

# **11. D-A-CH Tagung** **für angewandte Getreidewissenschaften**

**09. – 10. Oktober 2025**  
**in Uzwil (CH)**

**Bühler AG (CUBIC)**  
**Gupfenstrasse 5, Haupteingang Hochhaus A,**  
**9240 Uzwil / Schweiz**

in Zusammenarbeit von



Internationale Gesellschaft für  
Getreidewissenschaft und -technologie -  
Austria



als Kooperationsveranstaltung mit



# 11. D-A-CH Tagung – 09. - 10. Oktober 2025

## Donnerstag, 09. Oktober 2025

- 09<sup>00</sup> Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**  
Bühler AG (CUBIC)  
Gupfenstrasse 5, Haupteingang Hochhaus A, 9240 Uzwil / Schweiz
- 10<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** durch  
Bühler AG Herrn **Rudolf Hofer** (GIC – Grain Innovation Center), ICC-Schweiz  
Herrn **Mathias Kinner**, ICC-Austria Frau **Elisabeth Reiter**, AGF e.V. Herrn **Georg Böcker**

## 1. Züchtung - Backqualität

- 10<sup>30</sup> Uhr 1.1. **Stephanie Bräunlich**, Nyon, **CH**  
Einfluss der Glub1-Allele auf die Backqualität und agronomische Eigenschaften
- 11<sup>00</sup> Uhr 1.2. **Georg Langenkämper**, Detmold, **D**  
MAGIC-KlimaBack – Innovative Züchtungsforschung bei Backweizen für effektiven Klimaschutz in der Getreidewertschöpfungskette
- 11<sup>30</sup> Uhr 1.3. **Martin Fuchs**, Wien, **A**  
Effiziente Methoden zur Bewertung der Trockenstresstoleranz in der Sortenwertprüfung
- 12<sup>00</sup> Uhr 1.4. **Samuel Knapp**, Nyon, **CH** & **Antonio Donnangelo**, Bern, **CH**  
HighQ-LowN: Züchtung von Stickstoff-effizienten Weizensorten mit hoher Backqualität (Projektvorstellung)

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

**13<sup>45</sup> Uhr Firmenbesichtigung Bühler AG**

**15<sup>00</sup> Uhr Kommunikationspause**

## 2. Was steht uns bevor? Wie geht Innovation in Zukunft?

- 15<sup>30</sup> Uhr 2.1. **Lutz Popper**, Ahrensburg, **D**  
Auswirkungen des Klimawandels auf die Mehqualität
- 16<sup>00</sup> Uhr 2.2. **Marina Helm & Fabian Bättig**, Zürich (CH), **Alexander Märdian**,  
Quakenbrück (D) & **Katharina Schuster**, Tulln (A)  
Ungebackene Brötchen – Innovation @ DACH-Tagung

Frühe Ideen, offene Fragen und gemeinsame Lösungsansätze – vertraulich, neutral und grenzüberschreitend. Im Fokus stehen Herausforderungen der Innovationspraxis im deutschsprachigen Raum und wie sie gemeinsam gemeistert werden können. Mit Impulsen aus der Schweiz, Deutschland und Österreich, eröffnet das Format neue Perspektiven für alle, die Innovation nicht nur diskutieren, sondern gestalten wollen.



**18<sup>00</sup> Uhr Ortswechsel & Abendessen**

# 11. D-A-CH Tagung – 09. - 10. Oktober 2025

## Freitag, 10. Oktober 2025

### 3. Mykotoxine

- 08<sup>30</sup> Uhr 3.1. **Peter Köhler**, Esslingen, **D**  
Untersuchungen über das Vorkommen von Deoxynivalenol und dessen modifizierte Formen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen
- 09<sup>00</sup> Uhr 3.2. **Romana Ruth**, Wien, **A**  
Dekontamination von Ergotalkaloiden in der Mühlenaufreinigung

### 4. Analytik

- 09<sup>20</sup> Uhr 4.1. **Mikael Åstrand**, Uppsala, **SE** & **Florian Widmer**, Uzwil, **CH**  
ICC-Methodenentwicklung für die Bestimmung des Besatzes von Rohhafer und geschältem Hafer

#### 09<sup>50</sup> Uhr Kommunikationspause

- 10<sup>20</sup> Uhr 4.2. **Nele Brand**, Halle, **D**  
Analyse von Produkten aus der enzymatischen Stärkemodifikation
- 10<sup>50</sup> Uhr 4.3. **Silvian Trunz**, Uzwil, **CH**  
Gute Produktions- und Produkterückverfolgung integriert Qualitäts- und Labordaten

### 5. Alternative Getreidearten – Sorghum und Amaranth

- 11<sup>05</sup> Uhr 5.1. **Rafaela Scheibelberger**, Wien, **A**  
Einfluss von Hitzebehandlung auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Sorghum
- 11<sup>25</sup> Uhr 5.2. **Marcus Schmidt**, Eberswalde, **D**  
Klimaresiliente Ernährung: Verwendung von regionalem Amaranth in der Brotherstellung

#### 11<sup>40</sup> Uhr Mittagspause

### 6. Nebenströme in Brot

- 12<sup>40</sup> Uhr 6.1. **Helena Asfour**, Wädenswil, **CH**  
FiberSustain - Upcycling von Nebenströmen für die Anwendung in Backwaren
- 13<sup>00</sup> Uhr 6.2. **Katherina Telser**, Wien, **A**  
Funktionalisierung von Maiskleie als ballaststoffreiches Nebenprodukt für die Applikation in glutenfreien Broten
- 13<sup>20</sup> Uhr 6.3. **Sharline Nikolay**, Detmold, **D**  
Von der Bohne zum Brot – Gezielte Trockenfraktionierung von Ackerbohnen

**Schlussworte** durch ICC-Schweiz Herrn **Mathias Kinner**, ICC-Austria Frau **Elisabeth Reiter**, AGF e.V. Herrn **Georg Böcker** – Ende der Tagung 14<sup>00</sup> Uhr