



in Zusammenarbeit mit dem

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

**70. Tagung für  
Bäckerei-Technologie**

**12. – 13. November 2019  
in Detmold**



# 70. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12. - 13.11.2019

## Dienstag, 12. November 2019

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

8<sup>30</sup> Uhr      **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., **Heribert Kamm**, Bochum,  
**Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2019**

### 1. Lebensmittelrecht

9<sup>00</sup> Uhr      1.1. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht

### 2. Technologie

9<sup>30</sup> Uhr      2.1. **Thekla Alpers, Sabina Paulik, Mario Jekle, Thomas Becker**, Freising: Wirkungsnachweis von Enzymen in Backwaren – Haben Enzyme einen Einfluss nach dem Backen?

10<sup>00</sup> Uhr      2.2. **Mario Jekle, Silvia Brandner, Thomas Becker**, Freising  
Teigentspannung in Sekunden

#### 10<sup>30</sup> Uhr – Kommunikationspause

11<sup>00</sup> Uhr      2.3. **Thomas Klatzer, Johann Klaushofer**, Dinkelsbühl und **Rico Selbmann**, Frankenberg  
Neue Erkenntnisse in der Vakuumtechnik bei der Backwarenherstellung

11<sup>30</sup> Uhr      2.4. **Etienne Vassiliadis**, Barcelona und **Christoph Heger**, Feldkirchen-Westerham  
Tritordeum: Ein Innovatives Getreide punktet mit Alternativem Gluten

12<sup>00</sup> Uhr      2.5. **Elisabeth Sciorba**  
Ergebnisse der Kochsalzerhebung 2018 im Kontext zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL

#### 12<sup>30</sup> Uhr – Mittagspause

### 3. Bildung und Kommunikation

14<sup>00</sup> Uhr      3.1. **Thomas Muschelknautz** und **Klaus Borchers**, Weinheim  
Die Brot-Sommelier Bewegung: Genussbotschafter verändern den Markt

14<sup>30</sup> Uhr      3.2 **Julia Gustavus**, Berlin  
Kommunikation. Mehrwertig. Erfolgreich - Mit jedem Gesprächspartner souverän umgehen.

## 70. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12. - 13.11.2019

15<sup>00</sup> Uhr      3.3 **Karen Bartelt und Harald Laufs**, Hannover  
Digitalisierung im Bäckerhandwerk - Wandel in der Arbeitswelt von Bäckereien

**15<sup>30</sup> Uhr – Kommunikationspause**

### Hochschulforum

16<sup>00</sup> Uhr      Kurzbeiträge von Absolventen

17<sup>00</sup> Uhr      **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

## Mittwoch, 13. November 2019

### 4. neue Ernte

8<sup>30</sup> Uhr      4.1. **Günter Unbehend**, Detmold  
Weizen- und Roggenqualität 2019 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

### 5. Technik

9<sup>00</sup> Uhr      5.1. **Torsten Zense**, Isernhagen  
Knetprozesse individuell definiert

9<sup>30</sup> Uhr      5.2. **Franz Guster**, Uzwil  
Automation als Führungsinstrument für Produktionsprozesse und Technologien in der Backwarenindustrie

**10<sup>00</sup> Uhr - Kommunikationspause**

10<sup>30</sup> Uhr      5.3. **Maximilian Koch**, Bayreuth  
Automatisierung in der Backwarenindustrie - Performance - und Hygieneanforderungen an das Equipment

11<sup>00</sup> Uhr      5.4. **Florian Paschen**, Isernhagen  
Vorteige und Sauerteige

# 70. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12. - 13.11.2019

## 6. Aktuelles

11<sup>30</sup> Uhr      6.1. **Marc Casier**, Paris  
Vorstellung Bread Initiative

**12<sup>00</sup> Uhr – Mittagspause**

13<sup>30</sup> Uhr      6.2. **Jens Kaß**, Berlin  
Wie viel Bio verträgt unser Markt?

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

## Rahmenprogramm

### Montag, 11. November 2019

19<sup>30</sup> Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer mit **traditionellem Grünkohlessen** auf dem Schützenberg.

### Dienstag, 12. November 2019

Nach dem letzten Vortrag servieren wir **Brot & Wein** in der Ausstellungshalle.

Ab 20<sup>00</sup> Uhr **gemütliches Beisammensein** im Restaurant „Strate's Brauhaus“, Lange Str. 35, 32756 Detmold

### 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, Brot 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.

**Anmeldung online:**

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

## 70. Tagung für Bäckerei-Technologie – 12. - 13.11.2019

### Hotelreservierungen

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bis zum **30.09.2019** online oder 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

Hotel **Elisabeth Hotel**, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,  
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Hirschsprung**, Paderborner Str. 212, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 8785000, Fax: 05231 8785005, E-Mail: info@landhaus-hirschsprung.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hotel **H&S Residenz**, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

#### Kategorie bis 70 €

Hotel **Altstadt Hotel, Exterstr. 5**, 32756 Detmold,  
Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Hotel **Haus am Wasserfall**, Schlehenweg 30, 32760 Detmold,  
Tel.: 05231 94240, Fax: 05231 942424

Hotel **Waldhotel Bärenstein**, Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg,  
Tel: 05234 2090, Fax: 05234 209269, E-Mail: info@hotel-baerenstein.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)