

Medienmitteilung

Bern, 13. Oktober 2020

Weizenernte 2020 von guter Qualität

Trotz tieferer Proteingehalte weist die diesjährige Weizenernte wie in den drei Vorjahren eine gute Qualität auf. Dies zeigen die gewichteten Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.

Qualitätstests wurden mit Weizenproben von vier bzw. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 19 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Nara (TOP) Arina (I) und Forel (I) werden seit sechs oder mehr Jahren bewertet, CH Hanswin (I) seit 2018. Seit 2020 ergänzen Montalbano (TOP) und Spontan (II) 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.

Schnelltests

Mit 82.7 kg/hl liegt der Hektolitergewicht-Durchschnitt um 0.3 Einheiten unter demjenigen von 2019, aber um 0.7 Einheiten über dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. CH Nara, Arina, Forel und Hanswin weisen die höchsten Hektolitergewichte auf (> 83 kg/hl). Spontan hat den tiefsten Durchschnitt (81.3 kg/hl) gefolgt von Runal (81.7 kg/hl). Nach vier aufeinanderfolgenden Jahren mit einem Durchschnitt von rund 14% verzeichnen die diesjährigen Proteingehalte einen Rückgang. Sie variieren zwischen 10.4% und 15.4% (2019: 10.7% und 16.1%). Der Durchschnitt 2020 liegt bei 13.2% und ist somit um 0.7 Einheiten tiefer als derjenige von 2019. Das Spitzentrio bleibt im Vergleich zu den Vorjahren unverändert mit Runal (14.0%), CH Nara (13.9%) und Arina (13.8%). Montalbano erzielt mit einem Durchschnitt von 12.8% ein leicht enttäuschendes Resultat. Spontan, die Sorte der Klasse II, weist einen schwachen Proteingehalt auf (11.7%). Bezüglich der Zelewynwerte liegt der Durchschnitt 2020 mit 66.5 ml um 3.6 Einheiten über demjenigen von 2019. Er ist auch um 1.8 Einheiten höher als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Wie in den Vorjahren weisen CH Nara (72.9 ml) und Forel (72.1 ml) die besten Resultate auf. Auf der anderen Seite erzielt Spontan den tiefsten Wert (59.4 ml). Die diesjährigen Fallzahlen sind für alle erhobenen Sorten hoch und liegen über dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre.

Die Unterschiede zwischen den Regionen bleiben im Vergleich zu den Vorjahren gleich. Das heisst, die höchsten Resultate werden in der Region 5 erreicht, die tiefsten in der Region 1. Die Unterschiede zwischen den anderen Regionen bleiben gering.

Laboranalysen

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 24.6% und 36.9% (2019: 24.5% und 38.2%). Der Durchschnitt liegt bei 30.4%. Er befindet sich somit auf einem ähnlich Niveau wie 2019 (30.1%) und dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Er ist aber um 1.9 Einheiten tiefer als der Durchschnitt 2018, welches eine Ernte von sehr guter Qualität war. Die Sorten Arina (30.6%) und Runal (34.9%) profilieren sich bezüglich der Feuchtglutengehalte erneut gegenüber den anderen erhobenen Sorten. Einzig Runal weist verglichen zum Vorjahr ein tieferes Resultat auf. Mit 31.5% erzielen CH Nara und Montalbano das gleiche Resultat gefolgt von Forel und Hanswin mit 29.2% und 28.7%. Spontan liegt bei 27.8%.

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 58.5% (2019: 56.6%) eine durchschnittliche Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine bessere Knetresistenz als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Der Konsistenzabfall ist jedoch tiefer als im Vorjahr. Das heisst, die Teige reagieren weniger empfindlich auf eine Überknetung. Ausser für Arina (87 cm²) bleiben die Extensogramflächen mit 132 cm² im Durchschnitt hoch. Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine ähnliche Dehnbarkeit der Glutenstruktur wie diejenige von 2019, aber eine tiefere Dehnbarkeit als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt ausser für Hanswin (871 AE) sehr hoch. Die Verkleisterungstemperaturen sind höher als im Vorjahr. Diese Ergebnisse weisen auf eine schwächere Amylase-Aktivität hin.

Backtests

Die Volumenausbeuten können als gut bezeichnet werden. Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3990 ml um 489 Einheiten über demjenigen von 2019. Er ist somit um 619 Einheiten höher als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Mit 4685 ml (2019: 4050) erzielt Runal wie schon in den Jahren 2018 und 2019 das beste Resultat gefolgt von Hanswin mit 4277 ml (2019: 3485 ml) und Forel mit 4107 ml (2019: 3445 ml). Bei den anderen Sorten variieren die Durchschnitte zwischen 3645 ml und 4028 ml (2019: 3411 ml und 3485 ml).

Legende der 5 Regionen

- 1 = Genferseebecken, vom Kanton Genf bis Lausanne
- 2 = Gros de Vaud, Broye, Ufer des Neuenburgersees, Ajoie
- 4 = Mittelland – Talzone, von Murten bis Brugg
- 5 = Mittelland – Hügelzone, von Romont bis Zug
- 6 = Basler Rheintal und Ostschweiz (Teile der Kantone ZH, SH, TG, SG).

Downloads

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

Kontaktperson

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

Gewichtete Resultate der Schnelltests

Sorte	Jahr	Proteingehalt (%)	Hektolitergewicht (kg/hl)	Zeleny (ml)	Fallzahl (s)
Runal	2020	14.0	81.7	68.1	374
	2019	14.8	82.1	61.4	347
	2018	15.0	81.5	65.2	357
	Ø 2015-2019	14.5	81.7	63.0	354
CH Nara	2020	13.9	83.3	72.9	413
	2019	14.2	83.1	69.8	379
	2018	14.4	82.6	71.9	375
	Ø 2015-2019	14.0	82.6	69.5	383
Montalbano	2020	12.8	82.2	64.2	400
Arina	2020	13.8	83.6	66.0	379
	2019	14.2	83.2	59.8	320
	2018	14.3	82.9	64.5	312
	Ø 2015-2019	14.2	82.4	63.1	343
Forel	2020	13.2	83.3	72.1	416
	2019	13.6	83.9	68.3	324
	2018	13.7	84.3	70.3	370
	Ø 2015-2019	13.4	83.0	67.7	382
Hanswin	2020	12.7	83.5	63.1	370
	2019	12.5	84.3	54.5	310
	2018	12.8	84.1	60.4	318
	Ø 2018-2019	12.7	84.2	57.5	314
Spontan	2020	11.7	81.3	59.4	351

Hanswin wird erst seit 2018 erhoben. Daher ist erst ein Zweijahresvergleich möglich (2018 bis 2019). Die Sorten Montalbano und Spontan werden zum ersten Mal erhoben.

Gewichtete Resultate der Laboranalysen und der Backtests

Sorte	Jahr	Laboranalysen											Backtests
		Feuchtkleber (%)		Quellzahl (ml)		Farinogramm			Extensogramm		Amylogramm		Volumen
		0'	30'	0'	30'	Wasseraufnahme (%)	Resistenz (mm:ss)	Konsistenzabfall (BE)	Fläche cm ²	DW _y /DB	Max.Viskosität (AE)	Max. Temperatur (°C)	ml
Runal	2020	34.9	37.6	18	14	62.4	8.8	39	112	2.3	1392	89.2	4685
	2019	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
	Ø 2015-2019	33.5	36.5	20	15	61.5	5.9	57	128	2.2	1468	88.2	3661
CH Nara	2020	31.5	35.0	20	15	59.3	27.7	30	154	2.5	1432	91.3	4028
	2019	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
	Ø 2015-2019	29.9	34.0	23	17	58.3	5.1	33	141	2.1	1239	88.3	3353
Montalbano	2020	31.5	33.8	15	11	57.3	5.8	52	131	2.6	1855	93.4	3977
Arina	2020	36.0	37.7	10	7	59.2	4.1	64	87	1.6	1342	92.3	3755
	2019	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
	Ø 2015-2019	35.5	39.5	12	9	59.8	4.0	81	90	1.5	1022	88.9	3454
Forel	2020	29.2	32.4	24	18	60.4	2.6	57	143	2.8	1462	87.2	4107
	2019	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
	Ø 2015-2019	28.0	31.0	23	20	60.8	2.3	85	124	2.5	1132	87.2	3227
Hanswin	2020	28.7	31.3	17	13	56.6	5.7	67	122	2.0	871	88.6	4277
	2019	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
Spontan	2020	27.8	29.9	18	13	57.9	2.2	75	104	2.9	945	88.5	3645

Hanswin wird erst seit 2018 erhoben. Daher ist erst ein Zweijahresvergleich möglich (2018 bis 2019). Die Sorten Montalbano und Spontan werden zum ersten Mal erhoben.