

# 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

09<sup>30</sup> Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**  
AGES, Vortragssaal, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

10<sup>30</sup> 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

11<sup>00</sup> Uhr 1.1. **Elisabeth Scurba**, Detmold, **D**  
Ein erster Schritt zur Herstellung von FODMAP-armen Backwaren: Verwendung von *Kluyveromyces marxianus*/*Sacharomyces cerevisiae*-Co-Kulturen

11<sup>30</sup> Uhr 1.2. **Jürgen Sieg**, Rosenberg, **D**  
Ein Mehr an Ballaststoffen – Chancen zur Erreichung des Richtwertes für die tägliche Ballaststoffzufuhr

**12<sup>00</sup> Uhr Mittagspause**

14<sup>00</sup> Uhr 1.3. **Michaela Pichler und Alfred Mar**, Wien, **A**  
Ziele und Aktivitäten der Whole Grain Initiative

### 2. Nachhaltigkeit und Klimawandel

14<sup>30</sup> Uhr 2.1. **Georg Langenkämper**, Detmold, **D**  
N-Decrease-Vortrag: Ergebnisse zu Gliadine/Glutenine, GMP, IPP und photom. Schnelltest

15<sup>00</sup> Uhr 2.2. **Christian Zörb**, Stuttgart, **D**  
Landwirtschaft ohne chemisch synthetischen Pflanzenschutz, ein Verbundprojekt der Uni Hohenheim

**15<sup>30</sup> Uhr Kommunikationspause**

16<sup>00</sup> 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

16<sup>40</sup> 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

- 17<sup>10</sup> Uhr 3.2. **Mario Jekle**, Hohenheim, **D**  
Hybride Teigsysteme zur Imitation von Stärke-Gluten Interaktionen – Einfluss der Stärkeoberfläche auf die Teigtheologie
- 17<sup>40</sup> Uhr 3.3. **Martin Heckl**, Freising, **D**  
Einsatz von Hydrokolloiden in stärke-basiertem Lebensmittel 3D Druck zur Strukturstabilisierung

### Freitag, 01. Oktober 2021

#### 3. Teig- und Backeigenschaften (Fortsetzung)

- 08<sup>30</sup> Uhr 3.4. **Charlotte Stemler**, Karlsruhe, **D**  
Emulsionen als Modellsystem für die Substratspezifität von Backlipasen
- 09<sup>00</sup> Uhr 3.5. **Clemens Flamm**, Wien, **A**  
INVITE-Projekt: Wohin geht die Reise der Sortenprüfung in Europa?
- 09<sup>30</sup> Uhr 3.6. **Claudia Christophliemke**, Detmold, **D**  
Ist eine Vorhersage des RMT-Volumens bei Weizen mittels rheologischer Schnellmethode möglich?
- 10<sup>00</sup> Uhr 3.7. **Clemens Schuster**, Karlsruhe, **D**  
Aufklärung der jeweils geeigneten molekularen Glutenzusammensetzung in Weizenmehl für die Prozesse Spiralkneten, Auswalzen und Gärunterbrechung

#### 10<sup>30</sup> Uhr Kommunikationspause

- 11<sup>00</sup> 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

- 11<sup>30</sup> Uhr 4.1. **Nadina Müller**, Wädenswil, **CH**  
Reduktion von Mykotoxinen in Weizen – ein interdisziplinärer Ansatz
- 12<sup>00</sup> Uhr 4.2. **Sarah Jöstl**, Freising, **D**  
Screening auf Amylase-Trypsin-Inhibitoren in Sommer- und Wintergersten

#### 12<sup>30</sup> Uhr Mittagspause

- 13<sup>30</sup> Uhr 4.3. **Peter Köhler**, Esslingen am Neckar, **D**  
Untersuchungen zum Vorkommen der Allergene Soja und Lupine in handelsüblichen Weizenmehlen
- 14<sup>00</sup> Uhr 4.4. **Lars Fieseler**, Wädenswil, **CH**  
Shiga Toxin producing Escherichia coli (STEC)
- 14<sup>30</sup> 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

- 19<sup>00</sup> 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)
- 22<sup>00</sup> 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](http://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

<b>HOTEL BREITENLEE</b> (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	<b>MOTEL22</b> (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
<b>NH DANUBE CITY HOTEL</b> Wagramer Straße 21 1220 Wien Tel.: +43 1 260 200 nhdanubecity@nh-hotels.com	<b>HOTEL DONAUSTADT KAGRAN</b> Donaufelder Str. 232, 1220 Wien Tel.: +43 1 202 26 70 <a href="https://www.hoteldonaustadtkagran.at/">https://www.hoteldonaustadtkagran.at/</a> info@hoteldonaustadtkagran.at
<b>ARCOTEL Kaiserwasser</b> Wagramer Straße 8 1220 Wien Tel.: +43 1 224 24 200 reservation.vienna@arcotelhotels.com www.arcotelhotels.com	<b>ARCOTEL Donauzentrum</b> 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](http://www.digefa.de)**