

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 - Internet: 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 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 - Internet: 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 Vortragsaal**

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