

# Schweizer Weizenqualität 2018

*Leicht weniger Ertrag, mehr Feuchtgluten, gute Qualität und schwache Enzymaktivität - Mit diesen vier Merkmalen, lässt sich die Brotgetreideernte 2018 gut charakterisieren. Ertragsmässig leicht schwächer, höherer Feuchtglutengehalt, in guter Qualität und mit schwacher Enzymaktivität im Stärkebereich zeigt sich die Erntequalität dieses Jahr durchaus positiv und die Verarbeiter können zufrieden sein. Alles in allem, ist die Schweiz im Vergleich zu unseren Nachbarländern ertragsmässig mit einem blauen Auge davongekommen. Die Dürre hat zum Beispiel in Deutschland zu einer Reduktion der Weizenerntemenge von knapp 20% geführt und auch Österreich liegt im gleichen Rahmen unter dem Fünfjahresdurchschnitt.*

## Proteingehalt und Feuchtglutenqualität

Die Proteingehalte variieren dieses Jahr zwischen 10.6% und 16.9% (2017: 12.0% und 16.2%). Der Durchschnitt ist mit 14.0% höher als derjenige der letzten fünf Jahre (13.1%) und ist ähnlich wie diejenige von 2016 und 2017 (14.1% und 13.9%). Das Spitzentrio besteht aus, Runal (15.0%), CH Nara (14.4%) und Arina (14.3%). Die anderen Sorten befinden sich zwischen 12.8% und 13.8% im Durchschnitt. Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 25.8% und 39.3% (2017: 26.9% und 35.6%). Mit 32.3% liegt der diesjährige Durchschnitt um 2.5 Einheiten über demjenigen von 2017 und sogar um 4.1 Einheiten über demjenigen der letzten fünf Jahre, welcher aber stark von den schlechten Resultaten der Ernte 2014 geprägt wird. Bei den sechs erhobenen Sorten zeichnet sich erneut Arina mit dem höchsten Feuchtglutengehalt aus. Mit 38.8% (2017: 35.1%) erreicht sie ein sehr gutes Resultat. Sie wird dicht gefolgt von Runal mit 36.8% (2017: 32.3%). Auf einem leicht tieferen Niveau befinden sich die Sorten CH Claro und CH Nara, die meist angebaute Sorte in der Schweiz, mit 33.8% und 32.5% (2017: 31.1% und 29.4%). Forel und Hanswin liegen bei 29.7% (2017: 28.2%) und 28.5%. Die Extensogramm-Verhältniszahlen und –Flächen sind leicht tiefer als im Vorjahr. Trotz dieser leicht tieferen Werte sind gute Backresultate zu erwarten. Die Proteaseaktivität kann nach wie vor als ausgeglichen bezeichnet werden. Die Wasseraufnahme der Mehle ist erfreulicherweise wieder um durchschnittlich 1.5 Prozentpunkte angestiegen. Die Knetresistenz ist gut und der Konsistenzabfall leicht höher. Folglich sollten in der Praxis die Teige etwas schonender bearbeitet werden. Die Werte können allerdings als „normal“ bezeichnet werden.

## Fallzahl- und Amylogrammwerte

Die Fallzahlen sind dieses Jahr mit einem Durchschnitt von 348 s leicht tiefer als letztes Jahr. Sie bleiben somit auf einem ähnlichen Niveau wie der Durchschnitt der letzten fünf Jahre (358 s). Die Sorte CH Nara erzielt mit 375 s den höchsten Durchschnitt (2017: 375 s). Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt sehr hoch. Der diesjährige Durchschnitt ist sogar noch um 15 Einheiten höher als derjenige der letzten fünf Jahre. Die Verkleisterungstemperaturen sind identisch zum Vorjahr. Die Enzymaktivität im Stärkebereich ist also weiterhin sehr schwach und Korrekturen sind angebracht. Wird unbehandeltes Mehl verarbeitet, muss die Malzdosierung je nach Malzprodukt und Triebführungsart selber angepasst werden. Mehle für kurze, direkte Triebführungen werden von den Mühlen auf optimale Werte eingestellt.

## Verarbeitungshinweise

Die Teige zeigen in der Tendenz eine dehnbarere Glutenstruktur. Der Einsatz glutenanregender Zusätze (Acerola, Ascorbin) oder ein Aufziehen der Teige kann bei sehr niedrigen Extensogrammverhältniszahlen und bei Anwendung von Kältetechnologie in Betracht gezogen werden. Bedingt durch die schwache Enzymaktivität im Stärkebereich ist der Einsatz von Malz, Flüssigmalz und Enzympräparaten gleich zu dosieren wie mit Getreidemehlen aus Ernte 2017. Massgebend sind aber aktuelle Mehlkennzahlen der Mühle. Bei der Kältetechnologie kann eine minime Malzzugabe seitens Mühle und Bäcker in Betracht gezogen werden.

Die Knetzeiten können gegenüber der Erntequalität 2017 leicht angepasst werden. Durch Backversuche ergeben sich folgende Richtwerte (Basis: Spiralkneiter):

- Knetung 1. Gang 10 - 12 Min.; 2. Gang 1 - 3 Min. (Ruchmehl [Weizenmehl Typ 1050])
- Knetung 1. Gang 9 - 11 Min.; 2. Gang 2 - 4 Min. (Halbweissmehl [Weizenmehl Typ 720])

Damit eine optimale Krumenstruktur der Gebäcke erzielt werden kann, empfiehlt es sich, die Gärzeiten (Stock- und Stückgare) der Teige und die Malzdosierung nach wie vor auf dem Niveau 2017 zu belassen.

**Wichtig:** Dies sind allgemeine Tendenzen bei unbehandelten Mehlen aus der Ernte 2018. Bevor Korrekturen angebracht werden, müssen aktuelle Mehlkennzahlen vorhanden sein.

Luzern, im November 2018

Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor / Fachtechnische Beratung