

5. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

17. – 18. Oktober 2019
in Nyon (CH)

Forschungszentrum in Changins, Agroscope,
Route de Duillier 50, 1260 Nyon 1

in Zusammenarbeit von



Internationale Gesellschaft für
Getreidewissenschaft und -technologie -
Austria



als Kooperationsveranstaltung mit der



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Life Sciences und
Facility Management



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

5. D-A-CH Tagung – 17. - 18. Oktober 2019

Donnerstag, 17. Oktober 2019

09⁰⁰ Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**
Forschungszentrum in Changins, Agroscope, Route de Duillier 50, 1260 Nyon 1

10¹⁵ Uhr **Eröffnung** durch
DLWT – Agroscope Herrn **Dr. Alain Gaume**, ICC-Austria Herrn **Alfred Mar**, ICC-Schweiz Herrn **Mathias Kinner**, AGF e.V. Herrn **Dr. Georg Böcker**

1. Inhaltsstoffe

10⁴⁵ Uhr 1.1. **Mirko Bunzel**, Karlsruhe, **D**
Strukturelle Vielfalt von Ballaststoffen aus Getreide und Pseudocerealien

11¹⁵ Uhr 1.2. **Peter Köhler**, Esslingen am Neckar, **D**
Untersuchungen zum Asparagingehalt kommerzieller Weizenmehle

11⁴⁵ Uhr 1.3. **Gerold Rebholz**, Freising, **D**
Aufklärung der Aktivität von Hydrolasen bei der Herstellung und Lagerung von Toastbrot

12¹⁵ Uhr 1.4. **Melanie Erzinger und Laura Nyström**. Zürich, **CH**
Sekundäre Pflanzenstoffe und Nahrungsfasern in Schweizer Getreidesorten

12⁴⁵ Uhr Mittagspause

14¹⁵ Uhr 1.5. **Cecile Brabant und Valerie Vincent**, Nyon, Granges-près-Marnand, **CH**
Création de variétés de blé goûteuses et riches en fibre

2. Verarbeitungseigenschaften

14⁴⁵ Uhr 2.1. **Klaas Reglitz**, Freising, **D**
Einfluss der Prozesstechnologie auf die Bildung von Schlüsselaromastoffen in Gerstenmalzprodukten und Bestimmung der Transferraten in Brot

15¹⁵ Uhr 2.2. **Thekla Alpers**, Freising, **D**
Aufklärung des Einflusses struktureller Hefemetabolite auf das dehnreologische Verhalten von Weizenteigen

15¹⁵ Uhr Kommunikationspause

15⁴⁵ Uhr 2.3. **Sabrina Geißlitz**, Freising, **D**
Analyse der Glutenzusammensetzung zur Vorhersage der Backqualität von Einkorn, Emmer und Dinkel

16¹⁵ Uhr 2.4. **Frank T. Rittig und Andreas Christen**, Dittingen, **CH**
Investigation into the potential of Enzymes in Breads made from Alternative Grains

5. D-A-CH Tagung – 17. - 18. Oktober 2019

Freitag, 18. Oktober 2019

08³⁰ Uhr 2.5. **Ahmed Fahmy**, Freising, **D**
Printing quality and flow behavior analysis of starch-based systems for 3D printing of cereal matrices

3. Klimawandel und Umwelt

09⁰⁰ Uhr 3.1. **Alfred Mar**, Wien, **A**
Der Klimawandel – Herausforderung an die Getreidewissenschaft und –
technologie

09³⁰ Uhr 3.2. **Christian Zörb**, Stuttgart, **D**
Klimawandel, angepasste Stickstoffdüngung und Weizenqualität

10⁰⁰ Uhr Kommunikationspause

10³⁰ Uhr 3.3. **Raphael Charles, Marie Fesselet, Cecile Brabant, Marina Wendling und Fabio Mascher**, Lausanne, Nyon, **CH**
Das Zusammenspiel von Bodeneigenschaften mit der Backqualität als Auswahlkriterium für Getreidesorte und –art

11⁰⁰ Uhr 3.4. **Regine Schönlechner**, Wien, **A**
Hirse- und Sorghumgetreide in Backwaren – mögliche Antwort auf klimabedingte Veränderungen im Getreideanbau?

11³⁰ Uhr 3.5. **Lisa Call**, Wien, **A**
Einfluss der Umweltbedingungen auf die Bildung antinutritiver Inhaltsstoffe im Weizen

4. Backen

12⁰⁰ Uhr 4.1. **Carina Eichberger**, Wien, **A**
Der österreichische Semmelbackversuch. Status Quo und Optimierung im Hinblick auf Biosorten

12³⁰ Uhr 4.2. **Ute Bindrich**, Quakenbrück, **D**
Trockenbacken von Roggen

13⁰⁰ Uhr Mittagspause

14³⁰ Uhr 4.3. **Denisse Bender**, Wien, **A**
Ohmic Heating - eine innovative Methode zur Herstellung von glutenfreien Backwaren

15⁰⁰ Uhr 4.4. **Madline Schubert**, Detmold, **D**
Sind rapsölbasierte Oleogele für die Herstellung von Feinen Backwaren zur Optimierung des Fettsäureprofils geeignet?

5. D-A-CH Tagung – 17. - 18. Oktober 2019

5. Kontaminanten

- 15³⁰ Uhr 5.1. **Susette Freimüller Leischfeld, Susanne Vogelgsang, Susanne Miescher Schwenninger und Fabio Mascher**, Wädenswil, Zürich, Nyon, CH
Schimmel entlang der Wertschöpfungskette: Fusarieninfektionen zwischen Feld und Backstube (provisorisch)
- 16⁰⁰ Uhr 5.2. **Franz Pflieger**, Detmold, D
Modifizierte Mykotoxine
- 16³⁰ Uhr 5.3. **Jens Begemann**, Detmold, D
Tropanalkaloide

Veranstalter

Die 5. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften wird organisiert in Zusammenarbeit von der

- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Austria
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Schweiz
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Deutschland
- FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau – Schweiz
- ZHAW, Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften – Schweiz
- Agroscope – Schweiz

Rahmenprogramm

Donnerstag, 17. Oktober 2019

18:00 Uhr Mit dem Auto oder Minibussen geht es zum Abendevent
ca. 22:00 Uhr individuelle Rückfahrt oder mit dem Minibus.

Das Rahmenprogramm am Donnerstagabend kostet 60.00 CHF.

Tagungsort

Forschungszentrum in Changins, Agroscope, Route de Duillier 50, 1260 Nyon 1

Ansprechpartner

Fabio Mascher
+41 58 460 47 33
fabio.mascher@agroscope.admin.ch

Informationen www.icc-ch.ch

Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung
schuhmacher@agf-detmold.de

5. D-A-CH Tagung – 17. - 18. Oktober 2019

Teilnahmebedingungen

Eine vorherige **online** Anmeldung ist erforderlich:

<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/actualite/manifestations/anmeldung-dach.html>

Die Tagungspauschale enthält Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste und Verpflegung (ohne Rahmenprogramm am Donnerstagabend).

Anmeldeschluss ist Freitag der 27. September 2019.

Teilnahmegebühren	In CHF
Nichtmitglieder	250,-
Mitglieder ICC und verbundener Organisationen (VDB, ÖGE, VEÖ, VÖLB)	200,-
Mitglieder AGF	50,-
Studenten, Schüler (mit Ausweis)	40,-

Anfragen für Sponsoring beantwortet gerne Herr Dario Fossati
Agroscope
Gruppe Ackerpflanzenzüchtung
+41 (0)58 460 47 29
dario.fossati@agroscope.admin.ch

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Die Veranstalter werden möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Anmeldung online:

<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/actualite/manifestations/anmeldung-dach.html>

Hotelempfehlungen

Einzel- und Doppelzimmer wurden in verschiedenen Hotels vorreserviert, Liste nachfolgend. Bitte benachrichtigen Sie uns, wenn sie Hilfe bei der Reservation oder den Shuttle Service zur Konferenz in Anspruch nehmen möchten.

Code für die Zimmerbuchung

Bitte geben Sie bei allen Hotels folgenden Code bei der Reservation an:
DACH-Tagung.

Parkplätze am Hotel

Die meisten Hotels verfügen über einen eigenen Parkplatz oder befinden sich in der Nähe von kostenlosen Parkplätzen. Erkundigen Sie sich bitte, wenn Sie Ihr Zimmer buchen.

5. D-A-CH Tagung – 17. - 18. Oktober 2019

Hotels in der Nähe vom Bahnhof Nyon (erreichbar zu Fuß)

Hôtel Real (Nr 1 auf Plan)

Hôtel des Alpes (Nr 2 auf Plan)

Hôtel de l'Ange (Nr 3 auf Plan)

Nyon Hostel SA (Nr 4 auf Plan) 10 Min. zu Fuß, kann auch mit dem Bus 155 erreicht werden, Haltestelle Les Plantaz, <http://www.bustpn.ch/>

Hotels erreichbar mit Taxi oder ÖV ab Bahnhof Nyon

Taxis befinden sich vor dem Bahnhof (Seite See). Fahrt kostet ca. CHF 20.00.

Auberge de Prangins

Hôtel la Barcarolle, Prangins

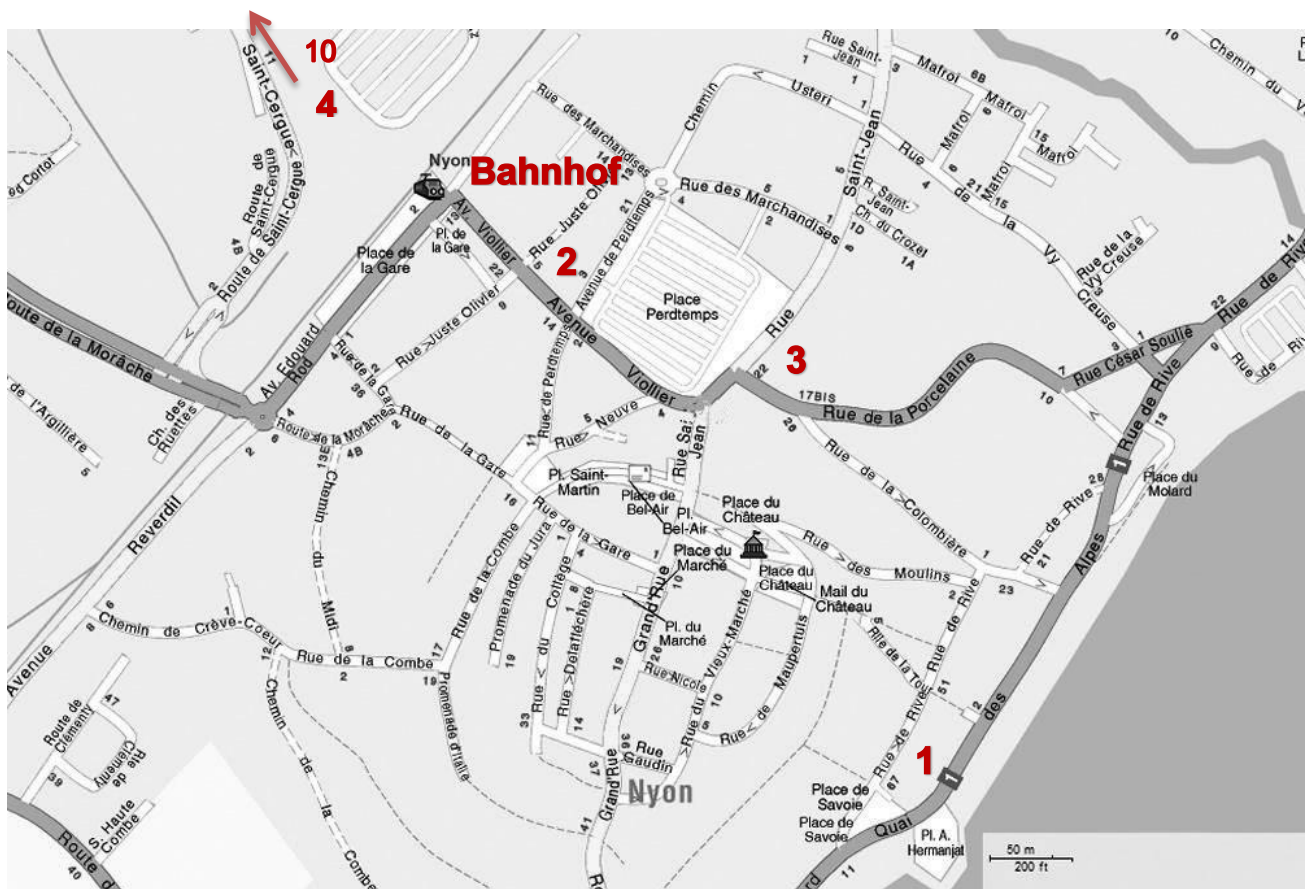
Hotel am Bahnhof Gland

Achtung: ab Flughafen Genf unbedingt in einem RE (Regional) Zug einsteigen

Hôtel Glanis, Gland

Hotel in Chavannes-de-Bogis

Ausfahrt Coppet (~10 km von Changins entfernt) Kostenloses Shuttle-Bus vom Flughafen Genf. Dienstleistung auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit (zwischen 07 :00 und 23 :00 Uhr). Beigelegtes Buchungsformular vom Hotel kann für die Zimmerbuchung benutzt werden. Hotel Best Western, Chavannes-de-Bogis



Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digeffa.de