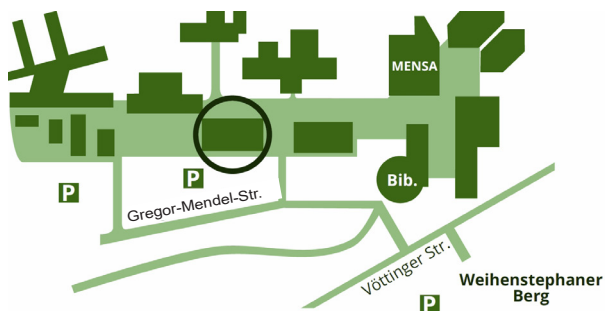


Tagungsort

Internationales Getränkewissenschaftliches
Zentrum Weihenstephan (iGZW)
Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising
Konferenzraum im Dachgeschoss

Anfahrtsskizze



Tagungsgebühren

Einzelne Seminartage oder als Gesamtpaket buchbar!
Wählen Sie flexibel aus oder sichern Sie sich das
komplette Programm – und sparen dabei!

	Ein Tag	Zwei Tage	Drei Tage
Pro Person (zzgl. MwSt.)	350,- €	620,- €	850,- €

Mitglieder des Weihenstephaner Instituts für
Getreideforschung (WIG) erhalten 50 % Ermäßigung auf
die Seminargebühren.



INFOS & ANMELDUNG

Anmeldung unter
www.forschende-getreideunternehmen.de

Kontakt

Daniela Schulte
schulte@forschende-getreideunternehmen.de
Tel.: +49 (0) 8161 713261

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker
Technische Universität München
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

Veranstalter

Weihenstephaner Förderverein für Brau-,
Getränke- und Getreidetechnologie e. V.
(WFBGG)

Organisation und Leitung

Ulrike Vogt
Weihenstephaner Institut für Getreideforschung (WIG)
ulrike.vogt@forschende-getreideunternehmen.de



www.forschende-getreideunternehmen.de



14. Tagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung

24. bis 26. März 2026
Freising



*Wissenschaft
für die Praxis!*

RECHT UND POLITIK	Programm - Di, 24.03.2026		ROHSTOFF UND TECHNOLOGIE	Programm - Mi, 25.03.2026		TECHNIK UND DIGITALISIERUNG	Programm - Do, 26.03.2026	
	09:00-09:15	Begrüßung Prof. Dr. Thomas Becker (TUM), Ulrike Vogt (WIG)		09:00-09:15	Begrüßung Prof. Dr. Thomas Becker (TUM), Ulrike Vogt (WIG)		09:00-09:15	Begrüßung Prof. Dr. Thomas Becker (TUM), Ulrike Vogt (WIG)
	09:15-09:45	Lebensmittelrecht aktuell: Was die Backbranche jetzt wissen muss Alexander Meyer-Kretschmer (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.)		09:15-09:45	Weizen im Wandel: Wie steigendes CO ₂ die Backqualität und das immunoreaktive Potential verändert Dr. Sabrina Geißlitz (LSB)		09:15-09:45	Der EU AI-Act – Folgen für Wissenschaft und Lebensmittelherstellung Prof. Dr. Patrick Glauner (TH Deggendorf)
	09:45-10:15	Empowering Consumers und Green Claims – neue Regelungen zu umweltbezogenen Aussagen Johanna Mayer (unfold consulting GmbH)		09:45-10:15	Kein Boden, Hydroponik und LEDs – kann Indoor-Weizen Qualität? Sebastian Eichelsbacher (TUM)		09:45-10:15	Daten, Algorithmen, Qualität: Wie KI die Lebensmittelanalytik automatisiert und transformiert Simon Maaß (AGROLAB GmbH)
	10:15-10:45	KAFFEEPAUSE		10:15-10:45	KAFFEEPAUSE		10:15-10:45	KAFFEEPAUSE
	10:45-11:15	Die neue Produkthaftungsrichtlinie: Auswirkungen auf die Branche Dr. Carsten Schucht (PRODUKTKANZLEI)		10:45-11:15	Mensch vs. Maschine – Lebensmittel-3D-Druck als Tool zur Untersuchung stärkebasierter heterogener Strukturen Martin Heckl (TUM)		10:45-11:15	Wenig Daten, große Wirkung: KI-gestützte Bildverarbeitung für eine zuverlässige und effiziente Produktion Karsten Roscher (Fraunhofer IKS)
	11:15-11:45	Rodentizide auf dem Rückmarsch: Was das (drohende) Verbot der befallsunabhängigen Dauerbeköderung für Betriebe bedeutet Marcus Kanjar (Kanjar GmbH)		11:15-11:45	Sauerteig-Biotechnologie: Von der Tradition zur Innovation Dr. Kashika Arora, Prof. Dr. Raffaella Di Cagno (Uni Bozen)		11:15-11:45	Vom Prompt zum Keks: Der Einfluss von Sprache und Large-Language-Modellen auf KI-generierte Rezepte Elia Henrichs (Uni Hohenheim)
	11:45-12:15	Es geht mit weniger Gift: Praxisbeispiel für betriebliches Schädlingsmanagement nach den neuen Regeln Annelies Forer (Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG)		11:45-12:15	Acrylamidreduktion in Getreideprodukten durch Asparaginasen, Phenolcarbonsäuren und Salze Prof. Dr. Katharina Scherf, Dr. Shpresa Musa (LSB)		11:45-12:15	Baking meets Brewing: Statistische und KI-basierte Modellierung der Getreide- und Malzqualität Iain Whitehead (TUM)
	12:15-14:00	MITTAGSPAUSE		12:15-14:00	MITTAGSPAUSE		12:15-14:00	MITTAGSPAUSE
	14:00-14:30	Backweizen und Backwaren im Wandel – Gedanken zur Rohstoffqualität und Ansätze zur technologischen Kompensation Prof. Dr. Thomas Becker (TUM)		14:00-14:30	Präzise Echtzeitanalytik zur Kostenreduktion und Wertsteigerung bei Brotgetreide und anderen Rohstoffen Dr. Johannes Busch (Evonik Operations GmbH)		14:00-14:30	Modellbasierte Analyse in der Getreidetechnologie: Potentiale und Herausforderungen Prof. Dr. Alexander Schaum (Uni Hohenheim)
ROHSTOFF UND TECHNOLOGIE	14:30-15:00	Warum sagen die Verbraucher Nachhaltigkeit, Fairness und Gesundheit zu und essen doch anders? Prof. Dr. Gesa Busch (HSWT)	ROHSTOFF UND TECHNOLOGIE	14:30-15:00	Stabilisierung von Backwaren durch funktionales Bierhefeprotein Louisa Wötzel (Uni Hohenheim)	TECHNIK UND DIGITALISIERUNG	14:30-15:00	Was haben Port-Hamiltonsche Systeme mit Brot zu tun? Prof. Dr. Paul Kotyczka (TUM)
	15:00-15:30	WIG Studienpreis 2026		15:00-15:30	Einfluss von thermisch induzierten Strukturinhomogenitäten auf die Texturwahrnehmung von stärkebasierten Lebensmitteln Dr. Thomas Gkoudoulas (TUM)		15:00-15:30	KAFFEEPAUSE
	15:30-16:00	KAFFEEPAUSE		15:30-16:00	KAFFEEPAUSE		15:30-16:00	Praxisbeispiel zur energetischen Sanierung der Anlagentechnik einer Großbäckerei Korbinian Völkl (Völkl-Mess-Steuer-Regeltechnik GmbH) Josef Steinberger (Josef Steinberger GmbH)
	16:00-16:30	Gelöstes CO ₂ statt Gärgas - Alternatives Lockerungsverfahren für strukturschwache Teigsysteme Georg Niedermayr, Dr. Thekla Alpers (TUM)		16:00-16:30	Next Level Grain: Welche Innovationen und Trends die Branche von morgen prägen - mit Praxisbeispielen aus Startups und Industrie Dr. Roman Bosl Werner (TUM Venture Lab FAB)		16:00-16:30	WS Bake goes OPC UA - die IoT Schnittstelle für Bäckereimaschinen Christoph Nophut, Philip Schmid (TUM)
	16:30-17:00	Hydrothermale Modifikation von Sorghum: Potenzial für hochwertiges Brot Jana Kant (Uni Hohenheim)		16:30-17:00	Neues aus Weihenstephan Dr. Thekla Alpers (TUM)			
	17:00-17:30	Vortrag zu ausgewählten Backversuchen mit Sorghummehl Rafaela Scheibelberger (BOKU)						
	AB 18:00	O'ZAPFT IS		AB 19:00	ABENDESSEN		AB 16:30	GEMÜTLICHER AUSKLANG
	AB 19:30	BAYERISCHER ABEND IM BRÄUSTÜBERL						