

Bern, 19. November 2019

Sortenversuche Winterweizen 2019 von swiss granum

Resultate der Qualitätsanalysen

1 Einleitung

Das Versuchsprotokoll mit den Angaben über das agronomische Verfahren und die Durchführung der Qualitätstests sowie die Methoden zur Bestimmung der Qualitätsindizes sind unter www.swissgranum.ch/de/sortenlisten verfügbar. Die detaillierten Resultate der im Jahr 2019 getesteten Sorten können unter dem gleichen Link abgerufen werden.

Um das Niveau der Qualitätsresultate zwischen den Jahren zu vergleichen, werden vier Referenzsorten definiert. Die Auswahl wurde dieses Jahr angepasst. Die Sorte der Klasse TOP CH Camedo wurde durch Montalbano (TOP) ersetzt. Arina (I), Simano (I) und Montalto (II) bleiben als Referenzsorten bestehen.

2 Ergebnisse der Qualitätsanalysen

Der Durchschnitt der globalen Qualitätsindizes der vier Referenzsorten (Montalbano, Arina, Simano und Montalto) liegt dieses Jahr bei 129.5 Punkten. Er ist somit um 6.75 Einheiten tiefer als derjenige von 2018 (gerechnet mit Montalbano). Dies erklärt sich durch tiefere Resultate bei den Laboranalysen (69.75 Punkte) und Backtests (59.75 Punkte). Der Durchschnitt 2019 bleibt jedoch um 7.5 Punkte höher als derjenige von 2017.

Die Feuchtglutengehalte weisen ebenfalls einen Rückgang auf. Der diesjährige Durchschnitt der Referenzsorten (Montalbano, Arina, Simano und Montalto) liegt bei 33.5%. 2018 betrug er 37.5% (gerechnet mit Montalbano). Er liegt somit auf einem ähnlichen Niveau wie derjenige von 2017 (33.3%). Der globale Durchschnitt (gerechnet auf die jährlichen Durchschnitte der Referenzsorten von 10 Jahren) beträgt 33.3%. Die korrigierten Grenzwerte 2019 liegen dementsprechend bei 31.1% für die Klasse TOP, 29.1% für die Klasse I und 27.1% für die Klasse II.

Klasse TOP

Die diesjährigen getesteten Sorten der Klasse TOP besitzen alle einen globalen Qualitätsindex, der über der Limite für die Aufnahme in der Klasse TOP (130 Punkte) liegt. Mit 158 Punkten übertrifft **CH Claro** die Sorten **Baretta** und **CH Nara** (151 Punkte). Sie weist regelmässig sehr gute Resultate bei den Backtests auf, u. a. dieses Jahr mit einem Index von 81 Punkten. Mit 37.9% und 37.7% erzielten CH Claro und Baretta ihren höchsten Feuchtglutengehalt seit sie in den swiss granum-Versuchen getestet werden (2007 und 2016). Der globale Qualitätsindex von **Montalbano** (139 Punkte) ist um 9 Punkte höher als die Limite für die Aufnahme in der Klasse TOP. Ihr Feuchtglutengehalt liegt bei 34.5%. CH Nara weist unter den diesjährigen getesteten Sorten der Klasse TOP den tiefsten Feuchtglutengehalt auf (32.9%). Mit 84 Punkten erreicht sie jedoch das beste Resultat bei den Laboranalysen. Sie besitzt den höchsten Zeleny-Wert (70 ml) und hat eine sehr hohe Knetresistenz, weist aber wie auch Baretta und Montalbano eine schwache Wasseraufnahmefähigkeit auf.

Klasse I

Genius (137 Punkte), **Simano** (136 Punkte) und **Arina** (131 Punkte) bleiben qualitativ sehr interessante Sorten der Klasse I. Arina und Simano weisen mit 37.9% bzw. 33.6% hohe Feuchtglutengehalte auf. Arina hat jedoch eine tiefe Knetresistenz. Die deutsche Sorte Genius zeichnet sich vor allem durch die Resultate bei den Laboranalysen (80 Punkte) und insbesondere mit einer sehr hohen Knetresistenz aus. Ihr Feuchtglutengehalt erreicht 32.5%. Mit 120 Punkten liegt **Hanswin** auf einem tieferen Qualitätsniveau als die anderen Sorten dieser Klasse. Ihr Proteinkomplex und ihre Resultate bei den Farinogramm- und Amylogrammtests sind mittelmässig. Ihr Feuchtglutengehalt liegt bei 30.4%.

Klasse II

Die deutsche Sorte **Spontan** (119 Punkte) und die neue Schweizer Sorte der Klasse II, **Posmeda** (118 Punkte), weisen sowohl bei den Laboranalysen als auch bei den Backtests sehr ähnliche Resultate auf. Der globale Qualitätsindex von Posmeda ist um 24 Punkte tiefer als derjenige von 2018, bleibt aber um 2 Punkte höher als derjenige von 2017. Mit 223 s besitzt sie für dieses Jahr eine tiefe Fallzahl. **Montalto** erreicht einen globalen Qualitätsindex von 112 Punkten. Die erwähnten Sorten der Klasse II weisen alle tiefe Noten bei der Wasseraufnahmefähigkeit und Knetresistenz auf. Montalto und Posmeda erzielen mit 27.8% den gleichen Feuchtglutengehalt. Posmeda bestätigt ihre Einteilung in der Klasse II. Spontan liegt bei 31.7%, das heisst ein Resultat knapp oberhalb des korrigierten Grenzwertes der Klasse TOP (31.1%).

Neue Kandidatinnensorten für die Aufnahme in der Liste empfohlener Sorten

Rosatch ist eine Schweizer Sorte aus der Züchtung Agroscope/DSP, die zum dritten Jahr in den swiss granum-Versuchen getestet wird. Sie wurde auf die Sortenliste BIO aufgenommen. Der Entscheid über ihre allfällige Aufnahme auf die Liste der empfohlenen Sorten wird für April 2020 erwartet. Die Sorte erreicht einen globalen Qualitätsindex von 136 Punkten, was der Klasse TOP entspricht. Sie zeichnet sich vor allem durch ihre hohen Protein- und Feuchtglutengehalte aus (14.2% und 38.2%). Mit 62 Punkten ist ihr Index bei den Backtests mittelmässig.

Sechs Kandidatinnensorten für die Aufnahme auf die Liste der empfohlenen Sorten wurden 2019 im zweiten Versuchsjahr getestet. Die Sorten Cadlimo, Piznair und Diavel stammen alle aus der Züchtung Agroscope/DSP. Wital kommt aus der Bio-Züchtung der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK). Diese vier Schweizer Sorten bestätigen die guten Resultate von 2018. Ihre Resultate liegen alle über der Limite für die Aufnahme in der Klasse TOP. Mit 161 Punkten erzielt **Piznair** dieses Jahr den besten globalen Qualitätsindex unter den getesteten Sorten und liegt auch beim Feuchtglutengehalt vorne (41.7%). Diese vier Sorten weisen sehr ähnliche Resultate zwischen 81 und 83 Punkten auf. Piznair besitzt jedoch eine bessere Wasseraufnahmefähigkeit und erzielt ein höheres Resultat bei den Backtests (80 Punkte). **Cadlimo** erreicht einen globalen Qualitätsindex von 157 Punkten. Mit einem Feuchtglutengehalt von 33.5%, liegt ihr diesjähriges Resultat über dem korrigierten Grenzwert der Klasse TOP. Zusammen mit Wital weisen sie mit 83 Punkten das zweitbeste Resultat bei den Laboranalysen auf. Cadlimo hat mit 74 Punkten ebenfalls ein gutes Resultat bei den Backtests. **Diavel** stammt aus der Sommerweizenzüchtung. Sie wurde 2018 in der Klasse TOP auf die Liste der empfohlenen Sommerweizen aufgenommen. Bei der Aussaat im Herbst erreicht sie mit 142 Punkten ebenfalls einen globalen Qualitätsindex der Klasse TOP. Ihr Feuchtglutengehalt liegt bei 35.2%. **Wital** (139 Punkte), aus der BIO-Züchtung, erzielt ebenfalls ein Resultat über der Limite für die Aufnahme in der Klasse TOP. Ihre Wasseraufnahmefähigkeit ist jedoch tief. Mit 32.6% ist ihr Feuchtglutengehalt tiefer als derjenige der anderen Kandidatinnensorten für die Klasse TOP. **Chilly** (119 Punkte) und **Alomar** (116 Punkte) sind zwei ausländische Sorten, die nicht mehr als Kandidat zur Aufnahme auf die Liste der empfohlenen Sorten stehen.

Vier Sorten befanden sich im ersten Jahr der Versuche 2019. **Tinzen** wurde als Biskuitsorte getestet. Deshalb sind für diese Sorte keine Resultate der Backtests vorhanden. Diese Sorte sowie **Russi** (124 Punkte) und **Apostel** (106 Punkte) werden 2020 nicht im zweiten Versuchsjahr weitergetestet. **Campanile** ist eine Sorte aus der Züchtung Agroscope/DSP. Ihr globaler Qualitätsindex liegt bei 124 Punkten, das heisst 14 Punkte über der Limite für die Klasse I. Mit 28.9% entspricht ihr Feuchtglutengehalt jedoch dem Niveau der Klasse II.