

# Programm Forum Sauerteig II am 17. und 18. Mai 2006 in Münster

## Dienstag, der 16. Mai 2006

**19 Uhr** „Get together“ der angereisten Teilnehmer im Mövenpick Hotel Münster auf Einladung der Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co.KG, Billerbeck

## Mittwoch, der 17. Mai 2006

**8.30 Uhr** Begrüßung

### Themenkreis 1

**8.45 Uhr** Die Erhöhung der Prozesssicherheit bei der Sauerteigfermentation durch Einsatz von Starterkulturen  
Prof. Dr. Walter P. Hammes, Filderstadt

**9.25 Uhr** Mikrobielle Ökologie von Sauerteigen  
Prof. Dr. Michael Gänzle, University of Alberta, Edmonton, Kanada

**9.55 Uhr** Qualitätssicherung bei Sauerteigen  
Dr. Markus Brandt, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden

**10.25 Uhr** Verkostung von Backwaren mit Sauerteig nach Rezepturen aus Frankreich  
Wilko Quante, Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck

**10.40 Uhr** Kaffeepause

### Themenkreis 2

**11.10 Uhr** Abbau von Pentosanen während der Sauerteigfermentation  
Prof. Dr. Ase Hansen, Royal Veterinary and Agricultural University, Frederiksberg, Dänemark

**11.40 Uhr** Wirkungen fermentativer Säuren auf die Kleberproteine  
Dr. Herbert Wieser, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching

**12.10 Uhr** Sauerteige als wertbestimmende Ingredients  
Dr. Hans-Christian Fecke, Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck

**12.40 Uhr** Mittagspause

### Themenkreis 3

**14 Uhr** Genetik von Sauerteigmikroorganismen und ihre praktische Bedeutung  
Prof. Dr. Rudi F. Vogel, Technische Universität München, Freising-Weihenstephan

**14.30 Uhr** Verzögerungen des mikrobiellen Verderbs von Brot mit Hilfe ausgesuchter Milchsäurebakterien  
Dr. Fabio Dal Bello, Liam Ryan und Prof. Dr. Elke Arendt, University College Cork, Irland

**15 Uhr** Einfluss von Mahlerzeugnissen und Enzymen auf die rheologischen Eigenschaften von Sauerteigen  
Prof. Dr. Walter Freund, Universität Hannover

**15.30 Uhr** Verkostung von Backwaren mit Sauerteig nach Rezepturen aus der Schweiz  
Dr. Georg Böcker, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden

**16 Uhr** Abfahrt zur Besichtigung der Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG in Billerbeck (Bustransfer)

**17 Uhr** Besichtigung der Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG

**20 Uhr** Gemeinsames Abendessen im Mühlenhof Freilichtmuseum, Theo-Breider-Weg 1, 48149 Münster auf Einladung der Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG (Bustransfer)

## Donnerstag, der 18. Mai 2006

### Themenkreis 4

**9 Uhr** Wie entsteht eine Verkehrsauffassung? Überlegungen eines Juristen am Beispiel Sauerteig  
Amin Werner, Verband der Backmittel- u. Backgrundstoffhersteller e.V., Bonn/Wien

**9.30 Uhr** Vorstufen, Vorteige – Definitionen in der Diskussion  
Prof. Dr. J.-M. Brümmer, Detmold

**10 Uhr** Verkostung von Backwaren mit Sauerteig nach Rezepturen aus dem Baltikum  
Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen

**10.15 Uhr** Kaffeepause

### Themenkreis 5

**11 Uhr** Baguette – Tradition mit Weizensauer  
Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen

**11.30 Uhr** Drei-Stufen-Sauerteigtechnologie mit einer automatischen Anlage, aus der Sicht eines Bäckers  
Manfred Ecker, Bäckerhaus Ecker, Homburg/Saar

**12 Uhr** Produktion von Sauerteig in Russland  
Hartmut Grahn, Gesellschaft für Betriebs-einrichtungen GmbH, Berlin

**12.30 Uhr** Schlusswort

**Tagungsadresse**

Mövenpick Hotel Münster, Kardinal-von-Galen-Ring 65,  
48149 Münster

**Tagungsleitung und Organisation**

Dr. Markus Brandt, Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes,  
Dr. Hans-Christian Fecke, Prof. Dr. Walter Freund, Prof.  
Dr. Michael Gänzle, Hartmut Grahn, Prof. Dr. Walter P.  
Hammes, Prof. Dr. Bärbel Kniel, Wilko Quante, Martin  
Seiffert, Hans-Peter Walbröl

**Teilnahmegebühren**

GDL-Mitglieder	€ 295,-
Nichtmitglieder	€ 395,-
Studentische Mitglieder	€ 25,-
Studentische Nichtmitglieder	€ 50,-

Die Teilnahmegebühren enthalten Tagungsunterlagen,  
Vorträge, Pausenkaffee. Nicht enthalten sind die Über-  
nachtungskosten.

**Zimmerreservierung**

Ein begrenztes Zimmerkontingent ist im Tagungshotel  
vorreserviert. Der Einzelzimmerpreis beläuft sich auf  
82,50 € zuzüglich 15,- € für das Frühstück pro Tag.

Reservierungen können unter dem Stichwort „Sauer-  
teig“ beim Mövenpick Hotel Münster,  
Kardinal-von-Galen-Ring 65,  
48149 Münster,  
Telefon: 0251 890 20  
Telefax: 0251 890 2616  
E-Mail: [hotel.muenster@moevenpick.com](mailto:hotel.muenster@moevenpick.com)  
erfolgen.

**Anmeldungen**

werden bis zum 10. Mai 2006 erbeten an:

**GDL-Geschäftsstelle**

Godesberger Allee 142 – 148  
D-53175 Bonn  
Fon 0228 379 080  
Fax 0228 376 401  
E-Mail [GDL@gdl-ev.bn.shuttle.de](mailto:GDL@gdl-ev.bn.shuttle.de)  
Internet [www.gdl-ev.de](http://www.gdl-ev.de)

**Die GDL dankt den nachfolgenden Firmen für ihre Un-  
terstützung:**

- ➔ Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co.KG, Billerbeck
- ➔ Ernst Böcker GmbH & Co.KG, Minden
- ➔ Isernhäger GmbH & Co.KG, Isernhagen

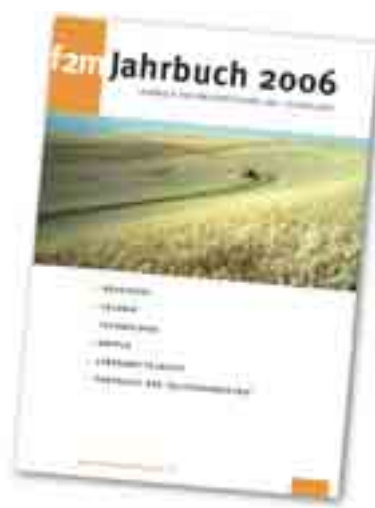
Anzeige

food multimedia

## f2m Die Redaktion von brot+backwaren zieht Bilanz

### und stellt in einem Jahrbuch zusammen:

- + den Stand der Technik
- + aktuelle Forschungsergebnisse
- + Marktdaten
- + Die lebensmittelrechtlichen Veränderungen 2005
- + Ereigniskalender 2005
- + Firmenportraits der wichtigsten Zulieferanten der Backbranche
- + Neuheitenübersicht 2005



Abonnenten der Zeitschrift brot+backwaren erhalten das Jahrbuch im Rahmen Ihres Abonnements.

Verkaufspreis: 30 € pro Exemplar

Bestellungen: f2m foodmultimedia gmbh, Behnstr. 61, 22767 Hamburg