

Einladung

45. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie
und Wirtschaft

26. – 30. Oktober 2020



®

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

Veranstaltungsort: Online unter

<https://www.gotomeet.me/JosefRampl/volkach-at-home>

Tagungsleiter:

Vorstandsvorsitzender des Bayerischen Müllerbundes e.V.
Rudolf Sagberger

Themenblockleitung:

Dr. Josef Rampl

MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft
26. bis 30. Oktober 2020

Der Bayerische Müllerbund lädt seine Mitglieder, interessierte Fachkollegen aus dem Bereich der Mühlenwirtschaft und des Mühlenbaus sowie aus Forschung und Lehre, zu seiner **45. Müllerei-Fachtagung** vom **26.10.2020 - 30.10.2020** sehr herzlich ein.

Die Tagung findet aufgrund der Corona-Pandemie erstmalig ausschließlich online statt. Der Bayerische Müllerbund hat sich zur Durchführung im Onlineformat entschlossen, weniger aus der Sorge vor Ansteckungen, sondern vielmehr, um seiner Branchenverantwortung gerecht zu werden und im Falle auch nur eines einzelnen positiven Befundes Quarantänemaßnahmen für alle teilnehmenden Mühlenbetriebe zu vermeiden.

Die Tagungsgebühr beträgt in diesem Jahr für Mitglieder des BAYERISCHEN MÜLLERBUNDES e.V. **€ 50,00**. Teilnehmende Gäste zahlen **90,00 €**, für Studenten der DMSB und Meisterschüler ist die Veranstaltung kostenlos.

Bei Teilnahme von mehreren Betriebs- und Familienangehörigen ist der Beitrag nur einmal zu entrichten.

Zur Teilnahme an der Veranstaltung melden Sie sich bitte hier an:

<https://crm.muellerbund.de/seminar/volkach-31>

Nehmen Sie an „Volkach at home“ per Computer, Tablet oder Smartphone teil. Der Einwahllink:

<https://www.gotomeet.me/JosefRampl/volkach-at-home>

Zugangscode: 415-740-733

Keine Möglichkeit sich mit digitalen Medien einzuwählen? Sie können auch am Telefon teilnehmen. Wählen Sie: 0 89 / 12 14 02 09 0

VOLKACH AT HOME

von Montag 26.10.2020 – Freitag 30.10.2020

Mo. 26.10: 14 - 16 Uhr <u>Getreidemärkte</u> <u>Trends und Treiber</u>	Di. 27.10: 14 - 16 Uhr <u>Getreidequalitäten</u> <u>der Ernte 2020</u>	Mi. 28.10: 14 - 16 Uhr <u>Lebensmittelsicherheit</u> <u>und Hygiene</u>	Do. 29.10: 14 - 16 Uhr <u>Wir lieben Brot und</u> <u>Getreideprodukte</u>	Fr. 30.10: 14 - 16 Uhr <u>Müllereitechnik</u> <u>kompakt</u>
<p>1. Jörg-Simon Immerz, BayWa AG, München Erntemengen und Getreidemarktentwicklung 2020/21</p> <p>2. Prof. Dr. Jan Niessen, Technische Hochschule Nürnberg Entwicklungen, Trends und Treiber der Bio-Märkte</p> <p>3. Prof. Dr. Petra Högy, Univ. Hohenheim Auswirkungen des Klimawandels auf den deutschen Getreideanbau</p>	<p>1. Dr. Jens Begemann, MRI Detmold Die Brotgetreidequalitäten der Ernte 2020</p> <p>2. Dr. Robert Aberham, Großaitingen Optimale Verarbeitung der Mehle aus der Ernte 2020</p> <p>3. Dr. Alexandra Hüsken, MRI Detmold Neue Erkenntnisse zum Verhältnis von Rohprotein und Feuchtkleber zur Volumenausbeute</p>	<p>1. Martin Hofmeir, Thermonox, Fahlenb. Innovation: Entwesung von Mehl- und Getreidezellen</p> <p>2. Dr. André Göhler, BfR Berlin STEC/VTEC in Mehl - Wissenschaftlicher Stand und Risikobewertung</p> <p>3. Dr. Josef Rampl, Bayer. Müllerbund Kreuzkontamination mit Soja auf den Vorstufen der Mühlen vermeiden</p> <p>Johannes Schmuck und Andreas Müller, Bühler AG Möglichkeiten zur Auslese von Soja und allergenhaltigen Stoffen in der Getreidereinigung</p>	<p>1. Dr. Björn Hollensteiner Der Brotdoc, Haltern Die Liebe zu Brot und zum selber Backen – nicht erst seit Corona!</p> <p>2. Dr. Claudia Laupert-Deick, Bonn Ernährungstrend Nahrungsmittelunverträglichkeiten - Für wen ist es wirklich sinnvoll auf Getreide zu verzichten?</p> <p>3. Harald Friedl, Regisseur des Films BROT, Wien Brot ist als Kulturgut mehr als nur Lebensmittel – Hintergründe und Interview zum Film BROT</p>	<p>1. Felix und Paul Bruckmann, Lonnerstadt Einsatz von Pneumatik vs. mechanische Förderung – Eine Gesamtbilanz</p> <p>2. Andreas Kastenmüller und Franz Schmid, Martinsried Konzeption einer Versuchsmühle – Anwendungen daraus für die Praxis</p> <p>3. Christian Rückert, Altdorf b. Landshut 3D Scan und Bearbeitung als modernes Hilfsmittel in der Mühlenplanung</p> <p>4. Sabrina Würsch und Georg Schafler, Bühler AG Vitaris – neues Maschinenkonzept für die Getreidereinigung</p>