

## MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft  
25. bis 27. Oktober 2018

97332 Volkach am Main  
Katholisches Pfarrheim, Engertstraße 9

Der Bayerische Müllerbund lädt seine Mitglieder, interessierte Fachkollegen aus dem Bereich der Mühlenwirtschaft und des Mühlenbaus sowie aus Forschung und Lehre, zu seiner **43. Müllerei-Fachtagung** sehr herzlich ein.

Die Tagungsgebühr beträgt in diesem Jahr für Mitglieder des BAYERISCHEN MÜLLERBUNDES e.V. € 130,00, für Jungmeister und Studenten der DMSB, Meisterschüler sowie Auszubildende € 60,00 sowie für Gäste € 150,00.

Bei Teilnahme von mehreren Betriebs- und Familienangehörigen ist der Beitrag nur einmal zu entrichten. Lediglich für den Besuch des Fränkischen Abends wird für jede weitere Person der Betrag von € 45,00 gesondert berechnet.

## RAHMENPROGRAMM

**Donnerstag, 25. Oktober 2018**

Abends: Zwangloser Müllerstammtisch im Wein- und Biergarten „S’Hinterhöfle“, Hauptstraße 30. Volkach/Stadt

**Freitag, 26. Oktober 2018**

*Fränkisches Weinfest im Weltkulturerbe*

*“Staatlicher Hofkeller Würzburg“*

*Rosenbachpalais -Residenzplatz 3, 97070 Würzburg;*

Kleine Führung durch den Weinkeller

**Abfahrt** der Busse um **19.00 Uhr** vom Schulparkplatz Volkach

**Rückfahrt** ab **23.00 Uhr** und **24.00 Uhr**

Innerhalb des Tagungsgebäudes stellen renommierte Zulieferer-Firmen für die Mühlenwirtschaft ihre Exponate sowie Dokumentationsmaterial aus. Die Standbetreuer stehen den Tagungsteilnehmern für individuelle Fachberatung zur Verfügung.

# Einladung

## 43. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie  
und Wirtschaft

**25. – 27. Oktober 2018**

*Volkach am Main*  
*Unterfranken*



**Veranstalter:**

Bayerischer Müllerbund e.V. - Müllerhaus, Karolinenplatz 5a, 80333 München

Telefon: 089 - 28 11 55 - Telefax: 089 - 28 11 04

E-Mail: [kontakt@muellerbund.de](mailto:kontakt@muellerbund.de) - Internet: [www.muellerbund.de](http://www.muellerbund.de)

**Während der Tagung:**

**Katholisches Pfarrheim**, Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main / Unterfranken

Telefon: 0 93 81 - 96 75

**Zimmerreservierung:**

Zimmer können unter [www.volkach.de](http://www.volkach.de) gebucht werden.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der Touristinformation in Volkach

Telefon: 0 93 81 - 4 01 12 - Telefax: 0 93 81 - 4 01 16

E-Mail: [tourismus@volkach.de](mailto:tourismus@volkach.de) - Internet: [www.volkach.de](http://www.volkach.de)

**Tagungsleiter:**

Vorstandsvorsitzender des Bayerischen Müllerbundes e.V. - Rudolf Sagberger

**Themenblockleitung:**

Rudolf Sagberger, Ludwig Kraus, Siegfried Ebert, Hans Hofmeir, Dr. Josef Rampl;

# Tagungsprogramm der Volkacher Herbstfachtagung

**Donnerstag, 25. Oktober 2018**

- 13.30 Uhr **Tagungsöffnung mit Sektempfang**  
Tagungsöffnung durch den Vorstandsvorsitzenden Rudolf Sagberger und den Ehrenvorsitzenden Ludwig Kraus.

## Themenblock: Getreidewertschöpfungskette

- 14.00 Uhr **Jochen Geiger, Beiselen GmbH, Ulm**  
Enge Getreidemärkte und steigende Preise – Nationale und internationale Märkte im Fokus schwacher Getreideernten
- 14.40 Uhr **Jürgen Zankl, Bioland, Augsburg**  
Bioboom in Deutschland: Zukunftsperspektiven, Preisentwicklung und Marktchancen des Biogetreidemarktes
- 15.10 Uhr **Dr. Herbert Siedler, AELF, Würzburg**  
Qualitätsweizenanbau in der Praxis unter künftigen Rahmenbedingungen überhaupt noch möglich?
- 15.50 Uhr **P a u s e**
- 16.20 Uhr **PD Dr. Friedrich Longin, Universität Hohenheim, Stuttgart**  
Nicht jeder Dinkel bäckt gleich gut:  
Verschiedene Dinkelsorten – Unterschiedliche Backergebnisse!
- 16.50 Uhr **Karl-Dietmar Plentz, Bäckerei Plentz, Schwante**  
Zukunftschancen und Zukunftsideen für handwerkliche Bäckereien
- 17.20 Uhr **Udo Pollmer, Gemmingen**  
Weißmehl & Co. – Wirklich ein Dumm- und Krankmacher?

**Ende: ca. 18.15 Uhr**

**Freitag, 26. Oktober 2018**

## Themenblock: Hygiene und Mühlenmanagement

- 9.00 Uhr **Dr. Mark Lohmann, BfR, Berlin**  
Unsere Lebensmittel sind sicher! Was heißt hier eigentlich sicher?
- 9.30 Uhr **RA Rochus Wallau, EDEKA Südbayern, Gaimersheim**  
Kampagnen, Kontrollen, Gewinnabschöpfung - Was alles auf die Lebensmittelbranche zukommt
- 10.00 Uhr **Dr. Jens Begemann, MRI, Detmold**  
Acrylamid in Backwaren – die Mühlen sollen es richten. Liegt eine effektive Reduktionsmöglichkeit wirklich in der Hand des Müllers?
- 10.30 Uhr **P a u s e**
- 11.00 Uhr **Andre Appeldorn, Hentschke + Sawatzki, Neumünster**  
Vorratsschutzmittel vs. Biozide – Wer darf was, wo unter welchen Voraussetzungen anwenden?
- 11.30 Uhr **Dr. Peri Kholghi, Beratung für Personalentwicklung, Dienstleisterin der BGN, Mannheim**  
Tipps für eine gesunde Mitarbeiterführung ohne Stress und Aufregung

**- Mittagspause: 12.15 – 14.00 Uhr**

**Freitag, 26. Oktober 2018**

13.45 Uhr **Selbstvorstellung der Fachfirmen im Vortragssaal**

## Themenblock: Getreidequalitäten und Getreidezüchtung

- 14.00 Uhr **Jens Begemann, MRI, Detmold**  
Die Brotgetreidequalitäten der deutschen und bayerischen Ernte 2018.
- 14.50 Uhr **Dr. Robert Aberham, Labor Aberham, Großaitingen**  
Optimale Verarbeitung und Behandlung der Mehle aus der Ernte 2018.
- 15.20 Uhr **Überreichung der Teilnahme-Zertifikate am DON-Vorerntemonitoring**
- 15.30 Uhr **P a u s e**
- 16.00 Uhr **Paulina Kaschel Siebert, Chile**  
Blick über den Tellerrand: Innovatives Getreideerfassungs- und Bewertungssystem der Molinos Kunstmann in Chile
- 16.30 Uhr **Dr. Lorenz Hartl, LfL, Weihenstephan**  
Zukunftsträchtige Sorten und deren müllerisches Potential
- 17.10 Uhr **Dr. Harry Lehmann, UBA, Dessau**  
Energiewende in Deutschland: Atom- & Kohleausstieg und nun?

**- Ende: ca. 18.00 Uhr**

**Samstag, 27. Oktober 2018**

## Themenblock: Müllereitechnik

- 9.00 Uhr **Frank Cordesmeier, Bühler AG, Uzwil**  
Alternative Proteinquellen in der Zukunft
- 9.30 Uhr **Jan Gausepohl und Heinrich Dönselmann, Gausepohl Concepts/HDT**  
Kontrollierte Prozessraumbelüftung in Mühlengebäuden – Effiziente Mehrwerte außerhalb des Vermahlungssystems schaffen.
- 10.00 Uhr **Christian Rückert, Landshut**  
Effiziente Roggenreinigungssysteme mit Spezialvermahlung
- 10.30 Uhr **P a u s e**
- 11.00 Uhr **Franz Schmid, Kastenmüller GmbH, Martinsried**  
Modernisierung von Mühlenbetrieben mit innovativer Technik inkl. Beispiel einer Investitionsrechnung
- 11.30 Uhr **Georg Schafner, Bühler AG, Uzwil**  
Maschinelle Innovation vor und in der Vermahlung
- 12.10 Uhr **Frank Iftner und Paul Bruckmann, Lonnerstadt**  
Hygienische Modernisierung von Mehltransportwegen in Mühlen
- 12.40 Uhr **Dr. Josef Rampl und Rudolf Sagberger, Müllerbund, München**  
Leistungen einer starken Gemeinschaft – der Bayerische Müllerbund

**- Ende der Tagung: ca. 13.00 Uhr**