

## Informationsveranstaltung zu Einkorn, Emmer & Dinkel

Wann: 07.07.2015, 12 – 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 Presse

### Programm

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 12.00-12.45 Uhr   | Pressekonferenz   |
| 13.00 – 13.15 Uhr | Start des Fachtages & Begrüßung   |
| 13.15 – 14.30 Uhr | Kurzvorträge & Diskussion; Themen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Einkorn, Emmer und Dinkel- Anbauempfehlungen (Ergebnisse aus den Anbauversuchen in Thüringen). I.Schwabe, Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft</li><li>- Einkorn, Emmer, Dinkel aus Sicht des Praktikers: Reinhard Hecker, Landwirt der Erzeugergemeinschaft Kraichgau Korn und Herr Schmitz, Schapfenmühle Ulm</li><li>- Marktchancen von Einkorn und Emmer – Vermarktung über Bäckereien. K. Lehmann - Marktgesellschaft mbH der Naturland Betriebe</li><li>- Ernährungsphysiologisch interessante Inhaltsstoffe in alten Weizenarten. J. Ziegler, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim</li></ul> |
| 14.30 – 15.00 Uhr | Pause   |
| 15.00 – 16.00 Uhr | Feld-Demonstrationen <ul style="list-style-type: none"><li>- Wie sieht Einkorn, Emmer und Dinkel im Feld aus? – Besichtigung der Versuchsfelder der Universität Hohenheim mit Dr. F. Longin, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim</li><li>- Neues zum Waldstaudenroggen – Feldführung mit Vorstellung alternativer Anbaukonzepte mit Dipl.-Ing (FH) Mark Raith, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim</li></ul>  |
| 16.00-17.00       | Vorführung von Produkten mit Einkorn, Emmer und Dinkel & Networking <ul style="list-style-type: none"><li>- Landesinnungsverband für das württembergische Bäckerhandwerk e.V.</li><li>- Schapfenmühle Ulm – neue Backwaren aus Emmer und Dinkel</li><li>- Albgold Teigwaren – Teigwaren aus Urgetreide</li><li>- Schnitzer GmbH &amp; Co. KG – Biovollkornbackwaren aus Einkorn, Emmer und Dinkel</li><li>- MixDeinBrot – innovative Bio-Brotbackmischungen für Endverbraucher</li><li>- Mälzerei Gebr. Steinbach – Braumalz aus Einkorn, Emmer, Dinkel</li><li>- CSM - Urgetreidespezialitäten</li></ul>   |