



## Bestandsaufnahme der Schweizer Weizenqualität 2022

*Die Weizensaison 2022 war ganz im Gegensatz zum letzten Jahr heiss und trocken, was zu einer frühen Ernte führte. Trotz einer längeren Trockenphase konnte eine gute Weizenernte erzielt werden. Das durchschnittliche Hektolitergewicht war dieses Jahr mit 85.2 kg/hl deutlich höher als letztes Jahr und sogar um 3.5 % höher als im Durchschnitt der Jahre 2016-2020. Der Auswuchs, welcher im letzten Jahr zu Deklassierungen und starker Enzymaktivität geführt hatte, war dieses Jahr kein Thema. In der Folge mussten dieses Jahr keine Proben aufgrund zu geringer Fallzahl ausgeschlossen werden. So wurden sieben Sorten aus 5 verschiedenen Regionen der Schweiz analysiert. Es waren die Sorten Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Arina (Klasse 1), Forel (Klasse 1), Hanswin (Klasse 1) und Spontan (Klasse 2).*

### **Proteingehalt und Feuchtkleber**

Der mittels NIRS gemessene durchschnittliche Proteingehalt pro Sorte variierte dieses Jahr zwischen 12.3% für Hanswin und 15.5% für Runal. Der Durchschnitt war mit 13.6% beinahe gleich hoch wie im Durchschnitt der Jahre 2016-2020. Der Proteingehalt im Fallzahlschrot war mit 11.8 % um 0.7% geringer als in den Jahren 2016-2020. Der durchschnittliche Feuchtklebergehalt lag bei 28.7% und war damit um 2.2% geringer als im Mittel der Jahre 2016-2020. Runal hat den höchsten Feuchtklebergehalt (36.1%) gefolgt von Montalbano (31.4%) und Arina (30.7%). Das Schlusslicht bildete Hanswin mit 25.5%.

### **Rheologische Analysen**

Der durchschnittliche Zelenywert war mit 56.2% deutlich tiefer als in den Jahren 2016-2020 und deutet auf einen negativen Einfluss der Umweltbedingungen auf die diesjährige Proteinzusammensetzung hin. Wie letztes Jahr wurde mit dem Extensographen eine hohe durchschnittliche Teigenergie (152 cm<sup>2</sup>) gemessen. Die höchsten Werte erzielten die Sorten Runal (208 cm<sup>2</sup>), CH Nara (182 cm<sup>2</sup>) und Montalbano (165 cm<sup>2</sup>), während die Teigenergie bei Arina (101 cm<sup>2</sup>) am geringsten war. Ebenso wie im letzten Jahr wurde eine leicht erhöhte Verhältniszahl (Dehnwiderstand/Dehnbarkeit) beobachtet, was auf eine verkürzte Glutenstruktur hindeutet. Der höchste Dehnwiderstand wurde bei CH Nara (3.2) und der tiefste bei Arina (2.2) gemessen.

Die Kapazität zur Wasseraufnahme befand sich mit 58.4% sehr nahe am Durchschnitt der Jahre 2016-2020. Die Knetresistenz erreichte mit 12.3 min. einen höheren Wert als im Durchschnitt der letzten Jahre. Der Konsistenzabfall ist mit 61 FE leicht höher als im Durchschnitt der Jahre 2016-2020.

Insgesamt stach Runal mit dem höchsten Feuchtklebergehalt und guten rheologischen Eigenschaften hervor. Dies konnte in den von Richemont durchgeführten Backversuchen bestätigt werden.

### **Fallzahl und Werte des Amylogramms**

Nach den letztjährigen tiefen Fallzahlwerten war der schweizweite Durchschnitt der Getreidemuster mit 347 s auf einem ähnlichen Niveau wie im Mittel der Jahre 2016-2020 (362 s). Alle Sorten wiesen im Mittel eine Fallzahl von über 300 s auf. Das Verkleisterungsmaximum (1208 AE) und Temperatur beim Verkleisterungsmaximum (88.9°C) waren ebenfalls vergleichbar mit dem Durchschnitt der Jahre 2016-2020 (1176 AE und 87.8°C). Diese Resultate lassen auf eine geringe Enzymaktivität schliessen, vor allem im Vergleich zum letzten Jahr.

Stephanie Bräunlich, Agroscope, Verantwortliche für das Qualitätslabor und Weizenzüchterin