



UNIVERSITÄT HOHENHEIM

Feld- und Fachtag: Innovatives Brotgetreide

Wann: 8. Juli 2025, 13 – 17 Uhr
Wo: Universität Hohenheim, Versuchsstation für Agrarwissenschaften,
Standort Heidfeldhof, Filderhauptstrasse 201, 70599 Stuttgart
Publikum: Fachleute aus dem Bereich Landwirtschaft, Agrarproduktion, Züchtung,
Müllerei, Bäckerei; Nudelhersteller; Frühstückscerealien sowie gesamte
Presse

Programm

Ab 12.30

Ausstellung und Verköstigung

13.15 – 15.30 Uhr

Kurzvorträge & Diskussion; Themenideen:

- Qualitäten weiter gedacht – Mehr Inhaltsstoffe entlang der Wertschöpfungskette – Prof. Mario Jekle, Universität Hohenheim
- Veränderte Anforderungen an die Qualität des Weizens entlang der Wertschöpfungskette – Norbert Lötzer, Harry-Brot
- Folgen des Klimawandels für Getreideanbau und Qualität, Prof. Petra Högy, Universität Hohenheim
- Yummy-content – fachliche Inhalte lecker vermitteln, Edda Klepp, Redaktion BROTpro& Brot
- Pimp your Sortiment – Spezialitäten aus Urgetreide richtig vermarkten; Marlon Gnauck, Bäckerei-Konditorei Gnauck, Ottendorf-Okrilla

15.30 – 16.00 Uhr

Pause mit Verköstigungen von Ausstellern und Besichtigung von Ausstellungsobjekten

- Bäckerinnungsverband Südwest e.V. – Leckereien aus Urgetreide
- Innovation Lebensmitteltechnologie – Arbeitsgruppe pflanzliche Lebensmittel, Universität Hohenheim
- Firma Evonik – NIRS für Inhaltsstoffe wie Aminosäuren, Ballaststoffe & Co: was kann die backende Zunft von der Tierernährung lernen?

- Landessaatzuchtanstalt, Arbeitsgruppe Biotechnologie: den Genen auf der Spur: wie sieht DNA aus? Markerchips, Pipetten & Co
- Ireks - Backzutaten; Produktvorführungen mit Urgetreide und Buchweizen
- Schapfenmühle Ulm – Produktideen aus Emmer und Dinkel
- UpGrain AG – Der Nährwert-Boost aus upgecycltem Biertreber für Ihre Backwaren
- SAFIA Technologies innovative Schnelltestsystemen für die Lebensmittelsicherheit

16.00 – 17.00 Uhr **Feld-Demonstrationen**

- Wie sieht Weizen, Roggen, Dinkel & Co im Feld aus im Feld aus und was muss der Landwirt & Müller beachten?
- Vielfalt im Feld: von Urgetreide, Champagnerroggen bis hin zu modernen Sorten sowie das Wunder der Weizenevolution im Feld
- Besichtigung der Feldversuche der Landessaatzuchtanstalt mit Prof. Friedrich Longin und Prof. Thomas Miedaner, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim



**Bäckerinnungsverband
Südwest**