



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

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

**12. – 13. September 2023  
in Detmold**



## Dienstag, 12. September 2023

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

### Erntegespräch

**Leitung:** Dirk Wilke, Münster

8<sup>30</sup> Uhr      **Eröffnung** durch **Dirk Wilke**, Münster

8<sup>45</sup> Uhr      **Christian Guddat**, Dornburg  
Weizen und Roggenernte 2023 - Regionale Ergebnisse und Erfahrungen aus der Landwirtschaft

09<sup>15</sup> Uhr      **Günter Unbehend** und **Jens Begemann**, Detmold  
Weizen- und Roggenqualität 2023- erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

09<sup>45</sup> Uhr      **Alexandra Hüsken**, Detmold  
Die Getreideernte 2023: Mengen und Qualitäten - vorläufige Ergebnisse der Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung

10<sup>15</sup> Uhr      **Christine Schwake-Anduschus**, Detmold  
Aktuelle Ergebnisse zu Kontaminanten in Getreideproben der Ernte 2023

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

11<sup>15</sup> Uhr      **Dirk Rentel**, Hannover  
Vorstellung der neuen Weizen- und Roggensorten 2023

11<sup>45</sup> Uhr      **Ernst Albrecht**, Hamburg  
Globale Getreidemärkte – aktuelle Situation und Ausblick

12<sup>15</sup> Uhr      **Podiumsdiskussion:**  
Beurteilung der Ernte 2023 durch Praxis und Erntermittlung mit den Referenten des diesjährigen Erntegesprächs

12<sup>45</sup> Uhr      **Schlusswort**

### **Mittagspause**

## 74. Tagung für Müllerei-Technologie

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

### 1. Produkte

14<sup>15</sup> Uhr **Alexander Meyer- Kretschmer**, Düsseldorf  
Ölsaatenmonitoring

### 2. Nachhaltigkeit / Ausblick

14<sup>45</sup> Uhr 2.1. **Axel Kölle**, Witten  
Nachhaltigkeit als Innovationsmotor – So lässt sich das Thema systematisch umsetzen und glaubwürdig kommunizieren

15<sup>15</sup> Uhr 2.2. **Hans Jürgen Danneel**, Lemgo  
Betriebliche Nachhaltigkeits-Schulungen für die Lebensmittelindustrie – Neues Open Access Trainings -Tool

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

16<sup>15</sup> Uhr 2.3. **Petra Sträter**, Hoppenlau  
Gesteuerte Zuwanderung - eine Chance für die Mühlenbranche?!

16<sup>45</sup> Uhr **Aussteller-Forum**: In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

anschließend **Abendveranstaltung**

## Mittwoch, 13. September 2023

### 3. Lebensmittelsicherheit

08<sup>30</sup> Uhr 3.1. **Dietrich Mäde**, Halle a. d. Saale  
Vorkommen von Shiga-Toxin bildenden E. coli in Mehl

09<sup>00</sup> Uhr 3.2. **Katharina Geiger**, Berlin  
Kontamination in Lebensmitteln mit STEC – Unvermeidbar für den Landwirt oder eine Fleißaufgabe?

09<sup>30</sup> Uhr 3.3. **Michaela Projahn**, Berlin  
Untersuchungen zu Eintragungswegen von STEC in Mehl

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

10<sup>30</sup> Uhr 3.4. **Stefan Schmitz**, Appenzell (CH)  
Vorteile einer innovativen schneckenlosen Getreidenetzung

#### 4. Klima

- 11<sup>00</sup> Uhr      4.1. **Wolfgang Zornbach**, Bonn  
Mehr Klimaschutz durch weniger Stickstoff - Chancen und Möglichkeiten der Wertschöpfungskette "Backweizen"
- 11<sup>30</sup> Uhr      4.2. **Dominik Bühler**, Uzwil (Schweiz)  
Energiekosten einsparen & CO<sub>2</sub>e Fußabdruck bestimmen
- 12<sup>00</sup> Uhr      4.3. **Stefan Maier**, Neuhausen  
Thermische Verwertung von Produktionsrückständen
- 12<sup>30</sup> Uhr      4.4. **Johann Priemeier**, Antersdorf  
Von der Wiese bis zur Wirklichkeit - Neubau einer BIO – Mühle (Greenfield Projekt)

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

**13<sup>00</sup>    Mittagsimbiss**

### Rahmenprogramm

#### Montag, 11. September 2023

19<sup>00</sup> Uhr      Begrüßungsabend auf dem Schützenberg

#### Dienstag, 12. September 2023

18<sup>30</sup> Uhr      **Gemütliches Beisammensein mit Führung und Verköstigung in der „Stratosphäre“, Detmold, Privat-Brauerei Strate, Palaisstr. 1-13, 32756 Detmold**

Stratosphäre - Das Kompetenzzentrum der Privat-Brauerei Strate Detmold ist als Wissenszentrum Anlaufstelle für alle Fragen rund ums Bier. Erleben Sie in der Stratosphäre eine spannende Führung und einen geselligen Abend zum Netzwerken und genießen.

Seien Sie gespannt!

### 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 **725,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **225,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) 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.

### 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

**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

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

### Kategorie 55 € bis 70 €

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