

## Medienmitteilung

Bern, 24. November 2021

### Übersicht der Qualität der Mahlweizenernte 2021

**Die aussergewöhnliche Witterung im Frühling und Sommer sowie der Hagelschlag und die vielen Niederschläge während der Ernte haben die Erntequalität des Brotweizens stark geprägt. Dies zeigen die gewichteten Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.**

Qualitätstests wurden mit übernahmefähigen Mahlweizenproben von vier bzw. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die mahlfähigen Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 17 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Nara (TOP) Arina (I) und Forel (I) werden seit sieben oder mehr Jahren bewertet, CH Hanswin (I) seit 2018, Montalbano (TOP) und Spontan (II) seit 2020. Aufgrund der schwierigen Ernte konnten einige Sammelstelle keine Muster erheben. Für Arina und Runal konnten nur 3 bzw. 2 repräsentative Proben aus zwei Regionen erhoben werden. Daher ist ein Vergleich der Sorten zwischen den einzelnen Regionen nicht machbar. Zudem ist Vorsicht geboten bei der Interpretation der Resultate pro Sorte. Aufgrund der ungenügenden Mehlmenge konnten keine Laboranalysen und Backversuche mit Arina durchgeführt werden.

Im Auftrag von swiss granum führt das Qualitätslabor von Agroscope die Schnelltests und das Kompetenzzentrum Richemont die Backversuche durch. Die Ergebnisse werden für fünf definierte Regionen bewertet und anhand des Flächenanteils gewichtet.

#### Schnelltests

Mit 78.0 kg/hl liegt der Hektolitergewicht-Durchschnitt um 4.7 Einheiten unter demjenigen von 2020 und um 3.7 Einheiten unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Die Werte variieren zwischen 70.8 kg/hl und 81.4 kg/hl. Forel (80.2 kg/hl) erzielt den besten Durchschnitt, Arina (76.0 kg/hl) den schwächsten. Der Proteingehalt schwankt zwischen 9.8% und 15.4%. Der Durchschnitt 2021 liegt bei 11.9% und ist somit um 1.3 Einheiten tiefer als derjenige von 2020 und um 1.9 Einheiten tiefer als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Arina (13.1%) erzielt den besten Durchschnitt, Hanswin (10.7%) den schwächsten. Bezüglich der Zelenywerte liegt der Durchschnitt 2021 mit 62.8 ml um 3.7 Einheiten unter demjenigen von 2020 und dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Der diesjährige Durchschnitt der Fallzahlen liegt bei 278 s. Der Durchschnitt der letzten fünf Jahre lag bei 362 s.

#### Laboranalysen

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 20.4% und 29.3% (2020: 24.6% und 36.9%). Der Durchschnitt liegt bei 25.1%. Er befindet sich somit um 5.3 Einheiten unter demjenigen von 2020 und um 5.8 Einheiten unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Runal (29.1%) weist den höchsten Durchschnitt auf, Forel (20.4%) den tiefsten.

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 55.2% eine tiefe Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine tiefere Knetresistenz als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Der Konsistenzabfall ist höher als im Vorjahr.

Das heisst, die Teige reagieren empfindlicher auf eine Überknetung. Die Extensogrammflächen bleiben mit 152 cm<sup>2</sup> im Durchschnitt hoch. Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine bessere Dehnbarkeit der Glutenstruktur als diejenige von 2020 und der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm ist tief. Der Durchschnitt 2021 liegt bei 570 UA und ist somit um 606 Einheiten tiefer als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Die Verkleisterungstemperaturen sind ebenfalls tiefer als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Diese Ergebnisse weisen auf eine höhere Amylase-Aktivität hin.

### **Backversuche**

Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3252 ml um 739 Einheiten unter demjenigen von 2020 und um 296 Einheiten unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Mit 3553 ml erzielt Runal wie schon in den drei letzten Jahren das beste Resultat gefolgt von Hanswin mit 3488 ml und Montalbano 3386 ml. Bei den anderen Sorten variieren die Durchschnitte zwischen 3038 ml und 3230 ml.

### **Downloads**

Das Dokument und die Resultate sind in elektronischer Form unter [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch) verfügbar.

### **Kontaktperson**

Thomas Weisflog, Stv. Direktor  
Telefon 031 385 72 77  
E-Mail [weisflog@swissgranum.ch](mailto:weisflog@swissgranum.ch)

Cécile Brabant, Agroscope  
Telefon 058 460 47 27  
E-Mail [cecile.brabant@agroscope.admin.ch](mailto:cecile.brabant@agroscope.admin.ch)

Sébastien Knecht, Richemont  
Telefon 024 552 00 88  
E-Mail [knecht@richemont.swiss](mailto:knecht@richemont.swiss)