## MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft
27. bis 29. Oktober 2022

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, 27. Oktober 2022**

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

**Freitag, 28. Oktober 2022**

***Fränkischer Abend auf dem Mainschiff „Alte Liebe"***

***Abfahrt um 19.00 Uhr an der Hafenanlegestelle in Volkach***

***(Vom Marktplatz Volkach Richtung Main, vor der Mainbrücke links abbiegen)***

**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.**

**Bitte beachten Sie, dass die Müllereifachtagung unter den zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Coronabedingungen stattfinden wird. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie vor Anreise einen Coronaselbsttest durchführen.**

# *Einladung*

## 47. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft

## 27. – 29. Oktober 2022

***Volkach am Main***
***Unterfranken***

GLÜCK ZU ®

**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

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

# *Tagungsprogramm der Volkacher Herbstfachtagung*

## Donnerstag, 27. Oktober 2022

13.00 Uhr **Tagungseröffnung mit Sektempfang** durch **Rudolf Sagberger**

**Themenblock: Getreidewertschöpfungskette und Risikomanagement**

14.00 Uhr **Alfred Reindl, Josef Marschall GmbH, Schwaig**
Entwicklung der internationalen Getreidemärkte im volatilen Spannungsfeld der Ukrainekrise

14.40 Uhr **Martin Unterschütz, Leiter Handel Getreide und Ölsaaten, BayWa AG, München**
Getreidemärkte außer Rand und Band. Wie steht es um die Versorgungslage mit Brotgetreide aus der deutschen Ernte 2022?

15.10 Uhr **Lars Kuchenbuch, Geschäftsführer, KS Agrar GmbH, Mannheim**
Welche Einflüsse hat die Charttechnik auf die Preis- und Marktentwicklung an der Matif?

15.40 Uhr **P a u s e**

16.10 Uhr **Moritz Häfele, Geschäftsführer Bio Kontor GmbH, Hofheim**
Wie werden sich die Biomärkte unter dem Einfluss der aktuellen Preise von konventioneller Ware weiter entwickeln?

16.40 Uhr **Michael Sailer, Schwäbische Landprodukte GmbH, Tapfheim**
Wie verläuft die weitere Marktentwicklung bei Dinkel, Emmer und Einkorn der Ernte 2022?

17.10 Uhr **Axel Schmitt, Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim**
Der eigene Tellerrand ist nicht die Grenze in der Backwarenbranche – Wie können moderne und pfiffige Bäcker sich heute am Markt behaupten?

## Freitag, 28. Oktober 2022

**Themenblock: Müllerei und Energieeffizienz**

9.00 Uhr **Bernd Biedermann, SVGKHS, Oschatz**
Information und Hintergründe zu den ausufernden Energiemärkten

9.30 Uhr **Dr. -Ing. Michael Seiffert, Architektur- und Ingenieurbüro, Greiz**
Gewässerwärmenutzung aus dem Fließgewässer – ein bislang unerkanntes Potential

10.00 Uhr **P a u s e**

10.30 Uhr **Jürgen Englert, Gründleinsmühle, Obervolkach**
Steigende Fuhrparkkosten: Einführung einer Frachtkostenpauschale bei der Mehlbelieferung – Ein Erfahrungsbericht

11.00 Uhr **Sabine Hiendlmeier, C.A.R.M.E.N. e.V., Straubing**
Energetische Verwertungsmöglichkeiten von Mühlennebenprodukten

11.30 Uhr **Andreas Hummel, Wingmen Group, Rotkreuz/Schweiz**
Steigende Stromkosten: Praxisbeispiele von Energieeinsparpotentialen in der Mühle

**Mittagspause: 12.15 – 13.45 Uhr**

13.45 Uhr **Leistungsschau der Ausstellungsfirmen im Vortragssaal**

## Freitag, 28. Oktober 2022

**Themenblock: Getreidequalitäten und Getreidezüchtung**

14.00 Uhr **Dr. Jens Begemann, MRI, Detmold**
Die Mengen und Qualitäten der deutschen Getreideernte 2022 im Einzugsbereich des Müllerbundes

14.40 Uhr **Dr. Robert und Christine Aberham und Sabine Kempf, Großaitingen**
Getreidequalität, Bearbeitung und Behandlung der Mehle aus der Ernte 2022

15.10 Uhr **Andre Goehler, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin**
Ein Update zu Shigatoxin bildenden E.coli (STEC) in Mehlen und Teigen

15:40 Uhr **Bärbel Hintermeier, VGMS, Berlin**
Die rechtliche Bewertung von Risiken bei Naturprodukten am Beispiel STEC in Mehl

16.10 Uhr ***Überreichung der Teilnahme-Zertifikate am DON-Vorerntemonitoring***

16.20 Uhr **P a u s e**

16.50 Uhr **Dr. Jens Begemann, MRI, Detmold**
Welchen Einfluss hat die Getreidefeuchte auf die Bestimmung der Qualitätsparameter bei Getreide?

17.20 Uhr **Volker Schmidt-Sköries, Biokaiser GmbH, Mainz-Kastel**
Vom Ökopionier zum sozialethischen Anstifter – Wie kann nachhaltiges Wirtschaften in der Backwarenbranche und Getreidewertschöpfungskette gelingen?

## Samstag, 29. Oktober 2022

**Themenblock: Müllereitechnik**

9.00 Uhr **Paul und Felix Bruckmann, Mühlenbau Bruckmann, Lonnerstadt**
Praxisbeispiele von energieeffizienten Optimierungsmaßnahmen in der Mühle

9.30 Uhr **Jan Gausepohl, Gausepohl Concepts, Rätzlingen**
Bau einer kombinierten Feinmühle zur Herstellung von Mehlen, Hafer- und Sonderprodukten

10.00 Uhr **Christian Rückert, Mühlenbau Rückert, Landshut**
Wie umgehen mit extrem trockenem Getreide vor der Vermahlung?

10.30 Uhr **P a u s e**

11.00 Uhr **Manuel Gehrke, BGN, Hannover**
Maschinensicherheit im Mühlenbetrieb und die Mär vom Bestandsschutz

11.20 Uhr **Michael Zimmermann, Penko Engineering B.V., Ede - Niederlande**
Effiziente und einfache Möglichkeiten der Siloverwiegung

11.50 Uhr **Andreas Müller, Bühler GmbH, Braunschweig**
Neubau einer Weizenmühle – Individuelle Automatisierung trifft flexible Vermahlungstechnik

12.20 Uhr **Franz Schmid, Kastenmüller GmbH, Martinsried**
Neubau eines kombinierten 50 t/24h Biomühle – Walzeneinzelantrieb Vario-S in der Praxis