

Medienmitteilung

Bern, 18. September 2019

Weizenernte zum dritten Mal infolge von guter Qualität

Die ersten positiven Resultate der Schnelltests wurden durch die Laboranalysen und Backtests bestätigt. Wie in den Jahren 2017 und 2018 weist auch die diesjährige Weizenernte eine gute Qualität auf. Dies zeigen die Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.

Qualitätstests wurden mit Weizenproben von vier Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 20 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Claro (TOP) Arina (I) und Forel (I) werden seit mehr als sechs Jahren bewertet, CH Nara (TOP) seit fünf Jahren. Seit 2018 ergänzt Hanswin (I) dieses Sortenspektrum. Im Auftrag von swiss granum führt die Fachschule Richemont die Analysen durch. Die Ergebnisse werden für fünf definierte Regionen bewertet und anhand des Flächenanteils gewichtet.

Protein-Komplex

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 24.5% und 38.2% (2018: 25.8% und 39.3%). Mit 30.1% liegt der diesjährige Durchschnitt um 2.2 Einheiten unter demjenigen von 2018 aber um 0.3 Einheiten über demjenigen von 2017. Er ist somit um 1.1 Einheiten höher als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre, welcher aber stark von den schlechten Resultaten der Ernte 2014 geprägt wird.

Bei den sechs erhobenen Sorten wird Arina (34.8%), welche sich in den letzten Jahren mit ihrem hohen Feuchtglutengehalt auszeichnete, durch Runal (35.3%) übertroffen. CH Claro (34.4%) ist die einzige Sorte, die im Vergleich zu 2018 keinen Rückgang verzeichnet. Mit 30% besitzt CH Nara einen deutlich tieferen Durchschnitt im Vergleich zu den zwei anderen Sorten der Klasse TOP. Forel liegt bei 28.8%, d. h. 2.6 Einheiten höher als ihr Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Hanswin weist mit 26.2% (2018: 28.5%) einen tiefen Feuchtglutengehalt auf.

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

Farinogramm-, Extensogramm- und Amylogrammtests

Die Mehle weisen mit einem Durchschnitt von 56.6% eine durchschnittliche Wasseraufnahmefähigkeit auf (2018: 59.9%). Die Teige zeigen eine ähnliche Knetresistenz wie im Vorjahr, aber eine bessere als in den letzten fünf Jahren. Der Konsistenzabfall ist tiefer als im Vorjahr. Das heisst, die Teige reagieren weniger empfindlich auf eine Überknetung. Wie 2018 und 2017 bleiben die Extensogrammmflächen mit 140 cm² im Durchschnitt hoch (2018: 121 cm²; 2017: 135 cm²). Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine geringere Dehnbarkeit der Glutenstruktur als in der Ernte 2018. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt ausser für Forel (668 AE) und Hanswin (739 AE) sehr hoch. Der diesjährige Durchschnitt (1070 AE) ist um 14 Einheiten tiefer als derjenige der letzten fünf Jahre. Die Verkleisterungstemperaturen sind identisch zum Vorjahr. Diese Ergebnisse weisen auf eine ähnlich schwache Amylase-Aktivität hin.

Backtests

Die Volumenausbeuten können als gut bezeichnet werden. Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3501 ml auf einem ähnlichen Niveau wie derjenige 2018 (3563 ml) und 2017 (3577 ml). Er ist somit um 183 Einheiten höher als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Mit 4050 ml (2018: 3895) erzielt Runal wie schon im 2018 das beste Resultat gefolgt von CH Claro mit 3759 ml (2018: 3677 ml) und Arina mit 3648 ml (2018: 3641 ml). Bei den anderen Sorten variieren die Durchschnitte zwischen 3411 ml und 3485 ml (2018: 3421 ml und 3615 ml).

Die Qualitätsresultate der Weizenernte 2019 werden an der Qualitätstagung Weizen von swiss granum am 19. November 2019 in Bern präsentiert.

Downloads

Das Dokument und die Resultate sind in elektronischer Form unter www.swissgranum.ch verfügbar.

Kontaktpersonen

Thomas Weisflog, Stv. Direktor swiss granum
Telefon 031 385 72 77
E-Mail weisflog@swissgranum.ch

Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor Richemont
Telefon 041 375 85 85
E-Mail dossenbach@richemont.cc

Resultate der Laboranalysen und der Backtests

Jahr	Sorte	Laboranalysen											Backtests
		Feuchtkleber (%)		Quellzahl (ml)		Wasseraufnahme (%)	Farinogramm		Extensogramm		Amylogramm		Volumen ml
		0'	30'	0'	30'		Resistenz (mm:ss)	Konsistenzabfall (BE)	Fläche cm ²	DW _g /DB	Max.Viskosität (AE)	Max. Temperatur (°C)	
2019	Runal	35.3	38.3	19	13	59.3	8.4	39	158	2.5	1437	87.3	4050
2018		36.8	39.7	20	15	62.3	7.6	60	115	1.7	1597	89.4	3895
2017		32.3	35.1	21	19	59.6	3.4	54	146	2.0	1430	86.0	3861
Ø 2014-2018		30.7	33.3	21	16	63.3	3.9	77	116	2.2	1197	85.2	3505
2019	CH Claro	34.4	37.7	15	10	60.2	6.9	65	117	2.3	1253	86.1	3759
2018		33.8	37.0	21	14	63.7	5.8	72	89	1.5	1194	87.1	3677
2017		31.1	33.4	21	16	60.6	3.5	65	126	2.0	1357	86.8	3821
Ø 2014-2018		28.5	30.5	21	16	64.4	3.3	84	104	2.2	1170	85.4	3471
2019	CH Nara	30.0	33.9	24	15	56.0	7.2	17	154	2.4	1271	88.4	3411
2018		32.5	36.7	22	16	58.7	6.3	30	133	1.6	1187	88.2	3560
2017		29.4	33.5	23	18	57.2	3.1	46	145	2.0	1108	86.7	3526
Ø 2015-2018		29.9	34.1	23	18	58.9	4.6	37	138	2.1	1231	88.3	3311
2019	Arina	34.8	40.8	11	8	56.8	4.2	78	103	1.9	993	88.9	3648
2018		38.8	42.7	11	9	59.7	3.6	94	77	1.2	905	87.7	3641
2017		35.1	39.0	11	10	58.3	4.0	89	97	1.3	1050	88.1	3818
Ø 2014-2018		33.0	35.6	14	11	60.7	3.6	88	86	1.6	986	88.1	3385
2019	Forel	28.8	31.7	23	18	57.4	2.3	86	139	2.6	668	80.0	3445
2018		29.7	32.5	22	18	61.9	2.4	82	122	2.1	966	87.4	3421
2017		28.2	31.3	23	21	59.1	2.2	85	136	2.5	1077	87.8	3370
Ø 2014-2018		26.2	28.7	24	20	62.5	2.1	95	110	2.7	1140	87.5	3174
2019	Hanswin	26.2	29.5	19	14	53.9	2.3	69	121	2.3	786	83.6	3485
2018		28.5	31.6	18	15	57.3	3.7	93	93	1.6	739	84.0	3615

CH Nara und Hanswin werden erst seit 2015 bzw. 2018 erhoben. Daher ist ein Fünfjahresvergleich von Hanswin nicht möglich. Für CH Nara ist erst ein Vierjahresvergleich möglich (2015 bis 2018), der jedoch in der Tabelle auch bereits aufgeführt wird.