

Informationsveranstaltung zu Einkorn, Emmer & Dinkel

Wann: 06.07.2016, 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 gesamte Presse

Programm

- | | |
|-------------------|---|
| 12:00 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">- Neue Unterscheidungsmethoden von Dinkel- und Weizen bzw. Emmer und Hartweizenmuster. Dr. I. Haase, Eurofins und PD Dr. F. Longin- Marketingideen für Einkorn und Emmer. M. Laukamp, CSM- Wie gelingen mit Einkorn, Emmer und Dinkel gute Backwaren? J. Burkart, Bäckerfachschule Stuttgart- Einkornbier - Besonderheiten bei Bauer, Mälzer und Brauer. R. Hecker-Marktgemeinschaft KraichgauKorn, S. Bergler-Klostermalz Wirth GmbH, T. Werner- Brauerei Dachsenfranz |
| 14.30 – 15.00 Uhr | Pause |
| 15.00 – 16.00 Uhr | Feld-Demonstrationen <ul style="list-style-type: none">- Wie sieht Einkorn, Emmer und Dinkel im Feld aus und was muss der Landwirt & Müller beachten? – Besichtigung der Versuchsfelder der Universität Hohenheim mit PD Dr. F. Longin, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim |
| 16.00-17.00 | Vorführung von Produkten mit Einkorn, Emmer und Dinkel & Networking <ul style="list-style-type: none">- Landesinnungsverband für das württembergische Bäckerhandwerk e.V.- Schapfenmühle Ulm – neue Backwaren aus Emmer und Dinkel- Schnitzer GmbH & Co. KG – Biovollkornbackwaren aus Einkorn, Emmer und Dinkel- CSM – Urgetreidespezialitäten- Festival de pain – Dinkelbaguette und Brot- Mix dein Brot- Brauerei Dachsenfranz von KraichgauKorn- AlbGold |