

# MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft  
26. bis 28. Oktober 2023

Katholisches Pfarrheim, Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main

Die Tagungsgebühr beträgt in diesem Jahr für Mitglieder des BAYERISCHEN MÜLLERBUNDES e.V. € 180,00, für Jungmeister und Studenten der DMSB, Meisterschüler sowie Auszubildende € 70,00 sowie für Gäste € 200,00. Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer in Höhe von 19 % und sind als Betriebsausgaben steuerlich absetzbar.

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 € 65,00 inkl. MwSt. gesondert berechnet.

## RAHMENPROGRAMM

### Donnerstag, 26. Oktober 2023

Abends: Zwangloser Müllerstammtisch im Wein- und Biergarten „S'Hinterhöfle“, Hauptstraße 30, in Volkach/Stadt und anschließend im Techtel Mechtel, Schelfengasse 2, 97332 Volkach

Neu für Nachtschwärmer: Der Dschungel, Sommeracher Str. 22, 97332 Volkach

⇒ Ab 21:00 Uhr mit DJ Ralf Berz für junge und jung gebliebene Nachtschwärmer!

### Freitag, 27. Oktober 2023

***Fränkischer Abend im Staatlichen Hofkeller der  
Residenz Würzburg, Residenzplatz 3, 97070 Würzburg***

**Abfahrt der Busse um 18:45 Uhr und 19:00 Uhr vom  
Schulparkplatz Volkach**

**Rückfahrt gemeinsam um 23.30 Uhr**

**Innerhalb des Tagungsgebäudes präsentieren sich renommierte Zulieferer-Firmen für die Mühlenwirtschaft. Die Standbetreuer stehen den Tagungsteilnehmern für individuelle Fachberatung gerne zur Verfügung.**

# Einladung

## 48. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie  
und Wirtschaft

**26. – 28. Oktober 2023**

***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

### 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: Jürgen Englert, Siegfried Ebert, Hans Hofmeir, Peter Hirschmann  
und Dr. Josef Rampl

# Tagungsprogramm der Volkacher Herbstfachtagung

## Donnerstag, 26. Oktober 2023

- 13.00 Uhr **Tagungseröffnung mit Sektempfang** durch **Rudolf Sagberger**  
**Themenblock: Getreidemärkte & Getreidewertschöpfungskette**
- 14.00 Uhr **Martin Unterschütz, Leiter Getreide, BayWa AG, München**  
Ernte 2023: Schwache Fallzahlen und Proteinwerte. Wie steht es um die Versorgungslage mit Brot- und Qualitätsgetreide?
- 14.40 Uhr **Uwe Langenhan, EZG für Qualitätsgetreide, Schwabhausen**  
Ukrainekrieg und kein Ende? Volatile Getreidemärkte als „new normal“ – Getreidemarkteinschätzung für das Getreidewirtschaftsjahr 2023/2024
- 15.10 Uhr **Maximilian Eberl, Bayernhof GmbH, Hankofen**  
Aktuelle volkswirtschaftliche Einflussgrößen und Zusammenhänge an den (inter)nationalen Rohstoffmärkten
- 15.40 Uhr **P a u s e**
- 16.10 Uhr **Jürgen Zankl, Bioland e.V. Augsburg**  
Biomarkt der Zukunft – Wie wirken sich Inflation, Kaufkraftverlust und Ukrainekrieg auf die künftige Nachfrage am Biomarkt aus?
- 16.40 Uhr **Anton Huber, Bayerischer Bauernverband, München**  
Partner Erzeugergemeinschaft – Garant für Sortenreinheit, Qualität und Klimaschutz in der regionalen Wertschöpfungskette
- 17.10 Uhr **Dr. Reinhard Puntigam, LfL, Grub**  
Kleie – viel mehr als nur ein Faserfuttermittel!

## Freitag, 27. Oktober 2023

### **Themenblock: Nachhaltigkeit & Wirtschaft**

- 9.00 Uhr **Dietmar Heinemann, Bühler GmbH, Braunschweig**  
CO<sub>2</sub>e- & Energie-Fussabdruck in der Müllerei: Berechnen, Verstehen, Reporten, Reduzieren!
- 9.30 Uhr **Edwin Priewasser, Sallhofer, Braunau am Inn und Maximilian Mahns, Haberfellner Mühle, Grieskirchen**  
Auch ein innovativer Rohrbau kann Energie sparen – Beispiele aus der Praxis
- 10.00 Uhr **P a u s e**
- 10.30 Uhr **Martin Ellegast und Johannes Frey, Advactory, Rotkreuz**  
Digitalisierung des Qualitätsmanagements in Mühlen mit Praxisbeispielen
- 11.00 Uhr **Oliver Eigenbrodt und Alexander Lechner, SB-Konzept, Hallbergm.**  
Vorstellung eines schlanken Fakturierungsprogramms für Handwerksmühlen
- 11.30 Uhr **Dr. Peri Kholghi, Personal- & Organisationsentwicklung, Mannheim**  
**externe Dienstleisterin der BGN**  
Sicher und gesund: Impulse für Unternehmer und Führungskräfte zur Stressvermeidung
- 12.00 Uhr **DON-Vorerntemonitoring 2023:** Gute Ergebnisse für bayerischen Weizen

## Freitag, 27. Oktober 2023

- 13.30 Uhr **Leistungsschau der Ausstellungsfirmen im Vortragssaal**  
**Themenblock: Getreidequalitäten und Qualitätsmanagement**
- 14.00 Uhr **Dr. Jens Begemann, MRI, Detmold**  
Die Mengen und Qualitäten der deutschen Getreideernte 2023 im Einzugsbereich des Müllerbundes
- 14.40 Uhr **Dr. Robert und Christine Aberham und Sabine Kempf, Großaitingen**  
Richtige Bearbeitung und Behandlung der Mehle aus der Ernte 2023
- 15.10 Uhr **P a u s e**
- 15.40 Uhr **Ulf Müller, GoodMills Deutschland, Hamburg**  
Wachsende Herausforderung für Mühlenbetriebe im Qualitätsmanagement z.B. bei Mutterkorn, DON, usw. - was ist von den Mühlen zu leisten?
- 16.20 Uhr **DI Christian Kummer und Romana Ruth, VG, Wien**  
Reduzierte Grenzwerte 2024: Dekontamination von Mutterkorn in der Getreide- und Mühlenreinigung. Erste Forschungsergebnisse von Alkaloex
- 17.00 Uhr **Dr. Alexander Hoepfel, Nachnordosten, München**  
Die Psychologie des Verhandeln nutzen – auch die Müllerei kann davon profitieren

## Samstag, 28. Oktober 2023

### **Themenblock: Müllereitechnik**

- 9.00 Uhr **Stefan Schmitz, Swisca AG, Appenzell**  
Vorteile einer innovativen schneckenlosen Getreidenetzung
- 9.30 Uhr **Andreas Müller, Bühler GmbH, Braunschweig**  
Neubau einer Weizenmühle – Individuelle Automatisierung trifft flexible Vermahlungstechnik
- 10.10 Uhr **Jan Gausepohl, Food Experts, Rätzlingen/Buchloe**  
Food Experts – neue Wege in der Personalqualifizierung und -entwicklung
- 10.40 Uhr **P a u s e**
- 11.20 Uhr **Christian Rückert, Mühlenbau Rückert, Landshut**  
Anlagenbau mit Vielfalt und individuellen Lösungen bei komplexen und individuellen Aufgabenstellungen
- 11.50 Uhr **Rolf Nagel, FD Waagenbau, Fürstenwalde**  
Wägetechnik in der Mühle von A wie Annahme, über P wie Prozesswaage, bis Z wie Zulassung
- 12.20 Uhr **Franz Schmid, Kastenmüller GmbH und Johann Priemeier, Simbach**  
Umsetzung eines innovativen Mühlenneubaus mit zusätzl. Sondervermahlung

**Ende der Tagung ca. 13:00 Uhr**