



UNIVERSITÄT HOHENHEIM

Informationsveranstaltung zu Einkorn, Emmer & Dinkel

Wann: 12.07.2023, 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

Programm

13.00 – 13.15 Uhr **Start des Fachtages & Begrüßung**

13.15 – 14.30 Uhr **Kurzvorträge & Diskussion; Themen:**

- Unterschiede zwischen Einkorn, Emmer, Dinkel & Weizen in der Zusammensetzung tausender Proteine – Dr. Afzal, Universität Hohenheim
- Weizen macht nur wenige krank und ist wichtig für gesunde Ernährung vieler – Dr. Axel Enninger, Kinder- und Jugendarzt, Kindergastroenterologe, Ärztlicher Direktor Pädiatrie 2, Klinikum Stuttgart - Olgahospital
- Darf's etwas mehr sein? – Inhaltsstoffe & Vollkorn undogmatisch und lecker steigern - Prof. Dr. Friedrich Longin, Universität Hohenheim
- Tipps & Tricks – so gelingen beste Backwaren mit Einkorn & Emmer – Schulleiter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V.

14.30 – 15.00 Uhr **Pause**

15.00 – 16.00 Uhr **Feld-Demonstrationen**

- Wie sieht Einkorn, Emmer und Dinkel im Feld aus und was muss der Landwirt & Müller beachten? – Besichtigung der Feldversuche zu Einkorn, Emmer und Dinkel mit Prof. Dr. F. Longin, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim

Ab 13 Uhr

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

- Landesinnungsverband für das württembergische Bäckerhandwerk e.V.
- Schapfenmühle Ulm – Produktideen aus Emmer und Dinkel
- CSM – Urgetreidespezialitäten
- Lehner Maschinenbau GmbH – Vorführung von Laborentspelzer
- Mockmills – Hersteller von Haushaltsmühlen
- IREKS – Backzutaten; Produktvorführungen mit Urgetreide und Buchweizen



Landesinnungsverband für das
Württembergische Bäckerhandwerk e.V.
