

9:00 Uhr



### Begrüßung durch den Rektor der Universität Hohenheim

Prof. Dr. Christoph Schneider

9:20 Uhr



### Begrüßung durch den Vorsitzenden des FEI

Dr. Götz Kröner



### Verleihung des Friedrich-Meuser-Forschungspreises 2026

9:40 Uhr



### Vortrag der Preisträgerin oder des Preisträgers

10:00 Uhr



### Einführung & Moderation

Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs  
Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Milchwissenschaft und -technologie

10:20 Uhr



### Zwischen Tradition und Transformation: Sorghum für klimaresiliente Grundnahrungsmittel in Europa

Prof. Dr. Mario Jekle  
Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Pflanzliche Lebensmittel

10:40 Uhr



### Fermentation pflanzlicher Rohstoffe zur Herstellung pflanzlicher Alternativen zu Rohwurst und Rohmilchkäse

Prof. Dr. Jochen Weiss  
Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften

11:00 Uhr

### Kaffeepause

11:30 Uhr



### Upcycling Industrial Side-Streams: Fungal Biotransformation of Acid Whey and Soy Serum into Natural Aroma and Mycoprotein

Prof. Dr. Yanyan Zhang  
Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Aromachemie

11:50 Uhr



### Nachhaltige Nutzung von Milchnebenströmen für alternative Fleischprodukte

Dr. Simon Heine  
Fraunhofer-Gesellschaft  
Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB, Stuttgart

12:10 Uhr



### Food Proteomics zum massenspektrometrischen Nachweis der Authentizität von Honig

Prof. Dr. Jens Brockmeyer  
Universität Stuttgart  
Institut für Biochemie u. Technische Chemie  
Abt. Lebensmittelchemie

12:30 Uhr



### Nicht nur Bier und Hefeextrakt - Brauereihefe als hochwertige Inhaltsstoffquelle

Prof. Dr. Tomas Kurz  
ProteinDistillery GmbH, Ostfildern

12:50 Uhr

### Schlusswort

Dr. Götz Kröner, FEI-Vorsitzender

13:00 - 14:00 Uhr Mittagspause

14:00 Uhr

### Besichtigung des Campus der Universität Hohenheim mit Auswahlmöglichkeit verschiedener Führungen

15:30 Uhr

Ende der Veranstaltung

### Veranstaltungsort

Universität Hohenheim | Katharinasaal im Euro-Forum,  
Kirchnerstr. 3, 70599 Stuttgart | [www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)

Die Veranstaltung ist wie folgt zu erreichen:

[www.uni-hohenheim.de/anfahrt](http://www.uni-hohenheim.de/anfahrt)

Die Parkplätze auf dem Campus sind mit wenigen

Ausnahmen kostenpflichtig: [Parkplan](#)

### Kontakt

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI)

[fei@fei-bonn.de](mailto:fei@fei-bonn.de) | +49 228 3079699-0

[www.fei-bonn.de](http://www.fei-bonn.de)



PROGRAMM

PROGRAMM