

# 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

09<sup>00</sup> Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**  
Forschungszentrum in Changins, Agroscope, Route de Duillier 50, 1260 Nyon 1

10<sup>15</sup> 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

10<sup>45</sup> Uhr 1.1. **Mirko Bunzel**, Karlsruhe, **D**  
Strukturelle Vielfalt von Ballaststoffen aus Getreide und Pseudocerealien

11<sup>15</sup> Uhr 1.2. **Peter Köhler**, Esslingen am Neckar, **D**  
Untersuchungen zum Asparagingehalt kommerzieller Weizenmehle

11<sup>45</sup> Uhr 1.3. **Gerold Rebholz**, Freising, **D**  
Aufklärung der Aktivität von Hydrolasen bei der Herstellung und Lagerung von Toastbrot

12<sup>15</sup> Uhr 1.4. **Melanie Erzinger und Laura Nyström**. Zürich, **CH**  
Sekundäre Pflanzenstoffe und Nahrungsfasern in Schweizer Getreidesorten

**12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause**

14<sup>15</sup> 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

14<sup>45</sup> Uhr 2.1. **Klaas Reglitz**, Freising, **D**  
Einfluss der Prozesstechnologie auf die Bildung von Schlüsselaromastoffen in Gersten und Weizenmalz sowie Malzextrakt und Bestimmung der Transferraten in Brot

15<sup>15</sup> Uhr 2.2. **Thekla Alpers**, Freising, **D**  
Aufklärung des Einflusses struktureller Hefemetabolite auf das dehnreologische Verhalten von Weizenteigen

**15<sup>15</sup> Uhr Kommunikationspause**

15<sup>45</sup> Uhr 2.3. **Sabrina Geißlitz**, Freising, **D**  
Analyse der Glutenzusammensetzung zur Vorhersage der Backqualität von Einkorn, Emmer und Dinkel

16<sup>15</sup> 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

08<sup>30</sup> 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

09<sup>00</sup> Uhr 3.1. **Alfred Mar**, Wien, **A**  
Der Klimawandel – Herausforderung an die Getreidewissenschaft und –  
technologie

09<sup>30</sup> Uhr 3.2. **Christian Zörb**, Stuttgart, **D**  
Klimawandel, angepasste Stickstoffdüngung und Weizenqualität

#### 10<sup>00</sup> Uhr Kommunikationspause

10<sup>30</sup> 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

11<sup>00</sup> Uhr 3.4. **Regine Schönlechner**, Wien, **A**  
Hirse- und Sorghumgetreide in Backwaren – mögliche Antwort auf klimabedingte Veränderungen im Getreideanbau?

11<sup>30</sup> Uhr 3.5. **Lisa Call**, Wien, **A**  
Einfluss der Umweltbedingungen auf die Bildung antinutritiver Inhaltsstoffe im Weizen

### 4. Backen

12<sup>00</sup> Uhr 4.1. **Carina Eichberger**, Wien, **A**  
Der österreichische Semmelbackversuch. Status Quo und Optimierung im Hinblick auf Biosorten

12<sup>30</sup> Uhr 4.2. **Ute Bindrich**, Quakenbrück, **D**  
Trockenbacken von Roggen

#### 13<sup>00</sup> Uhr Mittagspause

14<sup>30</sup> Uhr 4.3. **Denisse Bender**, Wien, **A**  
Ohmic Heating - eine innovative Methode zur Herstellung von glutenfreien Backwaren

15<sup>00</sup> 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

- 15<sup>30</sup> 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)
- 16<sup>00</sup> Uhr 5.2. **Franz Pflieger**, Detmold, D  
Modifizierte Mykotoxine
- 16<sup>30</sup> 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](http://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

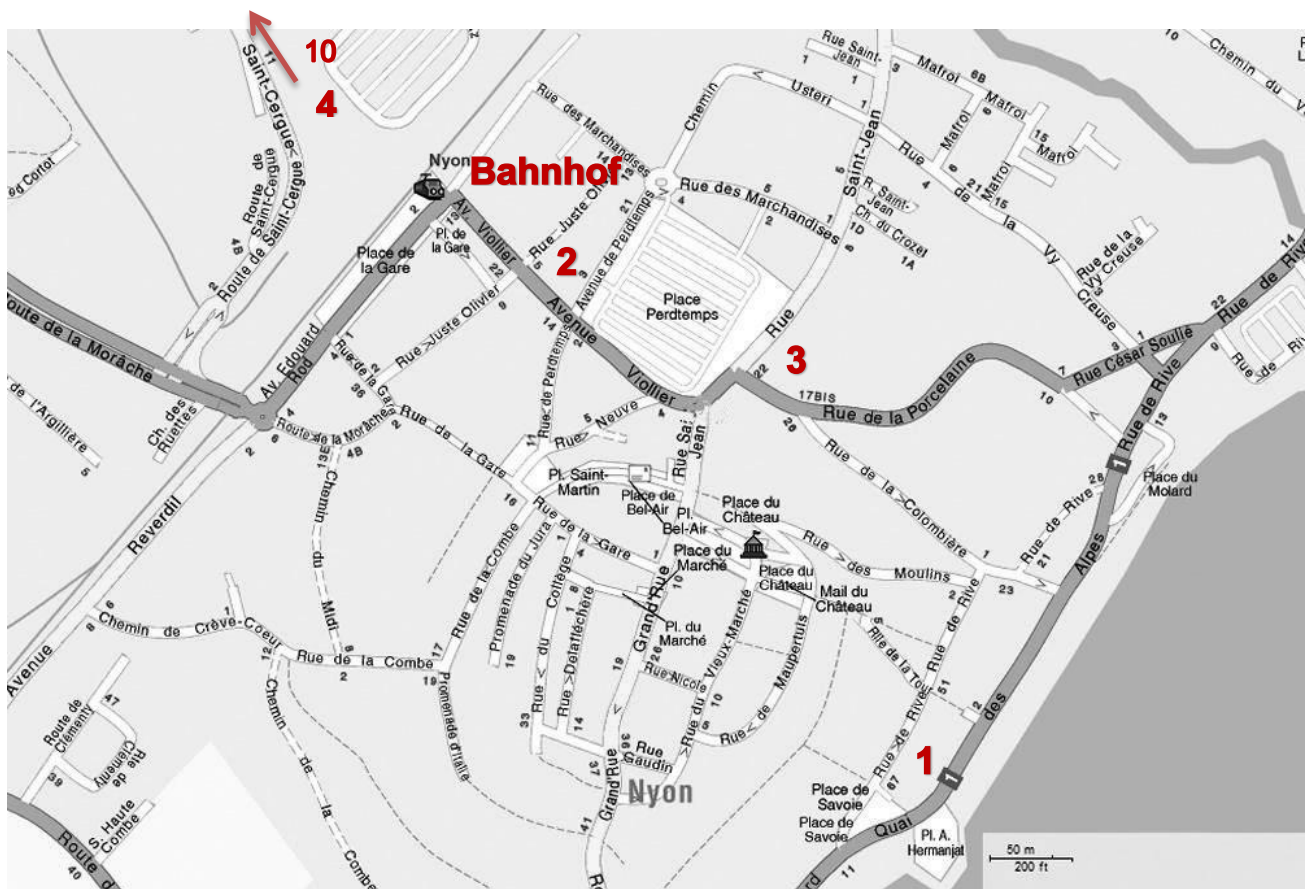
### Hotel am Bahnhof Gland

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.digefa.de](http://www.digefa.de)**