

Bern, 10. Oktober 2017

Erhebung der Erntequalität Weizen durch swiss granum

Im Auftrag der Branche lässt swiss granum jährlich die Qualität von definierten, reinen Weizensorten (in der Regel Klassen TOP und I) erheben. Ziel ist es, präzise und repräsentative Informationen zur Erntequalität in der Schweiz abgeben zu können. Als neutrale Drehscheibe ist swiss granum für die Veröffentlichung der Resultate verantwortlich.

Sammelstellennetz und Musterziehung und -aufbereitung

Bei einem Netz von 21 repräsentativen Sammelstellen aus fünf Regionen¹ werden aufgrund ihrer Flächenanteile vier Sorten pro Region ausgewählt (Basis Aussaatmengen). Alle beteiligten Sammelstellen erhalten als Gegenleistung für ihre Aufwände die Resultate ihrer Proben.

Die Sammelstellen entnehmen ohne Berücksichtigung der verschiedenen Produktionsmethoden repräsentative Proben, welche anschliessend gereinigt und gemahlen werden. Die Sortenproben werden eingeschickt, sobald nach Einschätzung der Sammelstelle 75%² der Ernte der jeweiligen Sorte angenommen wurde.

Die Meyerhans Mühlen AG reinigt und vermahlt die Muster und misst die Feuchtigkeit und das Hektolitergewicht. Die Fallzahlmahlung erfolgt anschliessend in der Fachschule Richemont (Bühlerautomat). Die Laboranalysen sowie die Backversuche basieren ebenfalls auf dieser Mahlung.

Schnelltests

Für alle Sortenproben aller Sammelstellen wird ein Schnelltest durchgeführt. Dieser wird ausser für den Zelenywert anhand der üblichen Fallzahlmahlung durchgeführt. Er dient zur Bestimmung von folgenden Werten: Feuchtigkeitsgehalt, Hektolitergewicht, Proteingehalt, Fallzahl und Zeleny.

Laboranalysen

Nach den Schnelltests werden aus den Proben Durchschnittsmuster pro Region gebildet. Mit diesen werden von der Fachschule Richemont vollständige Laboranalysen durchgeführt. Diese liefern folgende Resultate: Feuchtigkeitsgehalt, Proteingehalt, Fallzahl, Zeleny-Wert, Feuchtglutengehalt, Quellzahl, Amylogramm, Fariogramm sowie Extensogramm.

Backversuche

Die Backversuche werden durch die Fachschule Richemont durchgeführt und basieren ebenfalls auf den Durchschnittsmustern. Anhand der Backversuche kann eine Beurteilung des Brotes vorgenommen und basierend darauf Verarbeitungshinweise abgeleitet werden.

¹ 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)

² 90% der Ernte, in einem Jahr, in dem ca. 20% der Ernte einen Feuchtigkeitsgehalt über 14.5% aufweist