

## **Einladung zum Feldtag der Universität Hohenheim** **Informationsveranstaltung zu Einkorn, Emmer & Dinkel**

Nach zweijähriger Corona-Zwangspause findet in diesem Jahr wieder der Feldtag der Uni Hohenheim statt. Der Feldtag wird in Zusammenarbeit von der Universität Hohenheim und dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk durchgeführt und bringt Sie auf den neusten Stand der Forschung und Getreidezüchtung von Urgetreidearten. Ergänzend hierzu erhalten Sie Informationen zur Verarbeitung und Vermarktung von Produkten aus Einkorn, Emmer und Dinkel.

Wann: **Mittwoch, 13.07.2022, 13 – 17 Uhr**

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

Zielpublikum: Fachleute aus den Bereichen Landwirtschaft, Agrarproduktion, Züchtung, Müllerei, Bäckerei, Nudelhersteller, Frühstückscerealien, Pressevertreter

**Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.**

### **Programm**

13.00 - 13.15 Uhr     Start des Fachtages & Begrüßung

13.15 - 14.30 Uhr     Kurzvorträge & Diskussion

- Moderne Sorten in alten Arten für neue Zeiten – Erkenntnisse aus den vermutlich weltgrößten Versuchen mit Emmer & Einkorn – Prof. Dr. Friedrich Longin, Universität Hohenheim
- Einkorn, Emmer und Dinkel unterscheiden sich in der Zusammensetzung von Gluten und anderen Proteinen stark von Weizen – Dr. Sabrina Geisslitz, KIT - Karlsruher Institut für Technologie
- Tipps vom Profi: wie gelingen Premiumpbackwaren mit Einkorn & Emmer – Bäckermeister Brücklmaier, Bäckerei Brücklmaier, München
- Marketing von Urgetreide - CSM

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
- Schnitzer GmbH & Co. KG – Produktideen aus Einkorn, Emmer und Dinkel
- CSM – Urgetreidespezialitäten
- Lehner Maschinenbau GmbH – Vorführung von Laborentspelzer