

**Pressemitteilung
zum 43. Internationalen Veterinärkongress am 20.-21. April 2026**

Bad Staffelstein, 20. April 2026

BbT-Kongress: Amtstierärzte für Ernährungssicherstellung und Schutz der heimischen Lebensmittelproduktion in Deutschland

„Die Bedeutung der Amtstierärztinnen und Amtstierärzte für die Sicherheit von Lebensmitteln und damit auch für die Sicherstellung der Verfügbarkeit ist unbestritten. Leider geriet die Preparedness aus dem Fokus, daher müssen heute aufgrund weltweiter Krisenherde besondere Anstrengungen unternommen werden“, hebt die Präsidentin des Bundesverbandes BbT, Dr. Christine Bothmann hervor. Der BbT hat die entsprechende Vorsorge und die tragende Rolle seiner Mitglieder auf dem diesjährigen Kongress in Bad Staffelstein zum Schwerpunktthema gemacht. Rund 600 Teilnehmenden wird die Gelegenheit geboten, ihr Wissen zu vertiefen und damit zu ihrer Verantwortung fundierter zu stehen. „Wir unterstreichen die Systemrelevanz der Kolleginnen und Kollegen in der Lebensmittelaufsicht und im öffentlichen Veterinärdienst“, betont Bothmann. Die Ernährungssicherheit und damit deren Stellung war auch ein Thema der Agrarministerkonferenz im März 2026. „Wenn wir die für diese Aufgabe unabdingbare Digitalisierung und IT-Unterstützung realisieren können, kommen wir dem schon lange verfolgten Ziel einer Tiergesundheitsdatenbank endlich näher“, lautet das Fazit der BbT-Präsidentin.

Ansprechpartner:

Dr. Christine Bothmann

christine.bothmann@amtstierarzt.de

Hintergrundinformation

Der Bundesverband der beamteten Tierärzte e.V. (BbT) vertritt die über 5.600 beamteten und angestellten Tierärztinnen und Tierärzte im öffentlichen Dienst in Deutschland. Ein Hauptziel des Verbandes ist u.a. der Austausch neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfahrungen im Rahmen von Fortbildungsveranstaltungen, Arbeitstagungen und Kongressen.

Auf seinem jährlichen Internationalen Veterinärkongress in Bad Staffelstein werden Vorträge zu aktuellen Themen aus den Bereichen Tierseuchenbekämpfung, Tierschutz, Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene gehalten.