



in Zusammenarbeit mit dem

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

75. Tagung für Bäckerei-Technologie

**12. – 13. November 2024
in Detmold**



75. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12.- 13.11.2024

Dienstag, 12. November 2024

ab 8⁰⁰ Uhr **Registrierung**

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2024

1. Recht

9⁰⁰ Uhr 1.1. **Alexander Meyer-Kretschmer, Düsseldorf**
Neues aus dem Lebensmittelrecht

2. Neue Ernte und Rohstoffe

09³⁰ Uhr 2.1. **Günter Unbehend und Jens Begemann, Detmold**
30 Jahre Mühlenmuster und Handelsmehle – stetiger Wandel oder alles wie gehabt?

10⁰⁰ Uhr 2.2. **Alexandra Hüsken, Detmold**
Cadmiumgehalte in der Weizen- und Roggenernte

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

11⁰⁰ Uhr 2.3. **Michael Spandern, Kopenhagen (DK)**
Regenerative Landwirtschaft mit Carbon Farming finanzieren und die Lieferkette sichern

11³⁰ Uhr 2.4. **Hans-Werner Kröger, Bad Salzuflen**
Steigende Preise für Pflanzenöle durch Erderwärmung und BIO-Kraftstoffproduktion?

3. Technik und Technologie

12⁰⁰ Uhr 3.1. **Michael Bosch, Kulmbach**
Mikroverkapselte Konservierungsmittel und deren Einfluss auf Backwaren

12³⁰ Uhr – Mittagspause

75. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12.- 13.11.2024

13³⁰ Uhr 3.2. **Ulrich Fuesting**, Almelo (NL)
Vom Grundversorger zum Genussproduzenten - Arbeiten mit Röst- und Kochstücken

4. Forschung und Entwicklung

14⁰⁰ Uhr 4.1. **Viktoria Zettel**, Hohenheim
Spektroskopische Überwachung von Sauerteig Fermentationen

14³⁰ Uhr 4.2. **Peter Köhler**, Esslingen
Kontaminanten in Bäckerei-Rohstoffen: Sicherheit durch Monitoring

15⁰⁰ Uhr 4.3. **Marcus Schmidt**, Eberswalde
Upcycling von Weizenpülpe zur Herstellung nachhaltiger ballaststoffreicher Backwaren

15³⁰ Uhr – Kommunikationspause

Hochschulforum

16⁰⁰ Uhr **Mike Mielchen**, Hohenheim, WIG Preisträger 2024
Einfluss der pH-Abhängigkeit des Wheat α -Amylase/Subtilisin Inhibitors (WASI) und deren Auswirkung auf Amylasen

16¹⁵ Uhr **Ausstellerforum**

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

Mittwoch, 13. November 2024

4. Forschung und Entwicklung (Fortsetzung)

08³⁰ Uhr 4.4. **Elisabeth Sciorba**, Detmold
„Jodsalz? Das verwenden wir nicht.“ – Ergebnisse einer Befragung von Backwaren produzierenden Unternehmen

09⁰⁰ Uhr 4.5. **Fynn Bunte**, Hamburg
PFAS ? und jetzt wie weiter – Was ist der Sachstand und welche aktuellen technischen Antworten gibt es

5. Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft

09³⁰ Uhr 5.1. **Josef Löffl**, Hannover
Willkommen in der „BANI-Welt“

10⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause

10³⁰ Uhr 5.2. **Silke Stallkamp**, Berlin
Mehr Klimaschutz durch weniger Stickstoff - Chancen und Möglichkeiten der Wertschöpfungskette "Backweizen"-ein Update

11⁰⁰ Uhr 5.3. **Hans-Jürgen Danneel**, Lemgo
Betriebliche Nachhaltigkeits-Schulungen für die Lebensmittelindustrie – Neues Open Access Trainings -Tool

9. Ausblick

11³⁰ Uhr 9.1. **Michael Spandern**, Kopenhagen (DK)
Wird es 2030 noch Brot geben? Wenn ja, aus was?

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

12¹⁵ **Mittagsimbiss**

75. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12.- 13.11.2024

Rahmenprogramm

Montag, 11. November 2024

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

Dienstag, 12. November 2024

18³⁰ Uhr **Gemütliches Beisammensein mit Empfang am Teehaus, Führung inklusive Food-Pairing und anschließendem Abendessen 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 einen geselligen Abend zum Netzwerken und genießen.

75. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12.- 13.11.2024

Teilnahmebedingungen

Wir bitten um verbindliche Anmeldung bis zum 31.10.2024. Eine kostenfreie Absage der Teilnahme ist bis zum 04.11.2024 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 299,00 € 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.

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 das Netzwerk „Gastzugang“ 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.

75. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12.- 13.11.2024

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](#)

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**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