



Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

in Zusammenarbeit mit dem

**Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

73. Tagung für Bäckerei-Technologie

**08. – 09. November 2022
in Detmold**



73. Tagung für Bäckerei-Technologie – 08. - 09.11.2022

Dienstag, 08. November 2022

ab 8⁰⁰ Uhr **Registrierung**

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2022

1. Recht

9⁰⁰ Uhr 1.1. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht sowie Leitsätze bei Brot und Backwaren

9³⁰ Uhr 1.2. **Mareile Heitmann**, Kehl
Magic of nature – The power of sourdough

2. Neue Ernte und Rohstoffe

10⁰⁰ Uhr 2.1. **Günter Unbehend**, Detmold
Weizenqualität 2022 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

11⁰⁰ Uhr 2.2. **Hans-Werner Kröger**, Bad Salzuflen
Rohstoffbeschaffung in schwierigen Zeiten am Beispiel Öle und Fette

11³⁰ Uhr 2.3. **Martin Unterschütz**, München
Aktuelle Getreidesituation weltweit

12⁰⁰ Uhr 2.4. **Albert Reichenbach**, Hemer und **Klaus Lösche**, Bremerhaven
Vernetzte Wertschöpfung im Backbetrieb

12³⁰ Uhr – Mittagspause

13³⁰ Uhr – bewegte Pause

3. Technik und Technologie

13⁴⁵ Uhr 3.1. **Ulrike Vogt**, Freising
Detektion des Abreinigungsverhaltens cerealer Matrizen bei der CIP-Reinigung

14¹⁵ Uhr 3.2. **Marco Schroeter**, Tecklenburg-Brochterbeck
Prozessunterbrechung durch eine neuartige Roggenbrot -Technologie
-Einfluß einer Gärunterbrechung auf die Teiglings- und Brotqualität, auf Arbeitsorganisation und Verbraucherakzeptanz-

4. Forschung und Entwicklung

14⁴⁵ Uhr 4.1. **Zora Rerop**, München
Synthetische Biotechnologie ebnet den Weg zur zirkulären Bioökonomie –Konversion von Altbrot und Weizenkleie zu Palmölersatz und algenbasierten Backprodukten

15¹⁵ Uhr – Kommunikationspause

15⁴⁵ Uhr 4.2. **Sebastian Wittland**, Detmold
Charakterisierung des Einflusses von Allulose in Kombination mit verschiedenen Getreidearten und Mehltypen auf die Produktqualität von Feinen Backwaren

16¹⁵ Uhr **Hochschulforum**

Maximilian Kohs: „Kann Allulose die Frischhaltung von Hamburger Buns verbessern?“

Sophie Stoffel: „Wie kann die resistente Stärke den Ballaststoffgehalt von Backwaren positiv beeinflussen?“

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

Mittwoch, 09. November 2022

5. Work-Life-Unity

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

6. Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft

09⁰⁰Uhr 6.1. **Michael Rass**, Münster
Nachhaltigkeits Herausforderungen in der Backindustrie mit dem ZNU-Standard - businessrelevant?

4. Forschung und Entwicklung (Fortsetzung)

09⁴⁵ Uhr 4.3. **Marcus Schmidt**, Detmold
Verbesserte Lebensmittelsicherheit in Subsahara-Afrika durch Verwendung von Amaranth und Fingerhirse zur Brotherstellung

10¹⁵ Uhr – Kommunikationspause

10⁴⁵ Uhr 4.4. **Alexandra Hüsken**, Detmold
Reduzierung der Stickstoffdüngung beim Weizen: Erarbeitung und Implementierung innovativer Sorteneigenschaften

11¹⁵ Uhr 4.5. **Julien Huen**, Bremerhaven
Einfluss der molekularen Glutenzusammensetzung auf die Anwendungseigenschaften von Weizenmehl

11⁴⁵ Uhr 4.6. **Julia Wolf**, Detmold
Einsatz von Oleogelen als neues alternatives Frittiermedium für Siedegebäcke

12¹⁵ Uhr 4.7. **Magnus Rienäcker**, Bremerhaven
Potenziale und Herausforderungen bei der Nutzung von Wasserstoff in der Backbranche

Schlusswort durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Bäckerei-Technologie, **Georg Heberer**, Mühlheim

73. Tagung für Bäckerei-Technologie – 08. - 09.11.2022

Rahmenprogramm

Montag, 07. November 2022

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

Dienstag, 08. November 2022

19⁰⁰ 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

73. Tagung für Bäckerei-Technologie – 08. - 09.11.2022

Shuttle-Service (Residenz-Taxi, Tel. 05231/27747, ca.-Preise)

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 **680,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **180,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Begrüßungsabend, Mittagessen, Kommunikationspausen und Bier und Wein). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

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.

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.

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie der-hotspot mit folgendem Passwort: agfdt32756

Sie benötigen Strom für Ihr Handy oder Tablet? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung Power Charger aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

73. Tagung für Bäckerei-Technologie – 08. - 09.11.2022

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

Anmeldung online:

<https://www.agfdt.de/termin/tagung-für-bäckerei-technologie-mit-ausstellung-282.html>

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de