

Feld- und Fachtag: Innovatives Brotgetreide

Wann: 1. Juli 2026, 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;

- Brot macht nur wenige krank und ist für viele ein sehr gesundes Lebensmittel – Christine Röger, Leiterin des Kompetenzzentrums Ernährung Bayern
- Vergleich der Backqualität von Populations- und Hybridssorten bei Roggen – alles Fallzahl oder was? Marvin Rose, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim
- Emmer auf dem Sprung raus aus der Nische?! David Quast, Schapfenmühle Ulm
- Gutes Brot leicht gemacht & gut kommuniziert Marcel Paa, Brotblogger, Brotsommelier und Bäckermeister, Schweiz

15.30 – 16.00 Uhr Pause mit Verköstigungen von Austellern und Besichtigung von Ausstellungsobjekten

- Bäckerinnungsverband Südwest e.V. Leckereien aus der Backstube
- Innovation Lebensmitteltechnologie Arbeitsgruppe pflanzliche Lebensmittel, Universität Hohenheim
- 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

Weitere Interessierte Aussteller können sich bei Prof. Longin melden

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

