



Qualitätserhebung des Schweizer Weizens 2021

Das laufende Jahr war von starken Niederschlägen während der Ernte geprägt, was diese erheblich erschwerte und im Vergleich zu den Vorjahren verzögerte (2 bis 3 Wochen später je nach Region). Diese Niederschläge am Zyklusende wirkten sich auf die Fallzahlen und Hektolitergewichte aus, deren Durchschnitt mit 78 kg/hl um 4 kg/hl tiefer liegt als derjenige der letzten fünf Jahren. Da die Sammelstellen nur Proben entnehmen, die den Übernahmbedingungen von swiss granum entsprechen, wiesen alle analysierten Proben in den verschiedenen Regionen der Schweiz Fallzahlen von weniger als 220 s auf und konnten somit alle untersucht werden. Gewisse Proben konnten allerdings nicht analysiert werden, da einige Sammelstellen keine repräsentativen Posten zusammenstellen konnten. Sechs Sorten konnten in fünf Regionen untersucht werden. Es sind dies Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Forel (Klasse 1), Hanswin (Klasse 1) und Spontan (Klasse 2).

Protein- und Feuchtglutengehalt

Der Proteingehalt – im Korn mit NIRS gemessen – variiert dieses Jahr zwischen 9.8 und 15.4%. Der Durchschnitt beträgt 11.9% und ist um 1.3 % tiefer als in den letzten fünf Jahren. Die Sorten Runal und CH Nara liegen an der Spitze mit einem durchschnittlichen Proteingehalt von 12.3%. Der Feuchtglutengehalt (bei 0 Minute) variiert zwischen 20.4 und 29.3%. Mit 25.1% liegt der Durchschnitt um 5.3 Einheiten tiefer als 2020. Es handelt sich um den tiefsten Durchschnitt der letzten sechs Jahren, und er ist ähnlich wie im klimatisch vergleichbaren Jahr 2014. Die sechs Sorten weisen tiefere Feuchtglutengehalte als 2020 auf. Wie beim Proteingehalt liegt die Sorte Runal mit 29.1% an der Spitze. Die Sorte Forel (20.4%) weist den tiefsten Gehalt auf. Sie wird gefolgt von Hanswin (22.4%), Spontan (23.9%), CH Nara (25.5%) und Montalbano (27.3%).

Rheologische Analysen

Der Zeleny-Wert liegt im Durchschnitt bei 62.8 ml und ist tiefer (-3.7 ml) als 2020. Mit durchschnittlich 152 cm² sind die Extensogrammflächen viel grösser (+20 cm²) als 2020. Sie waren noch nie so gross wie dieses Jahr. Runal (179 cm²), CH Nara (163 cm²) und Montalbano (155 cm²) weisen im Durchschnitt die besten Flächen auf, während Forel (129 cm²) die schlechteste erreicht. Das Verhältnis Zähigkeit/Dehnbarkeit zeigt eine leicht kürzere Glutenstruktur als 2020 und als in den letzten fünf Jahren. Spontan und Runal erreichen mit einem Verhältnis von 3.4. die zähesten Teige. Die Wasseraufnahme des Mehls liegt im Durchschnitt bei 55.2 %, die Knetresistenz bei 2.3 Min. und der Konsistenzabfall bei 77 BE und sind demnach weniger gut als 2020 und als in den letzten fünf Jahren.

Die Unterschiede zwischen den Quellwerten bei 0 und 30 Min. geben einen Anhaltspunkt über die Proteaseaktivität (proteinabbauende Enzyme). Die Quellwerte liegen in einem normalen Rahmen, und die Proteaseaktivität kann als ausgeglichen bezeichnet werden.

Fallzahlen und Amylogrammwerte

Mit einem Durchschnitt von 278 s liegen die Fallzahlen tiefer als letztes Jahr und als in den letzten fünf Jahren. Sie variieren zwischen 223 s und 375 s, wobei die Unterschiede eher von der Sorte als von der Region abhängen. Die durchschnittliche maximale Viskosität (maximale Verkleisterung) im Amylogramm (570 UA) bleibt tief und entspricht etwa der Hälfte der Werte in den letzten fünf Jahren. Runal erreicht den höchsten Wert mit 907 UA, doch dieser Wert ist im Vergleich zu den letzten fünf Jahren tief. Die Werte sind ähnlich wie 2014. Die Verkleisterungstemperaturen liegen um ca. 10°C tiefer als im Vorjahr. Die Enzymaktivität der Stärke wird als hoch betrachtet und ist entscheidend für die Aufrechterhaltung der Frische, die Krumenstruktur und die Krustenfarbe der Backwaren. Mit Teigen, die eine gute Enzymaktivität aufweisen, ist es nicht schwierig, die Frische aufrechtzuerhalten; eine optimale Krumenstruktur beizubehalten ist hingegen eine wahre Herausforderung.

Bemerkungen für die Verarbeitung

Da die Teige eine kürzere Glutenstruktur aufweisen, dürfte die Beigabe von Zusatzstoffen zur Stimulation des Glutens (Acerola, Ascorbinsäure) oder der Teigdehnbarkeit nicht notwendig sein, ausser bei sehr tiefen Extensogrammkoeffizienten.

Wegen der leicht höheren Enzymaktivität der Stärke, muss die Beigabe von Malz, flüssigem Malz und enzymatischen Zubereitungen erheblich nach unten korrigiert werden. Die aktuellen Koeffizienten des Mehls der Mühlen sind jedoch entscheidend! Für die kalte Teigführung ist keine Beigabe von Malz durch den Müller oder Bäcker erforderlich. Die Mehle beinhalten von Natur aus mehr Enzyme.