer-Kretschmer**, Verband Dt. Großbäckereien e.V.
Neues aus dem Lebensmittelrecht
- 09⁰⁰ Uhr **Dr. Alexandra Hüsken**, Max Rubner-Institut, Detmold
Mutterkornvorkommen im Roggen: Pollenschüttung und
Sortenunterschiede
- 09³⁰ Uhr **Theresa Sieren**, Max Rubner-Institut, Detmold
Vom Gemenge zum Brot: Technologische und Sensorische Effekte von
Erbsenmehl in Bio-Weizenbroten
- 10⁰⁰ Uhr **Juliane Gorks**, bimanu Cloud Solutions GmbH
Fallstudie - die datengetriebene Backstube
- 10³⁰ Uhr – Kommunikationspause**
- 11⁰⁰ Uhr **Dr. Rüdiger Jank**, Kuchenmeister GmbH
Erkenntnisse zur optimalen Wärmezufuhr für den Backprozess
- 11³⁰ Uhr **Jan Brormann** und **Jan Philipp Gresens**, Foodforecast Technologies
GmbH
Die richtige Menge zur richtigen Zeit: Wie KI Umsatz steigert und Food
Waste senkt
- 12⁰⁰ Uhr **Dr. Stephan Strelen**, Strelen Control Systems GmbH
Einsatz von industrieller Bildverarbeitung und künstlicher Intelligenz zur
automatischen Beurteilung der Porenverteilung von Krumenstrukturen
- 12³⁰ Uhr **Wilhelm Melchers**, RONO Maschinenbau GmbH
Backfette für die eigene Produktion – Make or Buy?
- 13⁰⁰ Uhr **Schlusswort** durch den Vorsitzenden des AGF-Ausschusses für
Bäckerei-Technologie, **Georg Heberer**, Wiener Feinbäckerei Heberer

Abschlussimbiss

76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

Rahmenprogramm

Montag, 9. November 2026

19³⁰ Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer mit **traditionellem Grünkohlessen** auf dem Schützenberg.

Dienstag, 10. November 2026

18³⁰ Uhr **Networking, Brauerei-Wissen und -Produkte und Abendessen**
Ort: **Stratosphäre**, Privat-Brauerei Strate, Palaisstr. 1-13, 32756 Detmold

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

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.

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 02.11.2026. Eine kostenfreie Absage der Teilnahme ist bis zum 02.11.2026 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 349,00 € 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.

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

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

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

Hagedorn Residenzhotel Detmold, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info@hotel-residenz-detmold.de

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

Kategorie 60 € bis 85 €

Altstadt Hotel, Exterstraße 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Onlineanmeldung [hier](#)

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



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



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de