

Schweizer Weizenqualität 2019

Der Getreideanbau ist von der Aussaat und bis zur Ernte sehr stark von den Witterungsverhältnissen abhängig. In diesem Anbaujahr (Herbst 2018 bis Sommer 2019) ist die Schweiz grossmehrheitlich gut davongekommen. Im Herbst herrschten ideale Aussaatbedingungen zudem war auch wieder genügend Wasser da und in der Ernteperiode stöhnte die Schweiz unter einer Hitzewelle. Für das Einbringen des Getreides was das ideal. Nur etwas spätere, vor allem höhere Lagen wurden Ende Juli noch verregnet und erreichten dann zum Teil die Mindestanforderungen an die Fallzahl (Weizen: 220 Sek.) nicht.

Proteingehalt und Feuchtglutenqualität

Die Proteingehalte variieren dieses Jahr zwischen 10.7% und 16.1% (2018: 10.6% und 16.9%). Der Durchschnitt mit 13.9% bleibt im Vergleich der letzten drei Jahre konstant. Der Spitzenreiter bleibt nach wie vor die Sorte Runal mit 14.8%. Mit einem Durchschnitt von 14.9%, wurden wie in den letzten fünf Jahren die höchsten Proteinwerte in der Region 5 (Mittelland – Hügelzone von Romont bis Zug) gemessen. 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. 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 Extensogrammflächen bleiben mit 140 cm² im Durchschnitt hoch. Die Verhältniszahlen (DW5/DB) zeigen eine etwas kürzere Glutenstruktur. Die Proteaseaktivität kann nach wie vor als ausgeglichen bezeichnet werden. Die Wasseraufnahme der Mehle ist mit 56.6% als durchschnittlich zu bezeichnen. Die Knetresistenz ist gut und der Konsistenzabfall leicht niedriger. Folglich dürfen in der Praxis die Teige etwas intensiver bearbeitet werden. Mit Ablagerung des Getreides dürfte der Kleber noch etwas nachreifen und straffer werden.

Fallzahl- und Amylogrammwerte

Die Fallzahlen sind dieses Jahr mit einem Durchschnitt von 333 s leicht tiefer als letztes Jahr. Jedoch ist die Spannweite in Folge der etwas heterogenen Witterungsbedingungen während der Ernte recht gross (216 – 412 s). Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt mit Ausnahmen der Sorten Forel (668 AE) und Hanswin (739 AE) hoch (1070 AE). Der diesjährige Durchschnitt ist um 14 Einheiten tiefer als derjenige der letzten fünf Jahre. Die Verkleisterungstemperaturen sind vergleichbar zum Vorjahr. Die Enzymaktivität im Stärkebereich ist also weiterhin schwach und Korrekturen sind je nach Getreideherkunft angebracht. Wird unbehandeltes Mehl verarbeitet, muss die Malzdosierung je nach Malzprodukt und Triebführungsart selber angepasst werden. Mehle für kurze, direkte Triebführungen werden von den Mühlen auf optimale Werte eingestellt. Also besteht hier kein Handlungsbedarf.

Verarbeitungshinweise

Die Teige zeigen in der Tendenz eine kürzere Glutenstruktur. Der Einsatz glutenanregender Zusätze (Acerola, Ascorbin) oder ein Aufziehen der Teige sollte nur bei sehr niedrigen Extensogrammverhältniszahlen notwendig sein. Mit der Ablagerung des Getreides wird der Kleber tendenziell etwas straffer und der Einsatz von glutenanregenden Komponenten ist dann (ca. Dez./Jan.) nochmals neu zu beurteilen. Bedingt durch die leicht höhere Enzymaktivität im Stärkebereich kann der Einsatz von Malz, Flüssigmalz und Enzympräparaten leicht reduziert werden. Massgebend sind aber aktuelle Mehlkennzahlen der Mühle! Bei der Kältetechnologie kann eine minimale Malzzugabe seitens Mühle und Bäcker in Betracht gezogen werden. Die Knetzeiten sollten gegenüber der Erntequalität 2018 leicht angepasst werden. Durch Backversuche ergeben sich folgende Richtwerte (Basis: Spiralkneter):

- Knetung 1. Gang 10 - 12 Min.; 2. Gang 2 - 4 Min. (Ruchmehl [Weizenmehl Typ 1050])
- Knetung 1. Gang 9 - 11 Min.; 2. Gang 3 - 5 Min. (Halbweissmehl [Weizenmehl Typ 720])

Um eine optimale Krumenstruktur zu erzielen darf der Malzeinsatz minim reduziert werden. Die Stockgarezeiten bei kurzer, direkter Führung können jedoch beibehalten werden. Die Stückgarzeiten müssen nicht angepasst werden.

Wichtig: Dies sind allgemeine Tendenzen bei unbehandelten Mehlen aus der Ernte 2019. Bevor Korrekturen angebracht werden, müssen aktuelle Mehlkennzahlen vorhanden sein.

Luzern, im November 2019, Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor / Fachtechnische Beratung