

# Pressemitteilung

Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn  
Tel.: 0228-97610-0, Fax: 0228-97610-99  
E-Mail: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)



## **16. VDM-Mühlenfachtagung am 3. März in Fulda**

**Schwerpunkte u. a.: Getreidegesundheit, neue VDM-Leistungen, Zukunft der Landwirtschaft**

Zur traditionellen Mühlenfachtagung lädt der Verband Deutscher Mühlen am 3. März im Hotel „Maritim Am Schlossgarten“ in Fulda ein. Wieder besteht hier die einmalige Möglichkeit zum branchennahen Austausch, verbunden mit hochaktuellen Vorträgen von Experten.

Am Vormittag zeigt ein Referat der CMA Möglichkeiten und Chancen der Mühlenförderung, u. a. beim Export, auf. Weiterhin wird der neue Rahmenvertrag des VDM mit der Duales System Deutschland GmbH vorgestellt, der den Mühlen deutliche Einsparungen bei der Entsorgung erlaubt, und über den Stand der Müllerausbildung zwischen neuer Ausbildungs- und Meisterprüfung und dem Projekt "Duales Technikerstudium" berichtet. Einen Blick in die Zukunft aus pflanzenbaulicher Sicht wagt Dr. Jens Rademacher vom Deutschen Bauernverband mit seinem Vortrag „Landwirtschaft 2020“.

Nach der Mittagspause folgt der Block „Getreidegesundheit“, eröffnet von Dr. Hans-Rudolf Forrer aus der Schweiz, der das dortige staatliche Fusarium-Prognose-System vorstellen wird. Nachfolgend werden Tendenzen in der Weizenzüchtung und das Dilemma der Wahl zwischen gesunden oder mengenstarken Sorten thematisiert. Anschließend vergleicht Hubert Boxler von der Bühler AG Braunschweig verschiedene Mühlentechniken zur Reduzierung von Getreidekontaminanten, insbesondere das sog. Peeling. Aktuelle Problemstellungen und Erfahrungen bei sensorischer Parameter von Getreide, insbesondere Geruch, erläutert Dr. Ing. Klaus Münzing vom Max-Rubner-Institut in Detmold. Das ausführliche Tagungsprogramm kann bei der Bundesmühlentekontor GmbH (s. unten) angefordert werden.

Während der Pausen stellen wie gewohnt zahlreiche Aussteller Produkte und Dienstleistungen aus dem Mühlenbereich vor und stehen für Gespräche zur Verfügung. Ebenfalls schon traditionell ist der Müllerstammtisch: am Vorabend wird zum Gespräch zwischen Müllern, Ausstellern und Referenten geladen – erfahrungsgemäß höchst aufschlussreich und interessant für alle.

Die Teilnahmegebühr beträgt für Nichtmitglieder des Verbandes Deutscher Mühlen 140 €, zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind zwei Kaffeepausen, ein reichhaltiges Mittagessen sowie die Tagungsgetränke. Für die Teilnahme am Müllerstammtisch werden 35 €, zzgl. Mehrwertsteuer berechnet, hierin enthalten sind ein Abendessen und Getränke. Im Tagungshotel ist ein Zimmerkontingent reserviert. Anmeldungen und Zimmerbestellung bitte über die Bundesmühlentekontor GmbH, Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn, Tel: 0228/976 10-0, Fax: 0228/976 10-99, e-mail: [bmk@muehlen.org](mailto:bmk@muehlen.org). (mk)

## **16. Mühlenfachtagung** **des Verbandes Deutscher Mühlen am 3. März 2009 in Fulda**

- 8:30 Uhr Begrüßung und Einführung
- 8:45 Uhr *Joachim Oertel, CMA GmbH, Bonn*  
Exportförderung – Möglichkeiten und Chancen für die Mühlen
- 9:15 Uhr *Andreas Kappel, Duales System Deutschland GmbH, Köln*  
Der neue Entsorgungsvertrag des VDM
- 10:00 Uhr Kaffeepause
- 10:30 Uhr *Burkhard Kirsch, Gewerbliche Schule Im Hoppenlau, Stuttgart*  
*Henrich Fenner, Bonn*  
Die neue Ausbildung der Müller: Ausbildungsordnung, Reform der Meisterprüfungsordnung, duales Technikerstudium
- 11:15 Uhr *Dr. Jens Rademacher, Deutscher Bauernverband*  
Landwirtschaft 2020 – Prognosen aus pflanzenbaulicher Sicht
- 12:00 Uhr Mittagspause
- 13:30 Uhr *Dr. Hans-Rudolf Forrer, Bundesforschungsanstalt Agroscope, Reckenholz-Tänikon, Schweiz*  
FusaProg – das Schweizer Fusarium-Prognosesystem
- 14:15 Uhr *Dr. Joachim Holz, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Bonn*  
Quo vadis Weizenzüchtung – Gesundheit oder Menge ?
- 15:00 Uhr Kaffeepause
- 15:30 Uhr *Hubert Boxler, Bühler AG, Braunschweig*  
Reduzierung verschiedener Getreidekontaminanten – Vergleich der Techniken
- 16:15 Uhr *Dr. Ing. Klaus Münzing, Max Rubner-Institut, Detmold*  
"Gesund und handelsüblich" – Geruch und andere Qualitätsparameter bei Getreide
- 17:00 Uhr Veranstaltungsende

Tagungsort: Maritim Hotel am Schloßgarten  
Pauluspromenade 2  
36 037 Fulda  
Tel: 0661 / 282 - 0  
Fax: 0661 / 282 – 499