



34. Deutscher
Fleischkongress
2026

Wind of change!

Deutschland hat neue Sorgen
– was heißt das für die Fleischbranche?

Seien Sie dabei!

Treffen Sie sich und diskutieren Sie mit unseren Referentinnen und Referenten und erleben Sie die Highlights am Abend:



Kongress und Preisverleihung

Fleisch-Star und Fleisch-Star-Talent

19. Februar 2026 ab 10.00 Uhr

Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg, Königswinter

Programmübersicht

10.00 Uhr	Willkommen im Bankettsaal Der Chefredakteur begrüßt Sie.	Worte von Hendrik Varnholt , <i>Lebensmittel Praxis</i>
10.05 Uhr	Schluss mit dem schlechten Gewissen? Der Fleischkonsum nimmt wieder zu. Was genau der Markt jetzt verlangt. Und welche Preise die Kunden zahlen.	Impulse von Dr. Josef Efken , <i>Thünen-Institut</i>
10.30 Uhr	Verkaufen und die Welt verbessern – geht das noch zusammen? Die Prioritäten der Konsumenten verschieben sich. Zeit für neue Strategien und Sortimente?	Panel mit Dr. Gereon Schulze Althoff , <i>Premium Food Group</i> , Anna Spiess , <i>Kaufland</i> , Robert Römer , <i>Initiative Tierwohl</i>
11.15 Uhr	Geflügel gewinnt Herr Dr. Ingo Stryck, wie lange hält der Hähnchen-Boom?	Gespräch mit Dr. Ingo Stryck , <i>Wiesenhof Geflügel-Kontor</i>

11.40 Uhr	Große Bühne für große Talente Vorstellung der Nominierten für den Nachwuchspreis „Fleisch-Star-Talente 2026“.
------------------	---



12.00 Uhr	Netzwerken und Verkosten Mittagspause in der Rotunde
------------------	--

NEU!

3 x 20 Minuten Break-Out-Sessions

	STRATEGIEN <i>im Bankettsaal</i>	BEST PRACTICE <i>im Konferenzsaal</i>
13.30 Uhr	Es war einmal: eine Branche aus Mittelständlern Fusionen, Vertikalisierung – und dann? Wie sich die Fleischbranche verändert. Und was sie noch erwartet. <i>Prognosen von Werner Motyka, Munich Strategy</i>	Vom Handy an die Fleischtheke Wie Händler per Social Media Kunden an die Fleischtheke locken. <i>Praxisbericht von Sophia Fricke, Joli Berlin</i>
13.50 Uhr	Make America healthy again Die Trump-Regierung propagiert einen neuen Ernährungsstil. Warum das auch uns angeht. <i>Einschätzungen von Thomas Gutberlet, Geschäftsführer / COO Tante Enso</i>	Bitte geh nicht! So binden Händler junge Mitarbeiter mit Thekentalent. <i>Erfahrungen von Felicia Ullrich, U-Form Testsysteme</i>
14.10 Uhr	Wann sind wir da? Das ist der Stand der Forschung rund um Präzisionsfermentation und In-vitro-Fleisch. <i>Update von Fabio Ziemßen, Zintinus und Balpro</i>	Abseits der Theke Wie Händler mit Dienstleistungen mehr Marge machen. <i>Einblicke von Ralf Kramer, Rewe-Händler</i>

14.30 Uhr **Netzwerken und Verkosten**
Kaffeepause in der Rotunde

15.00 Uhr **Der Staat kneift – Kann es die Branche selbst richten?**
Das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz kommt anders, das Lieferkettengesetz verschwindet, aber bei der Agrarförderung droht Kahlschlag. Was passiert, wenn sich der Staat schrittweise zurückzieht? Ist das der Befreiungsschlag für die Branche oder ein Weg in eine tiefere Krise?

Panel mit **Dr. Wilhelm Uffelmann**, *Westfleisch*, **Emilie Bourgoïn**, *Rewe*, **Dr. Julia Adou**, *Aldi Süd*, und **Christoph Frauenpreiß**, *CDU-Fraktion im Bundestag*, **Dr. Albert Hortmann-Scholten**, *Landwirtschaftskammer Niedersachsen*

15.45 Uhr **Picanha, Cap of Rump, Tafelspitz... über die Zartheit der Cuts**
Metzgermeister, Fleischsommelier, Dozent Philipp Sontag zeigt die Veränderung in der Fleischtheke mit dem Messer in der Hand.

Präsentation von **Philipp Sontag**, Metzgermeister

16.15 Uhr **So viel Leidenschaft, so viel Kreativität!**
Sie haben fast schon gewonnen: Diese Thekenteams haben die Chance auf den „Fleisch-Star 2026“.



16.50 Uhr **Ende des Kongressprogramms**
Pause / Zeit für den Check-in im Hotel oder Aufenthalt in der Rotunde.
Bustransfer zur Abendveranstaltung:
18:30 Uhr ab Maritim Hotel

18.45 Uhr **Willkommen zurück**
Empfang in der Rotunde

19.15 Uhr **Alles anders?**
Borussia-Dortmund-Geschäftsführer Carsten Cramer hat den BVB verändert. Was sich vom Change-Prozess im Traditionsverein abschauen lässt.

Carsten Cramer, *Borussia Dortmund*

19.45 Uhr **Die Besten der Besten**
Die Jury hat entschieden. Die Lebensmittel Praxis zeichnet die besten Thekenteams und Nachwuchskräfte aus.



20.30 Uhr **Guten Appetit!**
Die Branche trifft sich zum Grillen und Genießen im Staatsgästetrakt und auf der Terrasse.

22.00 Uhr **Die lange Nacht der Fleischwirtschaft**
Wir feiern in der Rotunde

Bild: Jenni Prucha



Dr. Julia Adou
Director Sustainability
Aldi Süd



Thomas Gutberlet
Geschäftsführer / COO
Tante Enso



Philipp Sontag
Metzgermeister,
Fleischsommelier und
Dozent
Metzgerei Sontag



Emilie Bourgoïn
Group Director Public
Affairs, Rewe Group



Dr. Albert Hortmann-Scholten
Fachbereichsleiter
Landwirtschaftskammer
Niedersachsen



Anna Spiess
Bereichsleiterin
Nachhaltigkeit im
Einkauf
Kaufland



Carsten Cramer
Geschäftsführer
Borussia Dortmund



Ralf Kramer
Inhaber
Rewe Kramer



Dr. Ingo Stryck
Geschäftsführer
Marketing
Wiesenhof Geflügel-
Kontor

Bild: Timo Lutz - Team
für Industriefotografie

DIE REFERENTEN



Dr. Josef Efken
Wissenschaftlicher
Mitarbeiter am Thünen-
Institut für Marktanalyse



Werner Motyka
Partner und Leiter
Geschäftsbereich
Nahrung
Munich Strategy



Dr. Wilhelm Uffelmann
CEO
Westfleisch



Christoph Frauenpreiß
Mitglied des Bundestags
CDU



Robert Römer
Geschäftsführer
Gesellschaft zur
Förderung des Tierwohls
in der Nutztierhaltung



Felicia Ullrich
Geschäftsführende
Gesellschafterin und
Ausbildung-Expertin
U-Form Testsysteme



Sophia Fricke
Client Consulting Lead
Joli Berlin



Dr. Gereon Schulze Althoff
Geschäftsleitung / Leitung
Qualitätsmanagement
und Veterinärwesen
Premium Food Group



Fabio Ziemßen
Partner bei Zintinus,
Vorstand und Gründer
Balpro

Bild: DBT/
Stella von Saldern

Die Moderatoren



Marcus Arden
Fachbereichsleiter
top agrar



Elena Kuss
Redakteurin
Lebensmittel Praxis



Heidrun Mittler
Redakteurin
Lebensmittel Praxis



Hendrik Varnholt
Chefredakteur
Lebensmittel Praxis



Markus Wörmann
stellv. Chefredakteur
Lebensmittel Praxis



34. Deutscher
Fleischkongress
2026

Info-Guide

Veranstalter / Informationen

LPV GmbH
Hülsebrockstr. 2-8; 48165 Münster
Postanschrift: Niederbieberer Straße 124
56567 Neuwied
Ansprechpartner: Carmen Hasbach
02631/879-129, carmen.hasbach@lp-verlag.de

Veranstaltungsort

Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg
53639 Königswinter

Anmeldung

Im Internet unter
www.fleischkongress.com
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen
der LPV GmbH. Die AGB sind einsehbar unter
www.lebensmittelpraxis.de/agb-veranstaltungen

Teilnahmegebühr

949,00 Euro zzgl. MwSt.
699,00 Euro zzgl. MwSt. für den Lebensmittel-
Einzelhandel.
Zahlbar nach Erhalt der Rechnung. Der Rechnungs-
versand erfolgt ausschließlich per Mail.

Stornierung

Nur schriftlich möglich. Bis zum 05.02.2026
wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro zzgl.
MwSt. pro Person erhoben. Danach, bzw. bei Nicht-
erscheinen des Teilnehmers, wird die volle Teilneh-
mergebühr fällig. Selbstverständlich ist die Teilnahme
übertragbar. Der Veranstalter behält sich Referenten-
bzw. Themenänderungen vor.

Hotelempfehlung und Shuttle

Maritim Hotel Königswinter, Rheinallee 3,
53639 Königswinter
Ein Zimmerkontingent steht zur Verfügung. Hier geht es
zur Zimmerbuchung: **Abbruchkontingent Maritim**

Ein Bus-Shuttle fährt Sie komfortabel zur
Abendveranstaltung und zurück.

Ab Maritim: 18.30 Uhr
Zurück ab Petersberg: 0.00 Uhr / 0.45 Uhr / 1.30 Uhr



Jetzt anmelden:
fleischkongress.com

LPV GmbH - Hülsebrockstr. 2-8 - 48165 Münster - Postanschrift: Niederbieberer Str. 124 - 56567 Neuwied - 02631/879-0 - www.lebensmittelpraxis.de
Geschäftsführer Dr. Ludger Schulze Pals / Amtsgericht Münster HRB 16530



Medienpartner:

