

MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft
29. bis 31. Oktober 2026

Katholisches Pfarrheim, Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main

Die Tagungsgebühr beträgt in diesem Jahr unverändert 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 € 70,00 inkl. MwSt. gesondert berechnet.

RAHMENPROGRAMM

Donnerstag, 29. Oktober 2026

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

Freitag, 30. Oktober 2026

Gegen 19:00 Uhr: Abfahrt der Busse vom Schulparkplatz Volkach zum

Fränkischen Abend im Schloss Sulzheim

Wilhelm-Behr-Str. 34, 97529 Sulzheim

Jubiläumsfeier 20 Jahre Mehlköniginnen

Rückfahrt gemeinsam um 23.30 Uhr

Innerhalb des Tagungsgebäudes präsentieren sich renommierte Zulieferer-Firmen für die Mühlenwirtschaft. Die Standbetreuer stehen Fachberatungen gerne zur Verfügung.

Nutzen Sie die Parkplätze an der Mainschleifenhalle, Obervolkacher Straße 11 97332 Volkach. Der Fußweg zum Tagungsgebäude ist ausgeschildert.

Einladung

51. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie
und Wirtschaft

29. – 31. Oktober 2026

Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main



®

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

Anmeldungen zur Tagung:

<https://crm.muellerbund.de/seminar/volkacher-mullereifachtagung-2026-241>

Parkplatzinformation:

Kostenlose Parkplätze stehen an der Mainschleifenhalle, Obervolkacher Straße 11 97332 Volkach zur Verfügung. Der Weg zum Veranstaltungsort ist ausgeschildert.

Zimmerreservierung:

Zimmer können unter www.volkach.de gebucht werden.

E-Mail: tourismus@volkach.de - Internet: www.volkach.de

Tagungsleiter:

Vorstandsvorsitzender des Bayerischen Müllerbundes e.V. - Rudolf Sagberger

Themenblockleitung: Rudolf Sagberger, Siegfried Ebert, Hans Hofmeir, Peter Hirschmann und Dr. Josef Rampl

Tagungsprogramm der Volkacher Müllereifachtagung

Donnerstag, 29. Oktober 2026

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

Themenblock: Getreidemärkte & Getreidewertschöpfungskette

- 14.00 Uhr **Maximilian Bergmair, BAT-Agrar, Ulm**
Getreideernte und Jahrhundertssommer 2026: Überblick über die aktuellen Waren- und Mengenströme sowie deren Preisbildung
- 14.40 Uhr **Moritz Häfele, Biokontor GmbH, Hofheim**
Preis, Mengen und Versorgungslage auf den heimischen Biogetreidemärkten aus der Ernte 2026
- 15.10 Uhr **Michael Sailer, SLP, Tapfheim**
Aktuelle Markttrends bei Urgetreide – Dinkel, Emmer, Einkorn
- 15.40 Uhr **P a u s e**
- 16.20 Uhr **Prof. Dr. Friedrich Longin**
Einfluss von Sorte und Anbauform auf die Teig- und Backeigenschaften von Dinkel
- 16.50 Uhr **Martin Chambert-Loir, Inarix, Frankreich**
KI bei der Qualitätskontrolle von Getreide – Optische Protein- und Sortenbestimmung
- 17.15 Uhr **Lutz Geißler, Netzwerk „Echtes Brot“, Freiberg**
Kleine Bäckereien – große Ansprüche? Wie können Mühlen und kleine Bäckereien besser zusammenarbeiten?

Freitag, 30. Oktober 2026

Themenblock: Wirtschaft, Digitalisierung und Energie

- 9.00 Uhr **Manuel Gehrke, BGN, Hannover**
Neue Hilfestellungen der BGN – Was nützt besonders dem Müller
- 9.30 Uhr **Jürgen Englert, Obervolkach und Andreas Hummel, Advactory**
Steigerung der Wertschöpfung im Mühlenbetrieb durch Digitalisierung
- 10.10 Uhr **Frank Kurrat, Interzero / Repasack**
PPWR – Die neuen Pflichten im Verpackungsrecht
- 10.40 Uhr **P a u s e**
- 11.00 Uhr **Wolfgang Görg, IWSB, Unterföhring**
Industriestrompreis für Mühlen nutzen – Rahmenbedingungen und Antragstellung
- 11.30 Uhr **Ludwig Igl und Franz Feilmeier, Fenecon GmbH, Iggenbach**
Optimiertes Energiemanagement von Mühlen unter Einsatz von Speicher und Speziallösungen

Mittagspause: 12:15 – 13:30 Uhr

Freitag, 30. Oktober 2026

13.30 Uhr **Leistungsschau der Ausstellungsfirmen im Vortragssaal**

Themenblock: Getreidequalitäten & Qualitätsmanagement

- 14.00 Uhr **Dr. Jens Begemann, MRI, Detmold**
Besondere Erntemittlung: Mengen und Qualitäten der Ernte 2026 für die Mühlen – Auswirkungen der Frühjahrrestrockenheit auf die Weizenqualität
- 14.30 Uhr **Christine Aberham-Egger, Labor Dr. Aberham, Großaitingen**
Backeigenschaften 2026: Tipps für die richtige Bearbeitung und Behandlung der neuen Ernte
- 15.00 Uhr **DON-Vorerntemonitoring 2026: Werte können sich erneut sehen lassen!**
- 15.10 Uhr **P a u s e**
- 15.40 Uhr **Ellen Schäfer, Hentschke + Sawatzki, Neumünster**
Befallsunabhängige Dauerbeköderung vor dem Aus – Auswirkungen auf die Praxis der Nagerüberwachung und Bekämpfung
- 16.20 Uhr **Lukas Deuser, Zepta Technologies GmbH, Dresden**
Innovative Nagerbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- 16.50 Uhr **Andreas Romberg, E. Romberg GmbH, Möhnesee**
Katastrophe Mühlenbrand – Ein Erfahrungsbericht

Samstag, 31. Oktober 2026

Themenblock: Müllereitechnik

- 9.00 Uhr **Rainer Stöbis und Christian Rückert, KMH & Mühlenbau Rückert**
Praxis und zukunftsweisende Anwendungsmöglichkeiten im Rohrbau
- 9.40 Uhr **Felix Bruckmann und Frank Iftner, MIAG GmbH & BoMill**
Innovative Getreidesortierung zur gezielten Qualitätsaufwertung von Partien
- 10.10 Uhr **Paul Gaigl und Stefan Schmitz, Swisca, Flawil**
Optimales Hygienedesign und Energieeffizienz durch innovativen Mühlenbau
- 10.40 Uhr **P a u s e**
- 11.10 Uhr **Franz Schmid und Maro Bauer, Kastenmüller GmbH, Martinsried**
Neubau einer kombinierten Mühle mit innovativen Mahlverfahren
- 11.50 Uhr **Lothar Pfeuffer, Pfeuffer GmbH, Kitzingen**
Die intelligente Getreideannahme: Automatisierung und KI im Qualitätslabor
- 12.20 Uhr **Rudolf Hofer, GIC Bühler AG, Uzwil**
Wirksamkeit der Reinigungsschritte zur Reduktion von Ergotalkaloiden in Weizen

Ende der Tagung ca. 13:00 Uhr