

**Schirmherr**

Gemeinschaft der Förderer und Freunde  
der Kieler Milchforschung e.V.

Raiffeisenstraße 1-3, 24768 Rendsburg  
04331 1304-1224

**Ort der Veranstaltung**

ATLANTIC Hotel Kiel

Raiffeisenstraße 2

24103 Kiel

Telefon: +49 431 37499-0

E-Mail: [veranstaltung.ahk@atlantic-hotels.de](mailto:veranstaltung.ahk@atlantic-hotels.de)

[www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de)

**Tagungspauschale\***

195,00 EUR incl. MwSt.

**Anmeldung**

[Anmeldung Kieler Milchtage 2022](#)

**Hotelbuchung**

ATLANTIC Hotel Kiel, Kennung: Kieler Milchtage

Kontingent bis 30.09.2022 verfügbar

[Atlantic Hotel Kiel](#)

Schirmherr und Veranstalter ist der Verein „Gemeinschaft der Förderer und Freunde der Kieler Milchforschung e.V.“. Der Verein ist gemeinnützig tätig und kann daher keine MwSt. ausweisen. Die Abrechnung der Tagungspauschale erfolgt daher über **das ife Institut Kiel**.

\* Am 05.10.2022 werden Sie ab 12.00 Uhr mit einem Mittagsimbiss begrüßt. Zu den Pausen werden Kaffee, Tee, Kaltgetränke und Snacks gereicht. Am Abend findet ein gemeinsames Abendessen mit Buffet und Empfang auf der Dachterrasse des ATLANTIC Hotels statt. Am zweiten Tag werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit einem Mittagsimbiss verabschiedet.

## Kieler Milchtage 2022

### 05. Oktober und 06. Oktober 2022 in Kiel

Empfang am 05. Oktober 2022 ab 12.00 Uhr  
mit Mittagsimbiss

In der mehr als 100-jährigen Geschichte der Kieler Milchforschung waren die Kieler Milchtage über Jahrzehnte fester Bestandteil der Präsentation milchwissenschaftlicher Ergebnisse. Mit einer Initiative der „Gemeinschaft der Förderer und Freunde der Kieler Milchforschung e.V.“ wurden im Jahr 2016 die „Kieler Milchtage“ in einem neuen Format wiederbelebt, nun in 2022 werden die nächsten Kieler Milchtage ausgerichtet:

Milchwissenschaftliche Forschungsergebnisse über die gesamte Wertschöpfungskette der Milchwirtschaft werden von allen in Kiel ansässigen Forschungseinrichtungen - dem Max Rubner-Institut (MRI), der Christian-Albrechts-Universität (CAU Kiel), dem International Farm Comparison Network (IFCN), der Fachhochschule Kiel (FH Kiel) und dem ife Institut Kiel - der Fachöffentlichkeit vorgestellt.

Die Veranstaltung ist in sieben Themenblöcke gegliedert. Je zwei Themenblöcke finden zu parallelen Zeiten in unterschiedlichen Räumen statt, um unterschiedlichen Interessenschwerpunkten Rechnung tragen zu können.

05.10.2022 13.00 – 13:30 Uhr  
Begrüßung und Eröffnung durch den Schirmherrn

Themenblock 1 Milchmärkte	
13:30 Uhr	<b>Rekordhohe Milchpreise – Wie lange noch?</b> Philipp Goetz (IFCN Dairy Research Center)
14:00 Uhr	<b>Perspektiven und Preiserwartungen des Milchmarktes in der EU und in Deutschland</b> Erhard Richarts (ife Kiel)
14:30 Uhr	<b>Jüngste Entwicklungen der Milchpreise im Lebensmitteleinzelhandel</b> Prof. Dr. Jens-Peter Loy, Dr. Thomas Bittmann, Johann Scharnhop (CAU Kiel)

Themenblock 2 Milchpolitik und Governance	
15:00 Uhr	<b>Unfaire Milchpreise? Was Verbraucher sagen.</b> Dr. Julia Schreiner (CAU Kiel)
15:30 Uhr	<b>Entwicklung eines regionalen Milchmengen-Prognosetools für Niedersachsen</b> Dr. Angelika Häußermann (CAU Kiel) und Dominik Baaken (Uni Hohenheim)
16:00 Uhr	<b>Veränderungen der Lieferbeziehungen und neue Preismodelle in der Wertschöpfungskette Milch</b> Dr. Henrike Burchardi (ife Kiel)

05.10.2022 16.30 – 17:00 Uhr  
Kaffeepause

	Themenblock 3a Chemie und Mikrobiologie	Themenblock 3b Primärproduktion
17:00 Uhr	<b>Mikrokosmos Rohmilch: ein Blick auf die bakterielle Vielfalt in deutscher Rohmilch.</b> Gregor Fiedler (MRI Kiel)	<b>Pseudomonaden in Rohmilch: (k)ein Problem für deutsche Milcherzeuger?</b> Dr. Stefanie Gieschler (MRI Kiel)
17:30 Uhr	<b>Neuartige krebsauslösende Erreger in Milch – was ist dran?</b> Dr. Martin Klempt (MRI Kiel)	<b>Nutzung von Aktivitätsmessungssystemen in der Milchviehhaltung</b> Prof. Dr. Holger Schulze und Henrike Grottsch (FH Kiel)
18:00 Uhr	<b>Ultra- und Nanofiltration zur Reduktion des Lactosegehalts in Joghurt</b> Peter Habermehl (MRI Kiel)	<b>Lohnt sich ein Molkereiwechsel für Milcherzeugungsbetriebe?</b> Prof. Dr. Martin Braatz und Christian Heinrich Rühmann (FH Kiel)

05.10.2022 ab 19.00 Uhr  
gemeinsames Abendessen vom Buffet,  
anschließend Empfang auf der Dachterrasse des ATLANTIC Hotel

06.10.2022  
Programmbeginn 8:30 Uhr

	Themenblock 4a Milchalternativen	Themenblock 4b Tierfütterung
8:30 Uhr	<b>Ökonomisches Potential und Herausforderungen von Rohmilchtankstellen</b> Dr. Jan Kabisch und Dominik Baaken (MRI Kiel/Universität Hohenheim)	<b>Protein und Energie aus Futterleguminosen: 5 Jahre ökoeffiziente Weidemilcherzeugung auf dem Lindhof</b> Prof. Dr. Friedhelm Taube (CAU Kiel)
9:00 Uhr	<b>Brauchen wir die Milch noch? Bedeutung der Milch in einer gesunden Ernährung</b> Mareike Täger und Dr. Silke Thiele (ife Kiel)	<b>Klimafreundlichere Milchproduktion: Fütterungsstrategien zur Steigerung der Effizienz und Reduzierung des Methanausstoßes</b> Nadine Schnipkoweit, Lea Dede, Dr. Anita Seidel, Prof. Dr. Georg Thaller (CAU Kiel)
9:30 Uhr	<b>Zur Akzeptanz synthetischer Milchprodukte am Beispiel Käse aus Sicht der jungen Bevölkerung</b> MSc. Yascha Koik (FH Kiel)	<b>Steigende Futterkosten – Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit und Reaktion der Milcherzeuger</b> Prof. Dr. Katrin Mahlkow-Nerge (FH Kiel)

06.10.2022 10.00 – 10.30 Uhr  
Kaffeepause

Themenblock 5 Nachhaltigkeit und Wertschöpfungskette	
10:30 Uhr	<b>CO<sub>2</sub>-Emissionen in der Wertschöpfungskette Milch: Ergebnisse, Rahmenbedingungen und Perspektiven</b> Wiebke Frahm und Prof. Dr. Holger D. Thiele (FH Kiel)
11:00 Uhr	<b>Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft – Ein globaler Blick auf Milchproduzenten, Molkereien und CO<sub>2</sub>-Emissionen</b> Alice Diepenbrock (IFCN Kiel)
11:30 Uhr	<b>Neue Haltungskriterien für Milch: Mehrkosten und Anpassungsmöglichkeiten in der Wertschöpfungskette Milch</b> Prof. Dr. Torben Tiedemann (FH Kiel)
12:00 Uhr	<b>Rohstoffbewertung und Kosten in der Wertschöpfungskette Milch</b> Prof. Dr. Holger D. Thiele (ife Kiel/FH Kiel)

06.10.2022 12.30 – 13.00 Uhr

Verabschiedung durch den Schirmherrn  
ab 13.00: Mittagsimbiss und Ende der Veranstaltung