

## Medienmitteilung

Bern, 16. November 2022

### Übersicht der Qualität der Mahlweizenernte 2022

**Im Gegensatz zu den vielen Niederschlägen und Hagelschlägen im Frühling und während der Ernte 2021 verzeichnete das Jahr 2022 einen besonders trockenen und sonnigen Frühling und Sommer. Diese Wetterbedingungen haben zu einer frühen und schnellen Ernte geführt. Die Erntequalität des Brotweizens 2022 kann als gut beurteilt werden. Dies zeigen die gewichteten Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.**

Qualitätstests wurden mit übernahmefähigen Mahlweizenproben von vier bzw. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die mahlfähigen Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 20 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Nara (TOP), Arina (I) und Forel (I) werden seit acht oder mehr Jahren bewertet, CH Hanswin (I) seit 2018, Montalbano (TOP) und Spontan (II) seit 2020. Die Vermahlung der Proben erfolgte durch die Groupe Minoteries SA.

Im Auftrag von swiss granum führt das Qualitätslabor von Agroscope die Schnelltests und Laboranalysen und das Kompetenzzentrum Richemont die Backversuche durch. Die Ergebnisse werden für fünf definierte Regionen bewertet und anhand des Flächenanteils gewichtet. Die Bewertung von Runal basiert nur auf einer Region. Daher ist Vorsicht bei der Interpretation der Resultate geboten. Das Ausnahmejahr 2021 wurde bei der Auswertung nicht berücksichtigt. Der Fünfjahresdurchschnitt wurde basierend auf den Resultaten der Jahre 2016 bis 2020 berechnet.

#### Schnelltests

Mit 85.2 kg/hl liegt der Hektolitergewicht-Durchschnitt um 2.5 Einheiten über demjenigen von 2020 und um 3.5 Einheiten über dem Fünfjahresdurchschnitt. Die Werte variieren zwischen 82.0 kg/hl und 88.7 kg/hl. Die Unterschiede zwischen den Sorten sind jedoch gering. Forel und Hanswin erzielen mit je 86.4 kg/hl den besten Durchschnitt. Spontan erreicht mit 83.9 kg/hl den tiefsten Durchschnitt. Der Proteingehalt schwankt zwischen 11.3% und 15.5%. Mit 13.6% liegt der Durchschnitt 2022 auf einem ähnlichen Niveau wie derjenige von 2020 (13.2%) und der Fünfjahresdurchschnitt (13.8%). Arina, CH Nara, Montalbano, Forel und Spontan weisen alle einen Durchschnitt auf, der sich im neutralen Bereich der Proteinbezahlungs-Skala von swiss granum (12.8%-13.8%) befindet. Derjenige von Hanswin liegt tiefer (12.3%) und jener von Runal deutlich höher (15.5%).

Bezüglich der Zelenywerte liegt der Durchschnitt 2022 mit 56.2 ml um 10.3 Einheiten unter demjenigen von 2020 und dem Fünfjahresdurchschnitt. Der diesjährige Durchschnitt der Fallzahlen liegt bei 347 s. Der Fünfjahresdurchschnitt beträgt 362 s.

#### Laboranalysen

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 22.2% und 36.1% (2020: 24.6% und 36.9%). Der Durchschnitt liegt bei 28.7%. Er befindet sich somit um 1.7 Einheiten unter demjenigen von 2020 und um 2.2 Einheiten unter dem Fünfjahresdurchschnitt. Runal (36.1%) weist den höchsten Durchschnitt auf, Hanswin (25.5%) den tiefsten.

Die Differenzen zwischen den Quellzahlen bei 0 und 30 Minuten geben einen Hinweis auf die Protease-Aktivität (proteinabbauende Enzyme). Sie bewegen sich in einem normalen Rahmen und somit kann die Protease-Aktivität als ausgeglichen bezeichnet werden.

Die Mehle weisen mit einem Durchschnitt von 58.4% eine mittelmässige Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine höhere Knetresistenz als der Fünfjahresdurchschnitt. Der Konsistenzabfall ist höher. Das heisst, die Teige reagieren empfindlicher auf eine Überknetung. Die Extensogrammflächen bleiben mit 152 cm<sup>2</sup> im Durchschnitt hoch. Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine geringere Dehnbarkeit der Glutenstruktur als 2020 und verglichen mit dem Fünfjahresdurchschnitt. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm ist sehr hoch. Der Durchschnitt 2022 beträgt 1208 AE und liegt somit auf einem ähnlichen Niveau wie der Fünfjahresdurchschnitt (1175 AE). Die Verkleisterungstemperaturen sind ebenfalls vergleichbar mit dem Fünfjahresdurchschnitt. Diese Ergebnisse weisen auf eine tiefere Amylase-Aktivität hin.

### **Backversuche**

Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3194 ml um 796 Einheiten unter demjenigen von 2020 und um 354 Einheiten unter dem Fünfjahresdurchschnitt. Mit 3940 ml erzielt Runal erneut das beste Resultat. Mit Werten zwischen 3145 ml und 3300 ml sind die Unterschiede zwischen den anderen Sorten gering.

Die Qualitätsresultate der Weizenernte 2022 werden an der Qualitätstagung Weizen von swiss granum am 22. November 2022 in Bern präsentiert.

### **Downloads**

Das Dokument und die Resultate sind in elektronischer Form unter [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch) verfügbar.

### **Kontaktperson**

Thomas Weisflog, Stv. Direktor  
Telefon 031 385 72 77  
E-Mail [weisflog@swissgranum.ch](mailto:weisflog@swissgranum.ch)

Stephanie Bräunlich, Agroscope  
Telefon 058 465 99 76  
E-Mail [stephanie.braeunlich@agroscope.admin.ch](mailto:stephanie.braeunlich@agroscope.admin.ch)

Sébastien Knecht, Richemont  
Telefon 024 552 00 88  
E-Mail [knecht@richemont.swiss](mailto:knecht@richemont.swiss)