AGF

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

in Zusammenarbeit mit dem

Max Rubner-Institut
Institut für pflanzliche Lebensmittel

77. Tagung für Bäckerei-Technologie

10. – 11. November 2026 in Detmold

Zur Anmeldung

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Schützenberg 10 • 32756 Detmold • Telefon: +49 (0) 52 31 61664-0 • Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5
E-Mail: info@agf-detmold.de • www.agf-detmold.de

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10. - 11.11.2026

Dienstag, 10. November 2026

ab 8^{00} Uhr	**Registrierung**
8^{30} Uhr	**Eröffnung** durch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. **Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2026**
9^{00} Uhr	**Prof. Klaus Lösche**, Northern Food Tec GmbH Verfahrenstechnische Einflußgrößen zur Qualitäts- und Ertragsoptimierung in Backprozessen
09^{30} Uhr	**Dr. Anna Catharina Voges**, DLG-Vizepräsidentin, Saat-Gut Plaußig Voges KG, Start der Initiative Plattform Ackerbau – Hintergründe und Möglichkeiten
10^{00} Uhr	**Falko Hellmich**, HELLMICH GmbH Vom Granulat zum Brot (Granulate in langsam geführten Teigen-Einfluss auf Wasserwanderung und Teigstruktur)

10^{30} Uhr – Kommunikationspause

11^{00} Uhr	**Prof.-Dr.med. Ralf Keller**, Facharzt für Innere Medizin, Gastroenterologie, Ernährungsmedizin und palliative Grundversorgung Vom Brot zum Menschen (Granulate in langsam geführten Teigen Einfluss auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften)
11^{30} Uhr	**Prof.-Dr. Josef Löffl**, TH OWL Lemgo Die Blaupause KI - Wie verändern technische Innovationen Denken und Handeln des Menschen
12^{00} Uhr	**Dr. Holger Wilms**, IREKS Die Vielfalt entdecken: Nicht-Brotgetreide, Pseudogetreide und Leguminosen

12^{30} Uhr – Mittagspause

13^{30} Uhr	**Dr. Julien Huen und Frida Köning**, ttz Bremerhaven Science Slam „Verruchte Semmeln“
14^{00} Uhr	**Frida Köning**, ttz Bremerhaven Fluoreszenz trifft Polarisation – Was die Mikrostruktur über die Produktqualität verrät

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10. - 11.11.2026

14^{30} Uhr **Dr. Georg Langenkämper**, Max Rubner-Institut, Detmold
MAGIC-KlimaBack: Züchtungsforschung für klimafreundlichen Backweizen

15^{00} Uhr **Maurice Morabel**, Clover Optimization GmbH
KI in der Tourenplanung: Sinnvoll oder nur ein Hype? Einblicke aus der Praxis

15^{30} Uhr – Kommunikationspause

16^{00} Uhr **Hochschulforum**

Vanessa Sopie Weege, TH OWL Lemgo
Zuckerreduktion: Veränderung der Teig- und Gebäckeigenschaften am Beispiel von Mürbekeksen

Gesa Wulfhorst, TH OWL Lemgo
Schokoladenalternativen: Wie nachhaltig sind sie wirklich?

Daria Schlüter, Jacqueline Steinwedel und Maike Fraune, TH OWL Lemgo
Cycle Bites – Der erste Keks mit funktionellen Inhaltsstoffen für das Wohlbefinden während der Menstruation

16^{45}Uhr **Ausstellerforum**
In diesem Forum wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10. - 11.11.2026

Mittwoch, 11. November 2026

08^{30} Uhr	**Alexander Meyer-Kretschmer**, Verband Dt. Großbäckereien e.V. Neues aus dem Lebensmittelrecht
09^{00} Uhr	**Dr. Alexandra Hüsken,** Max Rubner-Institut, Detmold Mutterkornvorkommen im Roggen: Pollenschüttung und Sortenunterschiede
09^{30} Uhr	**Theresa Sieren**, Max Rubner-Institut, Detmold Vom Gemenge zum Brot: Technologische und Sensorische Effekte von Erbsenmehl in Bio-Weizenbroten
10^{00} Uhr	**Juliane Gorks**, bimanu Cloud Solutions GmbH Moderne Systeme, halbe Wahrheiten - Wie eine Bäckerei aufgehört hat, nach Gefühl zu steuern

10^{30} Uhr – Kommunikationspause

11^{00} Uhr	**Dr. Rüdiger Jank**, Kuchenmeister GmbH Erkenntnisse zur optimalen Wärmezufuhr für den Backprozess
11^{30} Uhr	**Jan Brormann** und **Jan Philipp Gresens**, Foodforecast Technologies GmbH Die richtige Menge zur richtigen Zeit: Wie KI Umsatz steigert und Food Waste senkt
12^{00} Uhr	**Dr. Stephan Strelen**, Strelen Control Systems GmbH Einsatz von industrieller Bildverarbeitung und künstlicher Intelligenz zur automatischen Beurteilung der Porenverteilung von Krumenstrukturen
12^{30} Uhr	**Wilhelm Melchers**, RONO Maschinenbau GmbH Backfette für die eigene Produktion – Make or Buy?
13^{00} Uhr	**Schlusswort** durch den Vorsitzenden des AGF-Ausschusses für Bäckerei-Technologie, **Georg Heberer**, Wiener Feinbäckerei Heberer

Abschlussimbiss

76. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10.- 11.11.2026

Rahmenprogramm

Montag, 9. November 2026

19^{30} Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer mit **traditionellem Grünkohlessen** auf dem Schützenberg.

Dienstag, 10. November 2026

18^{30} Uhr **Networking, Brauerei-Wissen und -Produkte und Abendessen**
Ort: **Stratosphäre**, Privat-Brauerei Strate, Palaisstr. 1-13, 32756 Detmold

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Schützenberg 10 • 32756 Detmold • Telefon: +49 (0) 52 31 61664-0 • Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5
E-Mail: info@agf-detmold.de • www.agf-detmold.de

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10. - 11.11.2026

Ausstellung

Während der **Tagung für Bäckerei-Technologie** findet eine **Maschinen- und Geräteausstellung** im „Haus des Brotes" statt, an der sich namhafte Firmen aus dem In- und Ausland beteiligen und ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorstellen. Der Besuch der Ausstellung ist nur in Verbindung mit dem Besuch der Tagung möglich.

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie das Netzwerk „Gastzugang“ mit folgendem Passwort: agfdt32756

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Teilnahmebedingungen

Wir bitten um verbindliche Anmeldung bis zum 02.11.2026. Eine kostenfreie Absage der Teilnahme ist bis zum 02.11.2026 möglich. Von Nichtmitgliedern der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen, Ausstellern (2 Personen je Messestand) und von Referenten – wird eine Teilnahmegebühr von 799,00 € pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von 349,00 € pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial sowie das Rahmenprogramm (Begrüßungsabend am Montag, Mittagessen, Kommunikationspausen und das Abendprogramm am Dienstagabend). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

Datenschutz

Die Teilnehmenden erklären sich bei Anmeldung mit der Speicherung ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die fotografierenden Personen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

77. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10. - 11.11.2026

Hotelreservierungen

Bei den folgenden Detmolder Hotels können bei Bedarf Reservierungen **direkt** unter dem Stichwort „Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung“ vorgenommen werden:

Kategorie 98 € bis 115 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange Straße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 948820, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 936-0, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hagedorn Residenzhotel Detmold, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info@hotel-residenz-detmold.de

Wertschätzer Hotel, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: info@wrtschtzr.de

Kategorie 60 € bis 85 €

Altstadt Hotel, Exterstraße 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Onlineanmeldung hier

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!






Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche

DAkkS
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de