



Von der Theorie zur Praxis: Moderne Extrusionstechniken für Heimtier- und Fischfutter

Workshop am 23. und 24. Juni 2026

Tauchen Sie ein in die Welt der modernen Futtermitteltechnologie und erleben Sie zwei spannende Tage rund um innovative Extrusionsverfahren für Petfood und Aquafeed. Dieser praxisorientierte Workshop verbindet fundiertes Fachwissen mit anschaulichen Anwendungen und bietet Ihnen einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen, Herausforderungen und Lösungen in der Branche.

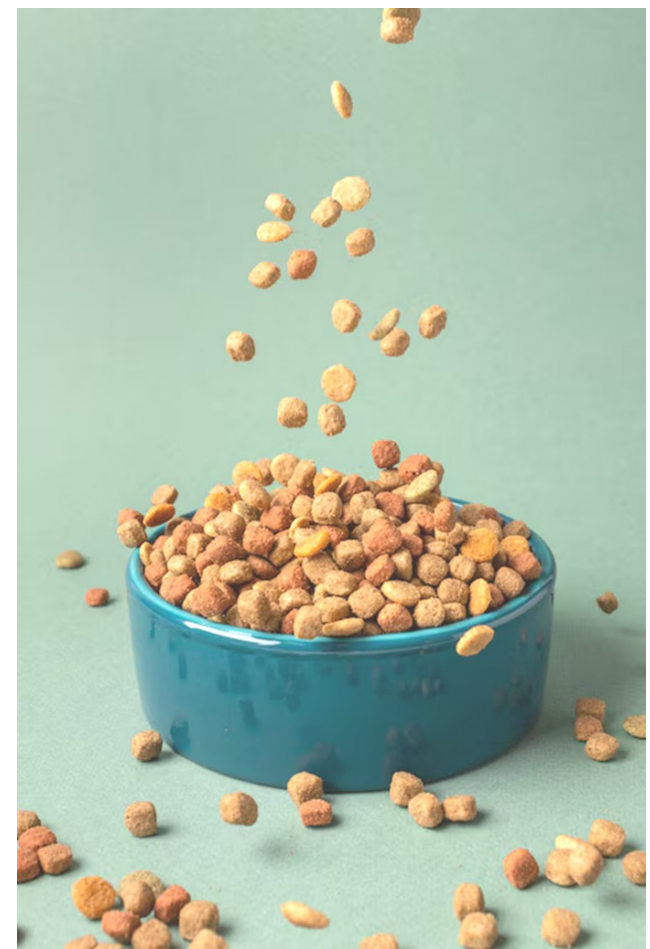
Experten aus Industrie und Forschung vermitteln Ihnen die Grundlagen der Futteraufbereitung – von der Rohstoffauswahl bis hin zur Optimierung der Extrudatqualität. Im Fokus stehen dabei sowohl klassische Anwendungen im Heimtierfutter als auch zukunftsweisende Ansätze im Bereich Aquafeed, inklusive der Stabilisierung von Mikronährstoffen und dem Einsatz pflanzlicher Proteine.

Neben den Fachvorträgen erwarten Sie interaktive Praxiseinheiten, in denen Sie unterschiedliche Formulierungen und Prozessparameter direkt erproben und deren Einfluss auf die Produkteigenschaften analysieren können. Themen wie Konditionierung, Vacuumcoating sowie Kühl- und Trocknungsprozesse werden dabei anschaulich vertieft.

Zielgruppe

Der Workshop richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus der Futtermittelindustrie, insbesondere aus den Bereichen Produktion, Produktentwicklung und Qualitätssicherung von Heimtier- und Fischfutter. Ebenso angesprochen sind Mitarbeitende aus Forschung und Entwicklung, Anlagen- und Maschinenhersteller sowie Zulieferer und EinsteigerInnen mit technischem Hintergrund, die ihr Wissen im Bereich Extrusion vertiefen und praxisnah anwenden möchten.

Nutzen Sie diese Gelegenheit, Ihr Wissen zu vertiefen, neue Impulse zu gewinnen und wertvolle Kontakte zu knüpfen.



Tag 1 - Dienstag, 23. Juni 2026

Start 09:30 Uhr

Begrüßung

Futteraufbereitung – ein Überblick von Petfood bis Aquafeed

Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

Extrudieren im Petfood (Hund und Katze)

Marco Henning, Bühler GmbH, Braunschweig

Anwendungsbereiche des Extrudierens bei Futtermitteln

David Fischer, Deutsche Tiernahrung Cremer GmbH & Co. KG, Höltinghausen

Praktikum

Bedeutung der Konditionierung für das Extrudieren

Carl Dolgow, COLLIN Lab & Pilot Solutions GmbH, Maitenbeth

Optimale Rohwarenaufbereitung für extrudierte Heimtiernahrung, Fischfutter und Shrimp

Thomas Runde, Tietjen Verfahrenstechnik GmbH, Hemdingen

Vacuumcoating als nützlicher Prozessschritt nach dem Extrudieren

Klaus-Dietrich Neumann, Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Gebühren

Je TeilnehmerIn beträgt die Teilnahmegebühr:

Mitgliedsunternehmen der IFF 1.050,00 €

Nicht-Mitgliedsunternehmen 1.400,00 €

Die Teilnahmegebühr ist nach § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.) steuerfrei. In der Teilnahmegebühr enthalten sind Pausengetränke sowie das Mittagessen.

Tag 2 - Mittwoch, 24. Juni 2026

Start 08:30 Uhr

Extrudieren im Labor und Technikum: Fallbeispiele mit dem Laborextruder

Marius Tidau, Anton Paar Germany GmbH, Ostfildern-Scharnhausen

Praktikum

Warum Extrudieren für Aquafeed?

Monika Weiß, Alfred Wegener Institut (AWI), Bremerhaven

Von Food zu Feed: Innovative Extrusionstechniken zur Stabilisierung von Mikronährstoffen und die Nutzung pflanzlicher Proteine in der Heimtiernahrung

Volker Lammers, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL), Quakenbrück

Der Kühl- und Trocknungsprozess nach dem Extrudieren

Christoph Ohmstede, IFF, Braunschweig

Energieeinsparpotenziale bei der Herstellung hochveredelter Futter

Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Ende gegen 15:15 Uhr

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr wie folgt:

Mitgliedsunternehmen der IFF 945,00 €

Nicht-Mitgliedsunternehmen 1.260,00 €

Tagungsort

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
38110 Braunschweig

Anmeldung

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A, D-38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 5307 / 92 22-0 oder -22
Fax: +49 (0) 5307 / 92 22-37
E-Mail: y.wandrey@iff-braunschweig.de
Internet: www.iff-braunschweig.de

Verbindliche Anmeldung bis 12. Juni 2026

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von EUR 150,00 an. Danach ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung einer Ersatzperson ist möglich.

Unterbringung

Die Zimmerreservierung ist selbst vorzunehmen.

Zimmerkontingent

Best Western Hotel Braunschweig Seminarium,
Hauptstraße 48 b, 38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 53 07 / 20 90
E-Mail: info@braunschweig-seminarium.bestwestern.de
Stichwort: IFF
Preis pro Einzelzimmer: € 94,00 inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 9. Juni 2026)



[Zur Anmeldung](#)

