



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM



Bäckerinnungsverband
Südwest

Feld- und Fachtag: Urgetreide & neue Exoten

Von Einkorn, Emmer & Dinkel bis Saflor, Chia und Hanf

Wann: 04.07.2024, 13 – 17 Uhr

Wo: Universität Hohenheim, Versuchsstation für Agrarwissenschaften,
Standort Heidfeldhof, Filderhauptstrasse 201, 70599 Stuttgart

Zielpublikum: Fachleute aus dem Bereich Landwirtschaft, Agrarproduktion,
Züchtung, Müllerei, Bäckerei; Nudelhersteller; Frühstückscerealien
sowie gesamte Presse

Anmeldung: nicht erforderlich, nur Presse-Anmeldungen bitte unter Angabe des
Mediums an presse@uni-hohenheim.de

Programm

13.00 – 13.15 Uhr Start des Fachtages & Begrüßung

13.15 – 14.45 Uhr Kurzvorträge & Diskussion; Themen:

- Wie die Saat so die Ernte – der Weg zu hochqualitativem Saatgut angepasster Sorten; Felix Buchholz, Verkaufsleiter Getreide, Südwestdeutsche Saatzucht
- Dinkel: Qualitätskriterien entlang der Wertschöpfungskette; Dr. Thomas Kunte, IREKS GmbH
- Qualitätsbeschreibung von Emmer und Einkorn; Melanie Ruhrländer, Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik
- Urgetreide in innovativen Bäckereien: Von Prämienprodukten bis zum FC-Bayern Brot – Simon Glocker, Albkorn Bäckerei Glocker Gomadingen & Sebastian Brücklmaier, Bäckerei Brücklmaier München

14.45 – 15.30 Uhr Pause

15.30 – 16.30 Uhr Feld-Demonstrationen

- Wie sieht Einkorn, Emmer und Dinkel im Feld aus und was muss der Landwirt & Müller beachten?
- Exoten im Feld: neues zu Buchweizen, Saflor, Chia, Hanf
- Besichtigung der Feldversuche der Landessaatzuchtanstalt mit Prof. Dr. F. Longin, Universität Hohenheim

Ab 13 Uhr

Vorführung von Produkten für und mit Einkorn, Emmer und Dinkel & Networking

- Bäckerinnungsverband Südwest e.V.
- Schapfenmühle Ulm – Produktideen aus Emmer und Dinkel
- IREKS – Backzutaten; Produktvorführungen mit Urgetreide und Buchweizen
- ALBGOLD – Teigwaren aus Einkorn, Emmer und Dinkel
- Kunkel-Systems – Labormaschinen zur Separierung von Körnern und Mehlen