

Medienmitteilung

Bern, 17. September 2018

Weizenernte 2018 von guter Qualität

Die ersten positiven Resultate der Schnelltests wurden durch die Laboranalysen und Backtests bestätigt. Wie im Jahr 2017 weist auch die diesjährige Weizenernte eine gute Qualität auf. Die Feuchtglutengehalte liegen sogar höher als im Vorjahr. Dies zeigen die gewichteten Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.

Qualitätstests wurden mit Weizenproben von vier Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 21 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Claro (TOP) Arina (I) und Forel (I) werden seit mehr als fünf Jahren bewertet, CH Nara (TOP) seit 4 Jahren. Erstmals ergänzt Hanswin (I) 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.

Protein-Komplex

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 Differenzen zwischen den Quellzahlen bei 0 und 30 Minuten geben einen Hinweis auf die Proteaseaktivität (proteinabbauende Enzyme). Der Quellzahlabbau ist ausser bei der Sorte CH Nara leicht höher als im Vorjahr, sie bewegen sich allerdings in einem normalen Rahmen und somit kann die Proteaseaktivität als ausgeglichen bezeichnet werden.

Farinogramm-, Extensogramm- und Amylogrammtests

Die Mehle weisen mit einem Durchschnitt von 59.9% eine durchschnittliche Wasseraufnahmefähigkeit auf (2017: 58.4%). Die Teige zeigen eine bessere Knetresistenz und der Konsistenzabfall ist bei den Sorten Runal, CH Claro und Arina leicht höher und bei CH Nara und Forel leicht tiefer als im Vorjahr. Die Teige können somit je nach Weizenmischung etwas empfindlicher auf eine Überknetung reagieren. Wie im Vorjahr bleiben die Extensogramflächen mit 121 cm² im Durchschnitt hoch (2017: 135 cm²). Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine höhere Dehnbarkeit der Glutenstruktur wie im vergangenen Erntejahr. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt ausser für Hanswin (739 ml) sehr hoch. Der diesjährige Durchschnitt (1117 ml) ist um 15 Einheiten höher als derjenige der letzten fünf Jahre. Die Verkleisterungstemperaturen sind identisch zum Vorjahr. Diese Ergebnisse weisen auf eine ähnlich schwache Amylase-Aktivität hin.

Backtests

Die Volumenausbeuten können als gut bezeichnet werden. Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3563 ml um 265 Einheiten über demjenigen der letzten fünf Jahre und bleibt somit auf einem ähnlichen Niveau wie im Vorjahr (2017: 3577 ml). Mit 3895 ml (2017: 3861) erzielt Runal das beste Resultat gefolgt von CH Claro mit 3677 ml (2017: 3821 ml) und Arina mit 3641 ml (2017: 3818 ml). Bei den anderen Sorten variieren die Durchschnitte zwischen 3421 ml und 3615 ml.

Die Qualitätsresultate der Weizenernte 2018 werden an der Qualitätstagung Weizen von swiss granum am 20. November 2018 in Bern präsentiert.

Downloads

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

Kontaktpersonen

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

Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor Richemont
Telefon 041 375 85 85
E-Mail dossenbach@richemont.cc

Resultate der Laboranalysen und der Backtests

Jahr	Sorte	Laboranalysen										Backtests		
		Feuchtkleber (%)		Quellzahl (ml)		Wasseraufnahme (%)	Farinogramm		Extensogramm		Amylogramm		Volumen	
		0'	30'	0'	30'		Resistenz (mmss)	Konsistenzabfall (BE)	Fläche cm ²	DW ₁ /DB	Max. Viskosität (BE)	Max. Temperatur (°C)	ml	
2018	Runal	36.8	39.7	20	15	62.3	7.6	60	115	1.7	1597	89.4	3895	
2017		32.3	35.1	21	19	59.6	3.4	54	146	2.0	1430	86.0	3861	
2016		32.9	36.1	23	17	59.6	5.2	57	129	2.0	1461	88.6	3270	
Ø 2013-2017		30.7	33.3	21	16	63.3	3.9	77	116	2.2	1197	85.2	3458	
2018	CH Claro	33.8	37.0	21	14	63.7	5.8	72	89	1.5	1194	87.1	3677	
2017		31.1	33.4	21	16	60.6	3.5	65	126	2.0	1357	86.8	3821	
2016		32.9	35.4	20	16	61.6	6.1	53	122	2.0	1400	88.7	3283	
Ø 2013-2017		28.5	30.5	21	16	64.4	3.3	84	104	2.2	1170	85.4	3423	
2018	CH Nara	32.5	36.7	22	16	58.7	6.3	30	133	1.6	1187	88.2	3560	
2017		29.4	33.5	23	18	57.2	3.1	46	145	2.0	1108	86.7	3526	
2016		30.6	34.9	23	19	57.2	3.0	22	156	2.1	1204	88.1	3127	
2018		38.8	42.7	11	9	59.7	3.6	94	77	1.2	905	87.7	3641	
2017	Arina	35.1	39.0	11	10	58.3	4.0	89	97	1.3	1050	88.1	3818	
2016		35.5	37.2	14	9	59.0	4.4	72	91	1.4	970	87.8	2928	
2018		33.0	35.6	14	11	60.7	3.6	88	86	1.6	986	88.1	3343	
Ø 2013-2017		29.7	32.5	22	18	61.9	2.4	82	122	2.1	966	87.4	3421	
2018	Forel	28.2	31.3	23	21	59.1	2.2	85	136	2.5	1077	87.8	3370	
2017		29.2	32.1	25	22	59.2	2.4	76	128	2.4	1356	89.9	2974	
2016		26.2	28.7	24	20	62.5	2.1	95	110	2.7	1140	87.5	3162	
Ø 2013-2017		2018	Hanswin	28.5	31.6	18	15	57.3	3.7	93	93	1.6	739	84.0

Die Sorten CH Nara und Hanswin werden erst seit 2015 resp. 2018 analysiert. Daher ist ein Fünfjahresvergleich dieser Sorten nicht möglich.