

## MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft  
28. bis 30. Oktober 2021

Katholisches Pfarrheim, Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main  
Alternativ wegen verschärfter Coronabeschränkungen:  
Steigerwaldhalle, Jahnstraße 16, 97353 Wiesentheid – ca. 10 km von  
Volkach entfernt

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 € 50,00 gesondert berechnet.

## RAHMENPROGRAMM

**Donnerstag, 28. Oktober 2021**

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

**Freitag, 29. Oktober 2021**

**SCHLOSS SULZHEIM**  
**Wilhelm-Behr-Strasse 34**  
**97529 Sulzheim**

Abfahrt der Busse um **18.40 Uhr** von der Steigerwaldhalle  
und um **19.00 Uhr** vom Schulparkplatz Volkach  
Rückfahrt ab **23.30 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

## 46. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie  
und Wirtschaft

**28. – 30. Oktober 2021**

*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  
Alternativ wegen verschärfter Coronabeschränkungen: Steigerwaldhalle, Jahnstraße 16, 97353 Wiesentheid – ca. 10 km von Volkach entfernt

### 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, Jürgen Englert, Hans Hofmeir, Dr. Josef Rampl

# Tagungsprogramm der Volkacher Herbstfachtagung

## Donnerstag, 28. Oktober 2021

- 13.00 Uhr **Tagungseröffnung mit Sektempfang** durch **Rudolf Sagberger**  
**Themenblock: Getreidewertschöpfungskette**
- 14.00 Uhr **Jörg-Simon Immerz, Leiter Erzeugnisse Agrar, BayWa AG**  
Schwache Qualitäten und volatile Märkte – Herausfordernde Entwicklung der Getreidemärkte im Wirtschaftsjahr 2021/2022
- 14.40 Uhr **Jochen Geiger, Beiselen GmbH, Ulm**  
Quo vadis Biogetreidemärkte: Neue Anforderungen des Einzelhandels in Verbindung mit steigenden Verbrauchererwartungen
- 15.10 Uhr **Thomas Zehnter, Main-Öko und Main-Korn, Würzburg**  
Ziele und Konzept von Main-Öko und Main-Korn - Vermarktungssituation der Ernte 2021 aus Sicht der Landwirte
- 15.30 Uhr **P a u s e**
- 16.00 Uhr **Ulf Müller, Leiter Qualitätsmanagement, Goodmills Deutschland**  
Allergene Kreuzkontaminationen im Getreide – Herausforderungen für die vorgelagerte Getreidekette und die Mühlen
- 16.30 Uhr **Dr. Stefan Senn und Sascha Behrens, Foss GmbH, Hamburg**  
Neuheit bei der Mykotoxin Schnelltestung
- 16.50 Uhr **Christian Guschker und Nicole Nefzger, Regierung von Unterfranken und FiBL**  
Wasserschutzbrot – Grundwasserschutz zum genießen!
- 17.20 Uhr **Michael Hiestand, Meyermühle, Landshut**  
Nachhaltigkeit: Der Weg zur klimaneutralen Mühle – ein Erfahrungsbericht

## Freitag, 29. Oktober 2021

### **Themenblock: Müllerei und Wirtschaft**

- 9.00 Uhr **Manuel Gehrke, BGN, Hannover**  
Schnell kann es passieren - Unfälle in Mühlen und Mischfutterwerken vermeiden.
- 9.30 Uhr **Wolfgang Westermeier, Farminsect, Bergkirchen**  
Verwertung von Mühlennachprodukten zu proteinreichen, innovativen Futtermitteln
- 10.00 Uhr **P a u s e**
- 10.20 Uhr **apl. Prof. Dr. Friedrich Longin, Universität Hohenheim**  
Aller Unkenrufe zum Trotz: Weizen macht immer noch nicht krank und dumm – Update zu Fodmap, ATI und Verträglichkeit!
- 10.50 Uhr **Alexandra Londono Baderschneider und Dr.-Ing. Christoph Schill, Bühler AG, Uzwil**  
Von der Bohne zum Burger
- 11.30 Uhr **Martin Hofmeier, ThermoNox, Fahlenbach**  
Erste Erfahrungsberichte bei der Siloentwesung mit dem ThermoNoxilo

**Mittagspause: 12.15 – 14.00 Uhr**

## Freitag, 29. Oktober 2021

- 13.45 Uhr **Leistungsschau der Ausstellungsfirmen im Vortragssaal**  
**Themenblock: Getreidequalitäten und Getreidezüchtung**
- 14.00 Uhr **Jens Begemann, MRI, Detmold**  
Die Brotgetreidequalitäten im Einzugsbereich des Müllerbundes
- 14.40 Uhr **Dr. Robert Aberham, Labor Aberham, Großaitingen**  
Optimale Verarbeitung und Behandlung der Mehle aus der Ernte 2021
- 15.10 Uhr **Klaus Schröder, Bindewald GmbH, Bischheim**  
Mehlqualität natürlich mit Malzmehl eingestellt
- 15.40 Uhr **Überreichung der Teilnahme-Zertifikate am DON-Vorerntemonitoring**
- 16.00 Uhr **P a u s e**
- 16.30 Uhr **Dr. Lorenz Hartl, LfL, Freising**  
Aktuelle Sortenentwicklung bei Winterweizen, Dinkel und Roggen – Sorteneigenschaften und Backqualitäten
- 17.00 Uhr **Prof. Dr. Peter Köhler, biotask AG, Esslingen**  
Mutterkornalkaloide bei Weizen und Roggen - Ergebnisse des Europäischen Getreidemonitorings im Licht der EU-Gesetzgebung
- Ende: ca. 18.00 Uhr**

## Samstag, 30. Oktober 2021

### **Themenblock: Müllereitechnik**

- 9.00 Uhr **Gerald Hartmann, Cube GmbH, Magdeburg**  
Digitale Instandhaltung von Mühlenbetrieben
- 9.30 Uhr **Andreas Müller / Bühler GmbH, Braunschweig und Felix Scharf / Otto Crienitz KG, Wünschendorf**  
Umbau und Modernisierung einer Weizenmühle
- 10.10 Uhr **Christian Rückert, Landshut**  
3D-Scan und die Vorteile beim Mühlenumbau
- 10.40 Uhr **P a u s e**
- 11.10 Uhr **Franz Boeltzig, Jost Sühwold und Dennis Beuting, DMSB-Projektarbeit**  
Neubau der Netzung und Optimierung der Reinigung
- 11.40 Uhr **Jan Gausepohl, Gausepohl Concepts, Rätzlingen**  
Vorstellung eines innovativen Neubaus einer glutenfreien Hafermühle
- 12.20 Uhr **Andreas Kastenmüller und Franz Schmid, Kastenmüller GmbH**  
Neubau eines Mühlensystems zur Feinvermahlung für Sonderprodukte

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