

7. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

in Zusammenarbeit von



30.09. – 01.10.2021

in Wien (A)

**AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien**



7. D-A-CH Tagung – 30.09 - 01.10 2021

Donnerstag, 30. September 2021

09³⁰ Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**
AGES, Vortragssaal, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

10³⁰ Uhr **Eröffnung** durch ICC-Austria Herr **Alfred Mar**, ICC-Schweiz Herr **Mathias Kinner**, ICC-International Herr **Gerhard Schleining**, AGF e.V. Herr **Dr. Georg Böcker**, AGES Frau **Charlotte Leonhardt**

1. Ernährung

11⁰⁰ Uhr 1.1. **Marcus Schmidt**, Detmold, **D**
Ein erster Schritt zur Herstellung von FODMAP-armen Backwaren: Verwendung von *Kluyveromyces marxianus*/*Sacharomyces cerevisiae*-Co-Kulturen

11³⁰ Uhr 1.2. **Jürgen Sieg**, Rosenberg, **D**
Ein Mehr an Ballaststoffen – Chancen zur Erreichung des Richtwertes für die tägliche Ballaststoffzufuhr

12⁰⁰ Uhr Mittagspause

14⁰⁰ Uhr 1.3. **Michaela Pichler und Alfred Mar**, Wien, **A**
Ziele und Aktivitäten der Whole Grain Initiative

2. Nachhaltigkeit und Klimawandel

14³⁰ Uhr 2.1. **Alexandra Hüsken und Georg Langenkämper**, Detmold, **D**
N-Decrease: Beziehungen zwischen Backqualitätsparametern und Proteinfractionen des Weizens bei steigender N-Düngung

15⁰⁰ Uhr 2.2. **Markus Dier und Christian Zörb**, Stuttgart, **D**
Landwirtschaft ohne chemisch synthetischen Pflanzenschutz, ein Verbundprojekt der Uni Hohenheim

15³⁰ Uhr Kommunikationspause

16⁰⁰ Uhr 2.3. **Rubina Rumler und Regine Schönlechner**, Wien, **A**
Sorghum und Hirse in der europäischen Getreide- und Backwarenindustrie - erste Ergebnisse aus dem Projekt Klimatech

3. Teig- und Backeigenschaften

16⁴⁰ Uhr 3.1. **Rafaella Scheibelberger**, Wien, **A**
Etablierung einer neuen Methode zur Quantifizierung von Gliadinen und Gluteninen in Weizen

7. D-A-CH Tagung – 30.09 - 01.10 2021

- 17¹⁰ Uhr 3.2. **Mario Jekle**, Hohenheim, **D**
Hybride Teigsysteme zur Imitation von Stärke-Gluten Interaktionen – Einfluss der Stärkeoberfläche auf die Teig rheologie
- 17⁴⁰ Uhr 3.3. **Martin Heckl**, Freising, **D**
Einsatz von Hydrokolloiden in stärke-basiertem Lebensmittel 3D Druck zur Struktur stabilisierung

Freitag, 01. Oktober 2021

3. Teig- und Backeigenschaften (Fortsetzung)

- 08³⁰ Uhr 3.4. **Charlotte Stemler**, Karlsruhe, **D**
Emulsionen als Modellsystem für die Substratspezifität von Backlipasen
- 09⁰⁰ Uhr 3.5. **Clemens Flamm**, Wien, **A**
INVITE-Projekt: Wohin geht die Reise der Sortenprüfung in Europa?
- 09³⁰ Uhr 3.6. **Claudia Christophliemke**, Detmold, **D**
Ist eine Vorhersage des RMT-Volumens bei Weizen mittels rheologischer Schnellmethode möglich?
- 10⁰⁰ Uhr 3.7. **Clemens Schuster**, Karlsruhe, **D**
Aufklärung der jeweils geeigneten molekularen Glutenzusammensetzung in Weizenmehl für die Prozesse Spiralkneten, Auswalzen und Gärunterbrechung

10³⁰ Uhr Kommunikationspause

- 11⁰⁰ Uhr 3.8. **Sharline Nikolay**, Detmold, **D**
Ist ein statistisches Versuchsdesign geeignet, um die Herstellung von Blätterteigpasteten mit Oleogelen zu optimieren?

4. Unerwünschte Inhaltsstoffe und Mikroorganismen

- 11³⁰ Uhr 4.1. **Mathias Kinner**, Wädenswil, **CH**
Reduktion von Mykotoxinen in Weizen – ein interdisziplinärer Ansatz
- 12⁰⁰ Uhr 4.2. **Sarah Jöstl**, Freising, **D**
Screening auf Amylase-Trypsin-Inhibitoren in Sommer- und Wintergersten

12³⁰ Uhr Mittagspause

- 13³⁰ Uhr 4.3. **Peter Köhler**, Esslingen am Neckar, **D**
Untersuchungen zum Vorkommen der Allergene Soja und Lupine in handelsüblichen Weizenmehlen
- 14⁰⁰ Uhr 4.4. **Lars Fieseler**, Wädenswil, **CH**
Shiga Toxin producing Escherichia coli (STEC)
- 14³⁰ Uhr **Schlussworte** durch **Dr. Georg Böcker**, AGF e.V.(**D**) und **Mathias Kinner**, Wädenswil (**CH**) und **Alfred Mar**, Wien (**A**)

7. D-A-CH Tagung – 30.09 - 01.10 2021

Rahmenprogramm

Donnerstag, 30. September 2021

- 19⁰⁰ Uhr Networking beim Heurigenabend
Dorfheuriger Breitenlee
Ort: Breitenleer Strasse 257, 1220 Wien
<http://www.dorfheuriger-breitenlee.at>
Anreise: Autobuslinie 24 A bis Station Breitenlee Ort (3 Busstationen ab AGES)
- 22⁰⁰ Uhr individuelle Rückfahrt zum Hotel mit öffentlichen Verkehrsmitteln
(Autobus Linie 24 A)

Tagungsort

AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, 1220 Wien, Spargelfeldstraße 191, Vortragssaal Tel.: +43 (0)5 0555-33220, www.ages.at

Ankunft Wien Hauptbahnhof: Nehmen Sie die U-Bahnlinie U1, Fahrtrichtung Leopoldau bis Station „Kagraner Platz“, umsteigen in die Buslinie 24A, die Linie hat hier ihren Endpunkt. Aussteigen bei der Station „Breitenleerstraße/Spargelfeldstraße“

Ankunft Flughafen Wien: Nehmen Sie die Schnellbahnlinie S7 Richtung Wien bis Station „Praterstern“, wechseln Sie in die U-Bahnlinie U1

Alternativ dazu fährt mehrmals täglich auch die Flughafenbus-Linie VAL3. Nehmen Sie diese bis Station „Kaisermühlen/VIC“ wechseln Sie in die U-Bahnlinie U1

Anreise mit dem Auto: Die Autoeinfahrt für das AGES-Gelände befindet sich in der **Breitenleerstraße 177, 1220 Wien**. Um mögliche Staus quer durch Wien zu vermeiden, empfehlen wir in St. Pölten die Autobahn A1 zu verlassen. Folgen Sie der S33 Richtung Wien/Krems, weiter auf S5 und A22 Richtung Wien, wechseln Sie beim Knoten Korneuburg auf die S1 und weiter auf die S2 bis Ausfahrt „Rautenweg“ und folgen Sie dann dem Wegweiser „Breitenlee“.

Lassen Sie es uns wissen, wenn Sie mit dem Auto anreisen, insbesondere falls Sie das Fahrzeug auch über Nacht am Gelände der AGES abstellen wollen (Abfrage im online Anmeldeformular).

7. D-A-CH Tagung – 30.09 - 01.10 2021

Programmverantwortliche

Alfred Mar,
ICC Österreich, alfred.mar@icc.or.at

Mathias Kinner,
ICC Schweiz, kinr@zhaw.ch

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

Teilnahmebedingungen

Eine vorherige **online** Anmeldung ist erforderlich. Die Tagungspauschale enthält Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste und Verpflegung.

Anmeldeschluss ist Freitag der 24. September 2021.

Teilnahmegebühren	Mit Networking €	Ohne Networking €
Nichtmitglieder	290,-	250,-
Mitglieder ICC und verbundener Organisationen (VDB, ÖGE, VEÖ, VÖLB)	190,-	150,-
Mitglieder AGF	160,-	120,-
Studenten, Schüler	---	50,-
Sponsoren/Aussteller *)	550,- *)	--- *)

***) Aussteller-Package: Ausstellungstisch und 1 kostenlose Teilnahmegebühr mit Networking – herzlich willkommen!**

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.

Auf Grund der Covid-19 Schutzmaßnahmen gilt die 3 – G – Regel (geimpft, genesen, getestet). Bitte die entsprechenden Nachweise bei der Registrierung vorweisen. Bitte informieren Sie sich über die Reisebestimmungen zwischen Deutschland, der Schweiz und Österreich.

Anmeldung online:

<https://form.jotform.com/211955128751357>

7. D-A-CH Tagung – 30.09 - 01.10 2021

Veranstalter

Die **7. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften** wird organisiert in Zusammenarbeit der

- AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Austria
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Schweiz
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Deutschland

Hotelempfehlungen

HOTEL BREITENLEE (in unmittelbarer Nähe zur AGES) Arnikaweg 117 1220 Wien Tel.: +43 1 997 18 70 Fax: +43 1 997 18 70 99 service@hotel-breitenlee.at www.hotel-breitenlee.at	MOTEL22 (in unmittelbarer Nähe zur AGES) Breitenleerstraße 253 1220 Wien Tel.: +43 1 734 67 67 Mobile: +43 (0)664 10 72 277 werner.schmid@motel22.at office@motel22.at www.motel22.at
NH DANUBE CITY HOTEL Wagramer Straße 21 1220 Wien Tel.: +43 1 260 200 nhdanubecity@nh-hotels.com	HOTEL DONAUSTADT KAGRAN Donaufelder Str. 232, 1220 Wien Tel.: +43 1 202 26 70 https://www.hoteldonaustadtkagran.at/ info@hoteldonaustadtkagran.at
ARCOTEL Kaiserwasser Wagramer Straße 8 1220 Wien Tel.: +43 1 224 24 200 reservation.vienna@arcotelhotels.com www.arcotelhotels.com	ARCOTEL Donauzentrum Wagramer Straße 83-85 1220 Wien Tel.: +43 1 224 24 200 reservation.vienna@arcotelhotels.com www.arcotelhotels.com

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de