



## Wädenswiler Lebensmitteltagung

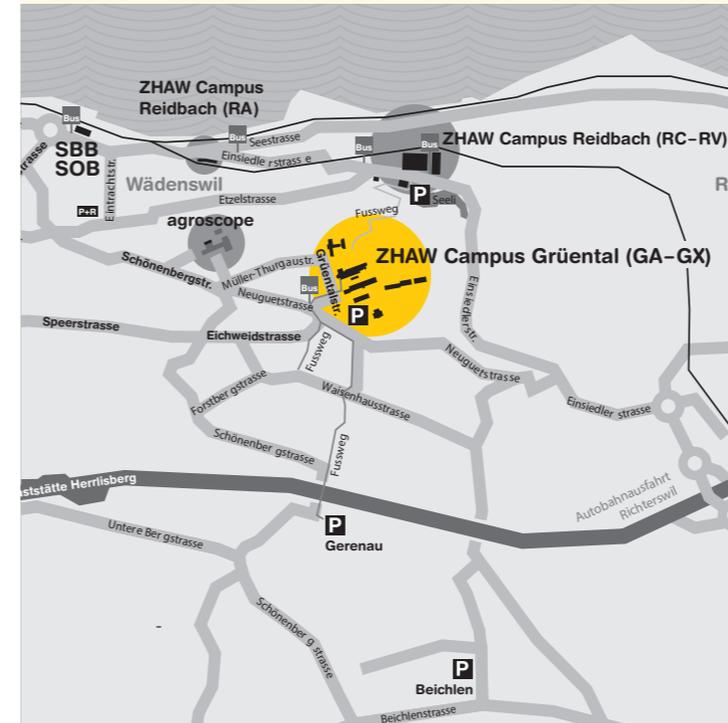
# Zukunft des Brotes

## Fakten zwischen Romantik, Technologie und Wissenschaft

Donnerstag, 20. November 2014

Aula Campus Grüental, Wädenswil  
[www.ilgi.zhaw.ch/lebensmitteltagung](http://www.ilgi.zhaw.ch/lebensmitteltagung)

## Anreise/Parking



### Mit dem Zug:

S2 Zürich HB ab 7.48 Uhr, Wädenswil an 8.11 Uhr.  
Wädenswiler Bahnhof Bus Nr. 126 ab 8.15 Uhr, Hochschule  
an 8.20 Uhr.

IR Zürich HB ab 8.12 Uhr, Wädenswil an 8.31 Uhr.  
Wädenswiler Bahnhof Bus Nr. 150 ab 8.35 Uhr,  
Hochschule an 8.40 Uhr. Zusatzbus Nr. 123 ab 8.36 Uhr,  
Hochschule an 8.47 Uhr.

### Mit dem Auto:

Ab Autobahnausfahrt Wädenswil der Beschilderung  
«ZHAW-Tagung» folgen zum Parkplatz Gerenu. Von dort  
fahren Shuttlebusse ab 08.00 Uhr direkt an die Hochschule.

## Infos, Anmeldung, Kosten

### Zielpublikum

Die Tagung richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelbranche von Rohstofflieferanten, Maschinenherstellern, Personen aus den Bereichen Produktion, Verpackung und Logistik bis hin zum Handel.

### Tagungsorganisation

Die Wädenswiler Lebensmitteltagung wird vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Departements Life Sciences und Facility Management, ZHAW organisiert.

### Tagungsleitung

Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW

### Weiterbildungssekretariat

Irène Tinguely, ZHAW, Life Sciences und Facility Management  
Grüental, Postfach, 8820 Wädenswil, Schweiz  
Telefon +41 (0)58 934 59 80, Fax +41 (0)58 934 50 01  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)

### Kosten

(inkl. Tagungsunterlagen, Pausenverpflegung und Mittagessen)  
Normalpreis: CHF 380.00  
Alumni ZHAW-LS und Netzwerk Wädenswil: CHF 340.00

CHF 40.00 für das anschliessende Get-together «Absolventinnen und Absolventen des Wädenswiler Studienganges Lebensmitteltechnologie»

### Anmeldung

**Bis 10. November 2014** beim Weiterbildungssekretariat, via Antwortkarte, QR-Code, online unter [www.ilgi.zhaw.ch/lebensmitteltagung](http://www.ilgi.zhaw.ch/lebensmitteltagung) oder per Fax +41 (0)58 934 50 01.

Abmeldung bis 10. November ohne Kostenfolge. Für Abmeldungen ab 11. November werden 50% der Tagungsgebühren verrechnet. Bei Nichterscheinen werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.

Einfache Anmeldung  
über den QR-Code!



Geschäftsantwortsendung

Envoi commercial-réponse

Invio commerciale-risposta

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

ZHAW Zürcher Hochschule für  
Angewandte Wissenschaften  
Life Sciences und Facility Management  
Weiterbildungssekretariat  
Grüental, Postfach  
8820 Wädenswil  
Schweiz

## Ziel der Tagung

Obwohl Brot die Menschheit schon seit vielen Jahrtausenden begleitet, ist es noch immer ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Untersuchungen zur Rezeptur und Verarbeitung alter Brotsorten helfen vergangene Kulturkreise zu verstehen. Wann und wo wurde Getreide angebaut? Welche Getreidearten wurden genutzt? Wie wurde Brot zubereitet? Und was erfahren wir dadurch über unsere Geschichte?

Mit der Wädenswiler Lebensmitteltagung 2014 möchten wir am Beispiel Brot aber nicht in die Vergangenheit, sondern in die Zukunft der Lebensmittel schauen. Getreide ist einer der Hauptrohstoffe für Brot und liefert eine grosse Vielfalt an Inhaltsstoffen. Für eine nachhaltige Produktentwicklung stellen sich zwei Fragen. Wie können diese Inhaltsstoffe sicher und stabil vom Rohstoff in das Lebensmittel überführt werden und wie wirken sie dann in unserem Körper? In diesem Kontext werden zum einen wissenschaftliche Erkenntnisse aus der beta-Glucan Forschung präsentiert. Ergänzend dazu werden Möglichkeiten erörtert, wie getreidebasierte Lebensmittel durch Clean-Labeling erfolgreich am Markt positioniert werden können. Zum anderen gehen wir auf neueste Erkenntnisse im Zusammenhang mit gluteninduzierten Ernährungsproblemen ein.

Mit Fokus auf den Konsumenten zeigen wir, welche «Food-Welten» demnächst wichtig werden und wie unsere Ernährung altersbedingt angepasst werden kann. Neben neuesten Erkenntnissen aus Forschungsarbeiten des ILGI zeigt die Tagung auch, wie Lebensmittel ihren Weg zum Kunden finden. Oder können Sie heute schon anhand des Wetterberichtes Ihre Absatzzahlen von morgen vorhersagen?

## Brot unter der Lupe

Sagen Sie uns, welches Brot Sie am liebsten haben – wir sagen Ihnen, wie es schmeckt. Unter [www.foodle.ch](http://www.foodle.ch) finden Sie weitere Informationen zum Wettbewerb.

## 20. November 2014 – Vormittag

ab 8.00	Shuttlebus ab Parkplatz Gerenau
ab 8.30	Registrierung und Kaffee (Campus Grüental, Aula)
09.00 - 09.10	<b>Begrüssung und Tagesmoderation</b> Prof. Michael Kleinert*, Dr. Mathias Kinner* und Dr. Anika Wolter*
09.10 - 10.00	<b>Foodtrends 2015 und ihre Relevanz für die Brotbranche</b> Mag. Hanni Rützler, futurefoodstudio, Wien
10.00 - 10.40	<b>Wie erobert man die Welt mit Baguette und Gipfel</b> Urs May, General Manager DéliFrance S.A., Vernier
10.40 - 11.10	Pause
11.10 - 11.30	<b>Brot - Erwartungen, Ansichten und Einstellungen von SeniorInnen</b> Prof. Dr. Christine Brombach*
11.30 - 12.00	<b>Wenn Weizen nicht vertragen wird - aktuelle Aspekte gluteninduzierter Ernährungsprobleme</b> Dr. Heiko Zentgraf, Geschäftsführer GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH, Bonn
12.00 - 12.20	<b>Young Science – New Ideas</b> Studierende stellen aktuelle Forschungsarbeiten in Kurzpräsentationen vor
12.20 - 12.30	<b>Bei Wasser und Brot – Wissenschaft trifft auf Kunst</b> Preisverleihung zur Kunstaussstellung
12.30 - 14.00	Mittagessen (Kalthaus)

## Bei Wasser und Brot



Foto: Markus Frietsch

**Kunstaussstellung:**  
Vom 1.10. – 8.12.2014,  
Campus Grüental,  
Mo – Fr 08.00 - 18.00 Uhr

Die Kunstaussstellung kann während der Pausen besichtigt werden!

Diese Kunstaussstellung wird gefördert durch die VDB - Vereinigung der Backbranche Schweiz und das Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW.

## 20. November 2014 – Nachmittag

14.00 - 14.50	<b>beta-Glucan – alt bekannt und doch innovativ</b> Prof. Dr. Laura Nyström, Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit, ETH Zürich
14.50 - 15.20	<b>Clean Label - Zurück in die Steinzeit oder Standard der Zukunft?</b> Michael Gusko, Managing Director Kampffmeyer Food Innovation GmbH, Hamburg
15.20 - 15.50	Pause
15.50 - 16.10	<b>Prediction of shelf life - Future possibilities</b> Prof. Dr. Selçuk Yildirim*
16.10 - 16.30	<b>meteolytix – wenn das Wetter die Kunden reinspült</b> Dr. Meeno Schrader, Geschäftsführer meteolytix GmbH, Kiel
16.30 - 16.40	<b>Global Food Legislation: An Overview</b> Buchvorstellung mit der Herausgeberin Evelyn Kirchsteiger-Meier*
16.40 - 17.00	Schlussdiskussion und Schlusswort
anschliessend	Shuttlebus zum Parkplatz Gerenau

\* Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil

Änderungen im Tagungsprogramm vorbehalten.  
Das definitive Tagungsprogramm wird mit den Tagungsunterlagen abgegeben.

## Get-together

Ab 18.00 Uhr Get-together für die Absolventinnen und Absolventen des Wädenswiler Studiengangs Lebensmitteltechnologie in der Mensa Vista im Campus Reidbach.

## Anmeldung

### Fachtagung – Donnerstag, 20. November 2014:

- Normaltarif CHF 380.00  
 Alumni ZHAW-LS und Netzwerk Wädenswil CHF 340.00

### Get-together:

- Donnerstag, 20. November 2014, ab 18.00 h CHF 40.00

- Anreise mit öffentlichem Verkehr  
 Anreise mit PW

Rechnungsadresse:  Privat  Geschäft

Name

Vorname

Funktion

Firma/Organisation

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Ich bin aktuell Student/Studentin der ZHAW

**Bis 10. November 2014** beim Weiterbildungssekretariat, via Antwortkarte, QR-Code, online unter [www.ilgi.zhaw.ch/lebensmitteltagung](http://www.ilgi.zhaw.ch/lebensmitteltagung) oder per Fax +41 (0)58 934 50 01.

Abmeldung bis 10. November ohne Kostenfolge. Für Abmeldungen ab 11. November werden 50% der Tagungsgebühren verrechnet. Bei Nichterscheinen werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.