swiss granum

Sortenversuche Winterweizen 2025

Resultate der Qualitätsanalysen

Qualitätsanforderung an Weizensorten für die Eintragung in die LES

Agronomische Eigenschaften

©Richemont

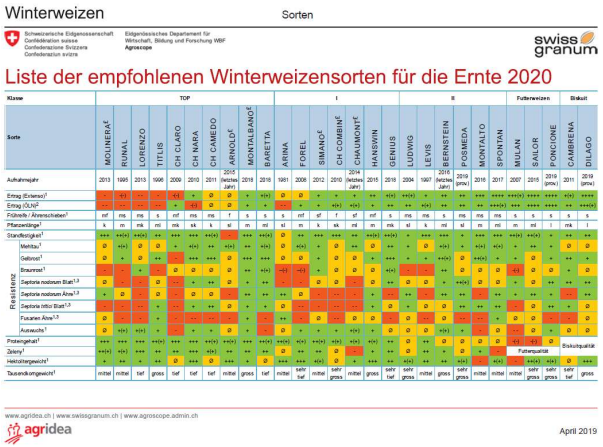
Laboranalysen (max. 100 Punkte)

©Richemont

Backversuche (max. 100 Punkte)

Qualitätsklasse	Erforderlicher agronomischer Index (Punkte)	Erforderlicher Feuchtgluten-gehalt* (%)	Erforderlicher Qualitätsindex (Punkte)
TOP	> 95	≥ 31% *	> 130
I	> 103	≥ 29% *	> 110 à 130
II	> 110	≥ 27% *	> 95 à 110
Futterweizen	> 120		
Biskuit	> 110		Besondere Kriterien

* Werte aus dem ÖLN-Versuchsnetz ; Grenzwerte werden anhand des jährlichen Durchschnitts angepasst.



Winterweizen Sorten

swiss granum

Liste der empfohlenen Winterweizensorten für die Ernte 2020

agridea

April 2019

Partner

swisssem

DSP

Forum Ackerbau

Groupe Cultures Romandie

Agroscope

Stadtmühle Schenk

SWISCA Swiss premium milling technology

swissmill Die Schweizer Getreidemühle.

Richemont

MIGROS Industrie

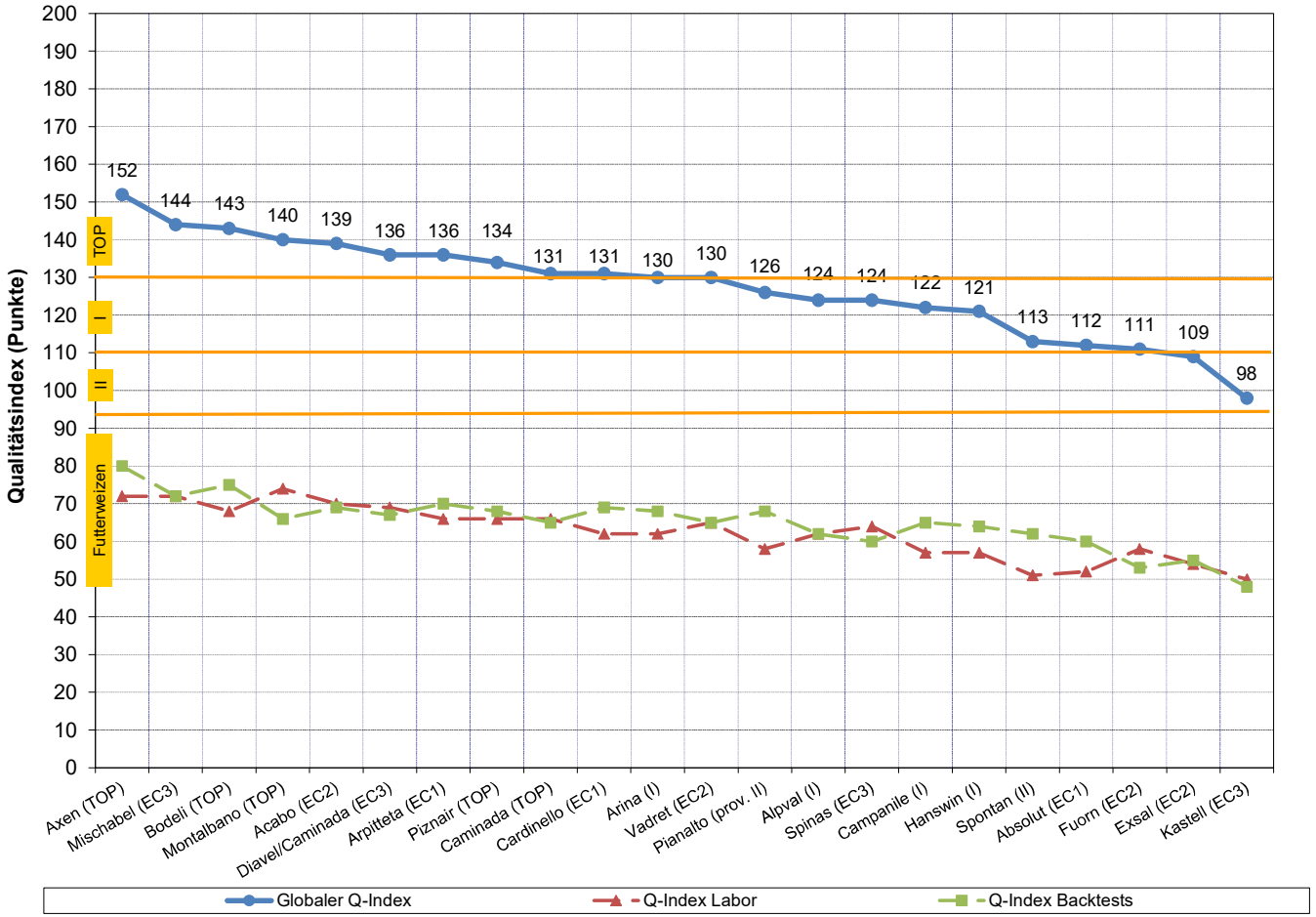
Fresh Food & Beverage Group

Thomas Weisflog / Resultate der Qualitätsanalysen 2025

Im Jahr 2025 getestete Sorten

Referenzsorten (Qualität)	Vergleichsorten	1. Prüfjahr (EC1)	2. Prüfjahr (EC2)
Montalbano (TOP)	Piznair (TOP)	Arpitteta	Fuorn
Arina (I)	Bodeli (TOP)	Cardinello	Acabo
Hanswin (I)	Axen (TOP)	Absolut	Vadret
Spontan (II)	Caminada (TOP)		Balbalera
	Alpval (I)		Exsal
	Campanile (I)		
	Diavel&Caminada		
	Spinas		
	Mischabel		
	Pianalto (prov. II)		
	Kastell		

Globale Qualitätsindizes 2025



swiss granum

Resultate der Labaranalysen 2025

	Axen (TOP)	Mischabel (EC3)	Bodeli (TOP)	Montalbano (TOP)	Acabo (EC2)	Diavel/ Caminada (EC3)	Arpitteta (EC1)	Piznair (TOP)	Caminada (TOP)	Cardinello (EC1)	Arina (I)	Vadret (EC2)	Pianalto (prov. II)
Zeleny (ml)	57	59	57	63	66	58	61	49	52	51	52	62	54
Protein (%)	12.4	12.2	12.8	13.0	12.8	12.8	12.0	13.4	12.3	12.6	13.1	12.2	10.8
Gluten (%)	28.5	27.0	32.4	30.5	31.7	30.2	26.9	33.2	26.6	30.7	32.2	26.4	23.8
Quellzahl 0' (ml)	17	18	13	14	19	16	15	9	20	12	9	15	16
Quellzahl 30' (ml)	11	12	11	10	19	16	15	9	16	11	7	10	14
Farino: Wasseraufnahme (%)	61.4	59.5	66.7	58.1	59.4	62.9	61.1	67.9	61.9	65.0	60.6	58.1	62.0
Farino: Resistenz (min)	5.5	5.5	2.7	5.7	3.3	2.5	1.2	5.1	2.5	3.7	3.9	3.0	2.2
Farino: Konsistenzabfall (BE)	68	60	50	59	71	66	50	75	61	77	85	65	67
Extenso: Fläche (cm2)	135	159	102	136	156	143	120	76	140	85	107	139	95
Extenso: DW/DB	1.50	2.70	1.40	2.10	1.60	2.00	2.90	1.90	2.70	1.30	1.50	1.80	3.20
Amylo: max. Viskosität (AE)	1’397	1’138	1’116	1’762	1’033	986	1’268	1’070	1’013	909	863	988	1’279
Fallzahl (s)	403	376	396	312	358	387	394	390	396	352	365	369	426

	Alpval (I)	Spinas (EC3)	Campanile (I)	Hanswin (I)	Spontan (II)	Absolut (EC1)	Fuorn (EC2)	Exsal (EC2)	Balbalera (EC2)	Kastell (EC3)
Zeleny (ml)	65	51	49	46	48	48	59	48	57	50
Protein (%)	12.0	11.7	11.6	11.7	10.9	10.9	11.5	10.9	11.4	10.1
Gluten (%)	25.8	30.1	24.9	27.5	24.5	24.0	28.3	24.6	23.4	20.8
Quellzahl 0' (ml)	16	18	16	10	18	16	13	13	15	15
Quellzahl 30' (ml)	11	9	15	9	10	14	9	11	13	13
Farino: Wasseraufnahme (%)	60.3	62.9	61.8	57.4	60.5	57.1	59.6	59.9	66.0	59.6
Farino: Resistenz (min)	2.3	2.1	1.3	4.6	1.1	2.2	3.8	0.7	1.0	2.0
Farino: Konsistenzabfall (BE)	97	50	85	87	113	87	90	66	120	87
Extenso: Fläche (cm2)	120	110	102	102	93	98	116	94	107	94
Extenso: DW/DB	1.30	2.10	1.60	2.60	1.80	1.80	1.20	1.70	1.70	2.00
Amylo: max. Viskosität (AE)	760	1’498	970	892	1’279	1’150	1’154	1’476	1’616	1’274
Fallzahl (s)	378	417	357	405	386	363	407	373	408	366

Qualitätsindizes der Laboranalysen und der Backversuche 2025

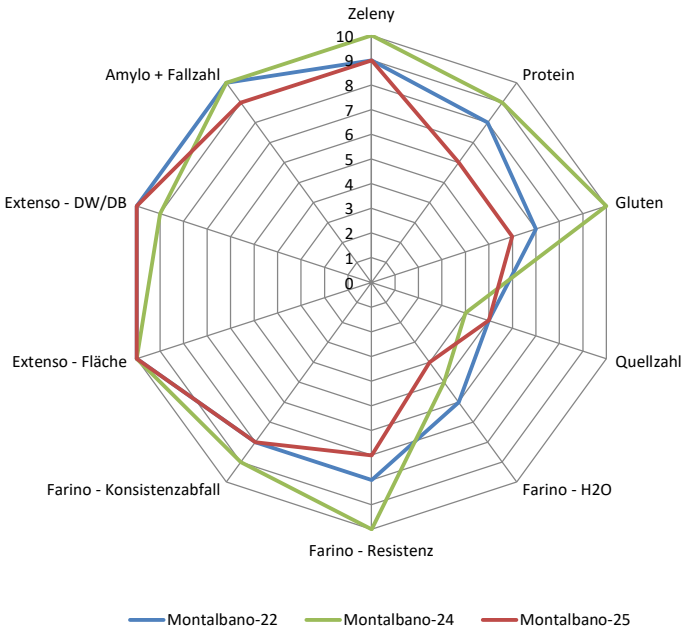
	Axen (TOP)	Mischabel (EC3)	Bodeli (TOP)	Montalbano (TOP)	Acabo (EC2)	Diavel/ Caminada (EC3)	Arpitteta (EC1)	Piznair (TOP)	Caminada (TOP)	Cardinello (EC1)	Arina (I)	Vadret (EC2)	Pianalto (prov. II)
Zeleny (1-10 Punkte)	7	8	7	9	9	7	8	5	6	6	6	8	6
Protein (1-10 Punkte)	5	5	5	6	5	5	5	6	5	5	6	5	3
Gluten (1-10 Punkte)	5	5	7	6	7	6	4	8	4	6	7	4	3
Quellzahl 0' (1-5 Punkte)	3	3	2	2	3	3	2	1	4	2	1	2	3
Quellzahl 30' (1-5 Punkte)	3	3	3	3	4	4	4	2	4	3	2	3	3
Farino: Wasseraufnahme (1-10 Punkte)	5	4	8	4	4	6	5	8	5	7	5	4	6
Farino: Resistenz (1-10 Punkte)	7	7	1	7	2	1	1	6	1	3	3	2	1
Farino: Konsistenzabfall (1-10 Punkte)	7	7	8	8	6	7	8	6	7	6	5	7	7
Extenso: Fläche (1-10 Punkte)	10	10	7	10	10	10	9	4	10	5	7	10	6
Extenso: DW/DB (1-10 Punkte)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10
Amylo: max. Viskosität (1-5 Punkte)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Fallzahl (1-5 Punkte)	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Index "Q-Labor" 2025	**72**	**72**	**68**	**74**	**70**	**69**	**66**	**66**	**66**	**62**	**62**	**65**	**58**
Index "Q-Backtests" 2025	**80**	**72**	**75**	**66**	**69**	**67**	**70**	**68**	**65**	**69**	**68**	**65**	**68**
Globaler Qualitätsindex 2025	**152**	**144**	**143**	**140**	**139**	**136**	**136**	**134**	**131**	**131**	**130**	**130**	**126**

Qualitätsindizes der Laboranalysen und der Backversuche 2025

	Alpval (I)	Spinas (EC3)	Campanile (I)	Hanswin (I)	Spontan (II)	Absolut (EC1)	Fuorn (EC2)	Exsal (EC2)	Balbalera (EC2)	Kastell (EC3)
Zeleny (1-10 Punkte)	9	6	5	5	5	5	8	5	7	5
Protein (1-10 Punkte)	5	4	4	4	3	3	4	3	4	3
Gluten (1-10 Punkte)	4	6	3	5	3	3	5	3	3	1
Quellzahl 0' (1-5 Punkte)	3	3	3	1	3	3	2	2	2	2
Quellzahl 30' (1-5 Punkte)	3	2	4	2	3	3	2	3	3	3
Farino: Wasseraufnahme (1-10 Punkte)	5	6	5	3	5	3	4	4	8	4
Farino: Resistenz (1-10 Punkte)	1	1	1	5	1	1	3	1	1	1
Farino: Konsistenzabfall (1-10 Punkte)	4	8	5	5	2	5	4	7	1	5
Extenso: Fläche (1-10 Punkte)	9	8	7	7	6	8	8	6	7	6
Extenso: DW/DB (1-10 Punkte)	9	10	10	10	10	8	8	10	10	10
Amylo: max. Viskosität (1-5 Punkte)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Fallzahl (1-5 Punkte)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Index "Q-Labor" 2025	**62**	**64**	**57**	**57**	**51**	**52**	**58**	**54**	**56**	**50**
Index "Q-Backtests" 2025	**62**	**60**	**65**	**64**	**62**	**60**	**53**	**55**	**49**	**48**
Globaler Qualitätsindex 2025	**124**	**124**	**122**	**121**	**113**	**112**	**111**	**109**	**105**	**98**

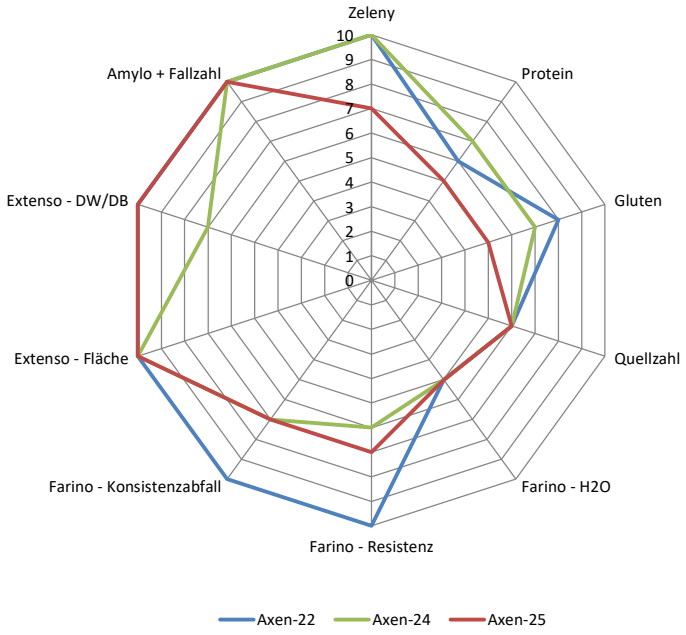
Klasse TOP

Montalbano



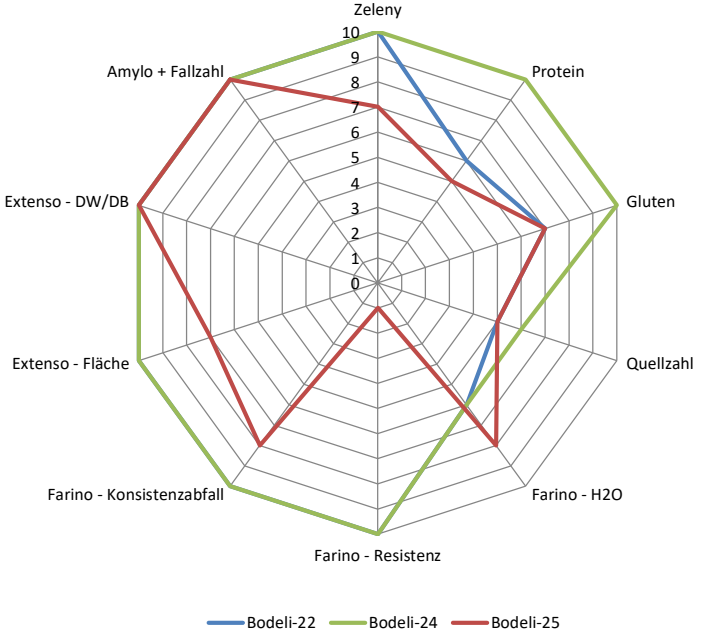
81 Punkte 86 Punkte 74 Punkte

Axen



85 Punkte 75 Punkte 72 Punkte

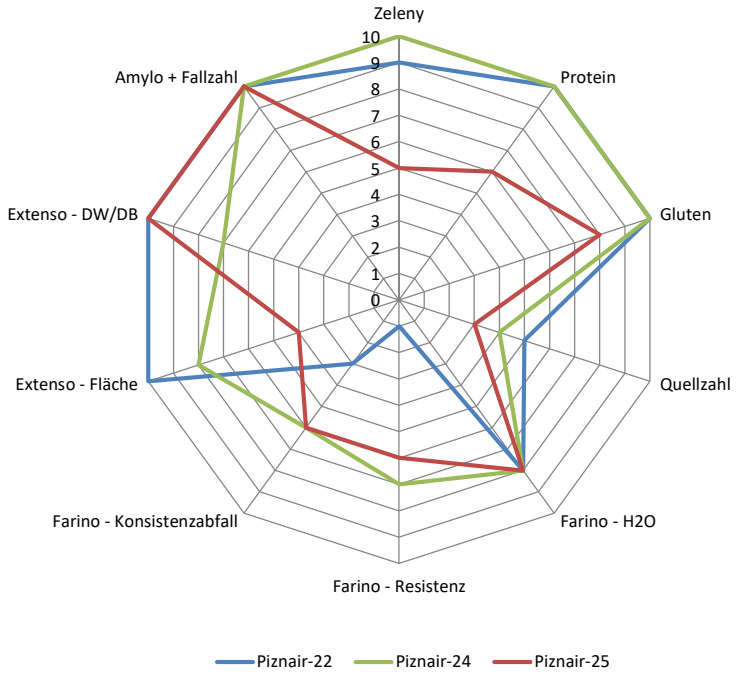
Bodeli



75 Punkte 92 Punkte 68 Punkte

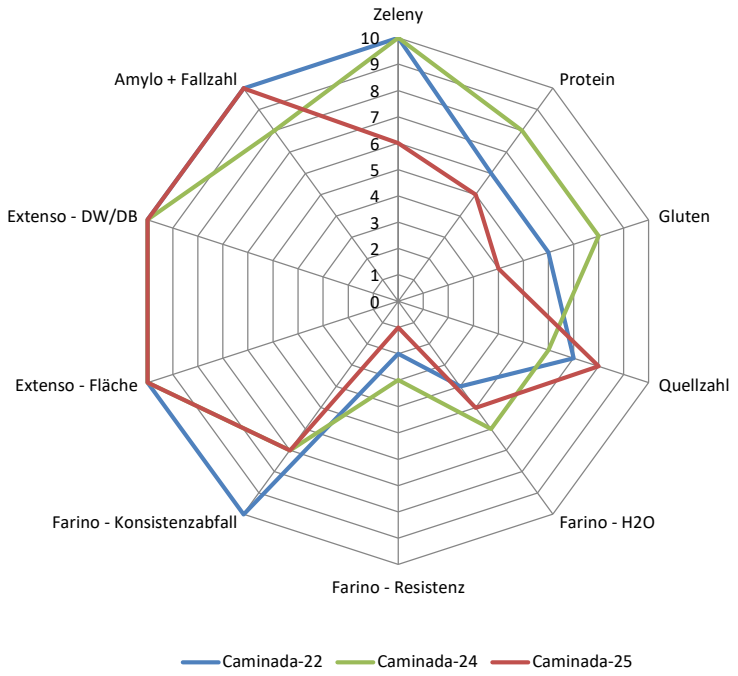
Klasse TOP

Piznair



76 Punkte 80 Punkte 66 Punkte

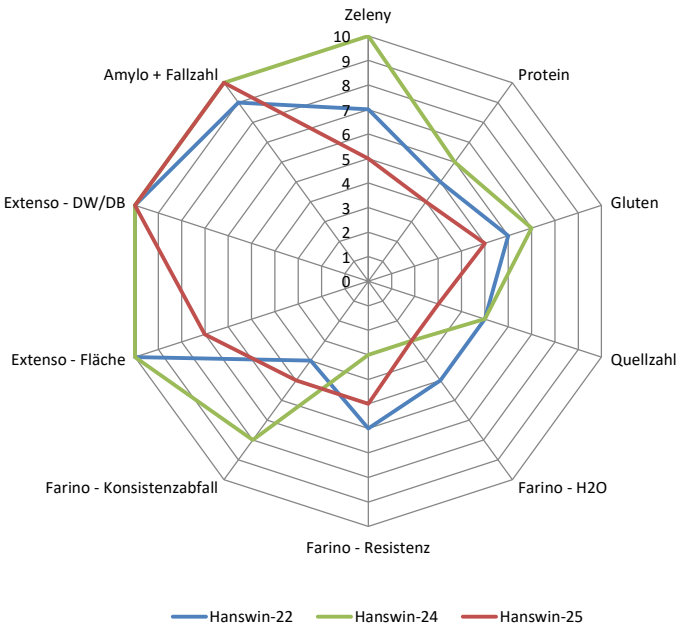
Caminada



75 Punkte 76 Punkte 80 Punkte

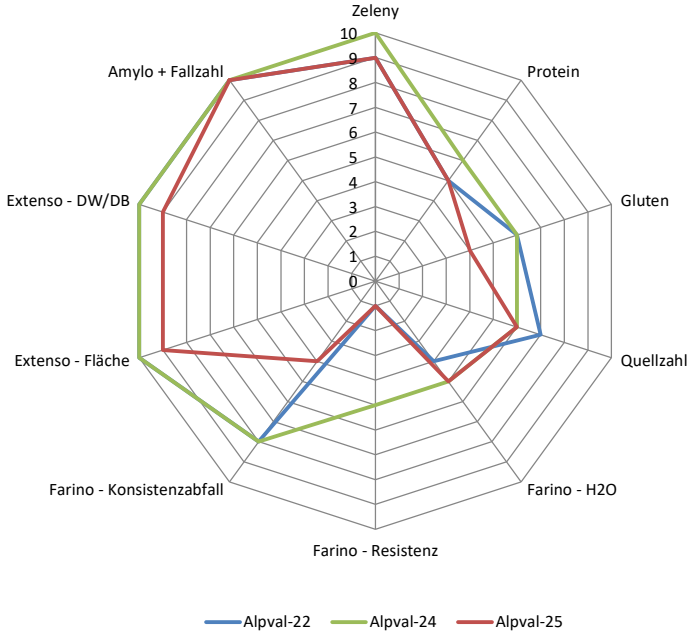
Klasse I

Hanswin



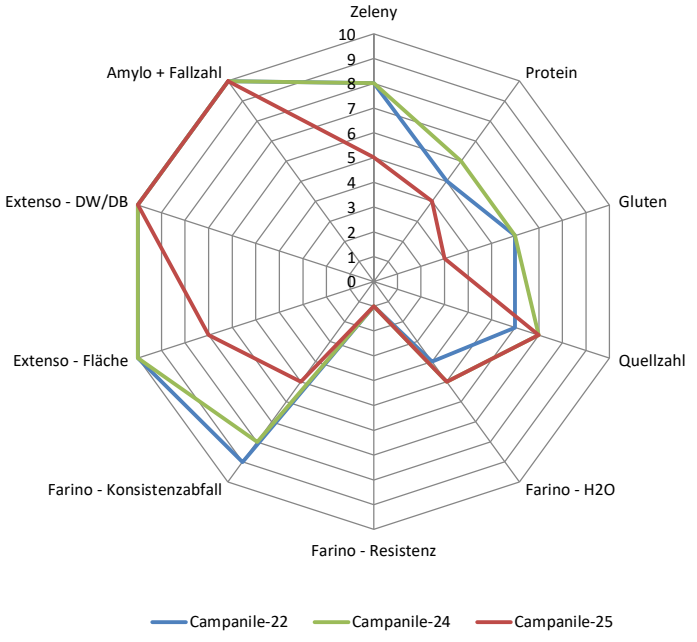
67 Punkte 72 Punkte 57 Punkte

Alpval



70 Punkte 76 Punkte 62 Punkte

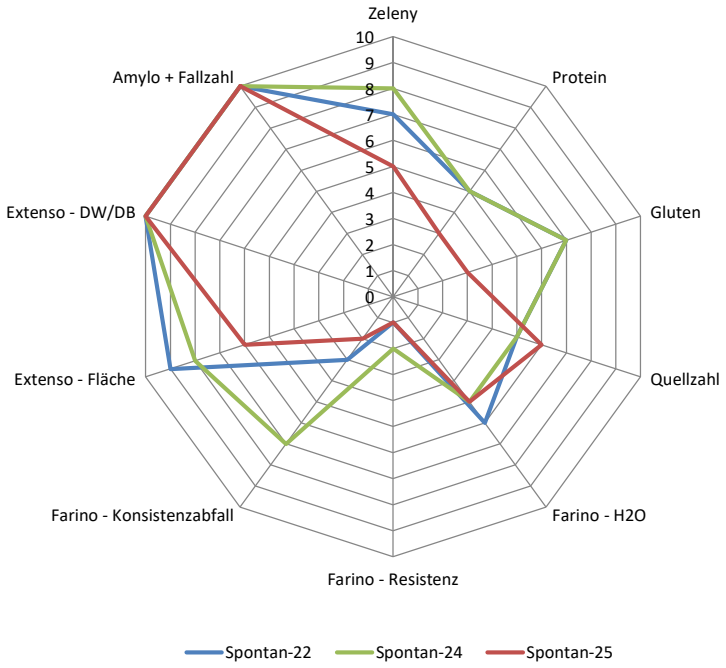
Campanile



69 Punkte 71 Punkte 57 Punkte

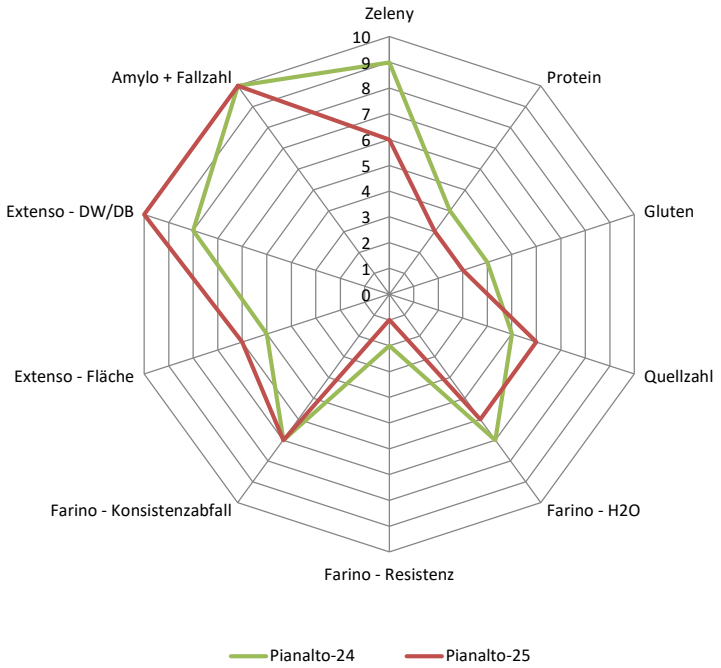
Klasse II

Spontan



63 Punkte 67 Punkte 51 Punkte

Pianalto



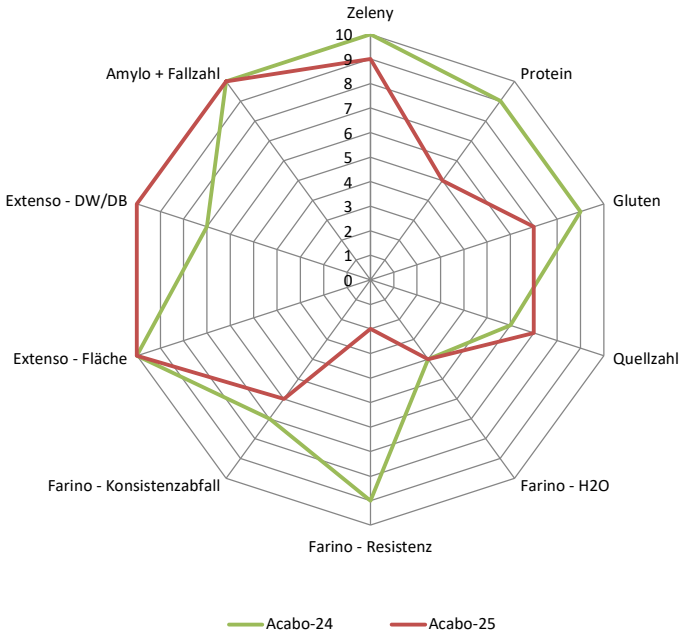
61 Punkte 58 Punkte

Kandidatensorten

Mischabel

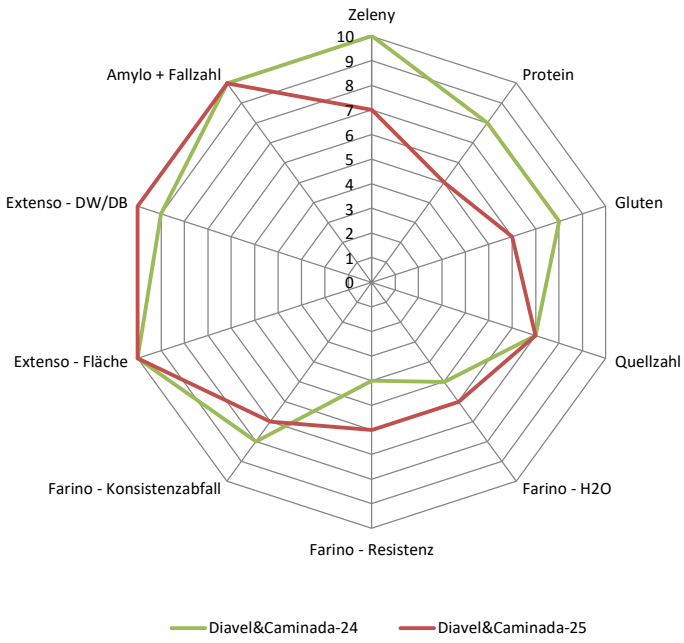
77 Punkte 72 Punkte

Acabo



81 Punkte 70 Punkte

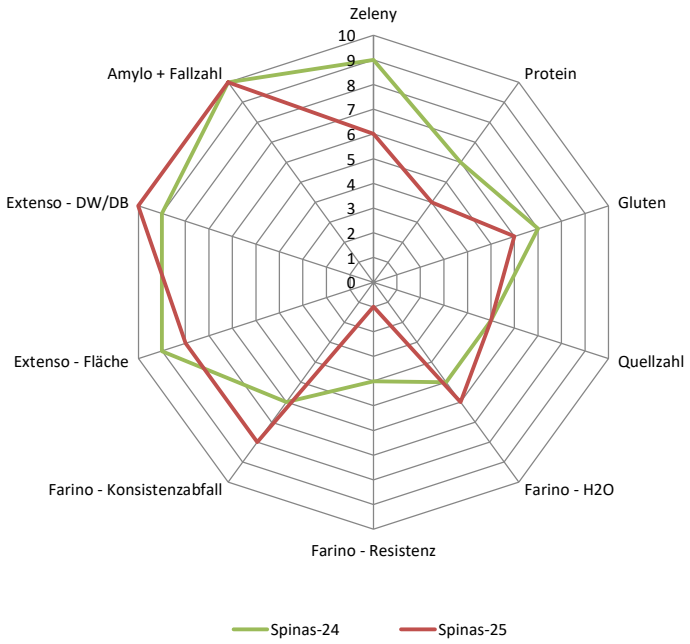
Diavel & Caminada



79 Punkte 69 Punkte

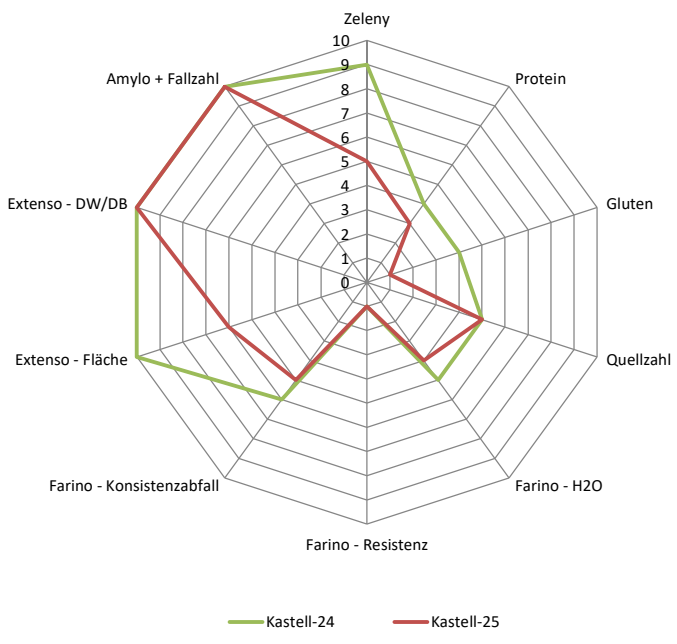
Kandidatensorten

Spinas



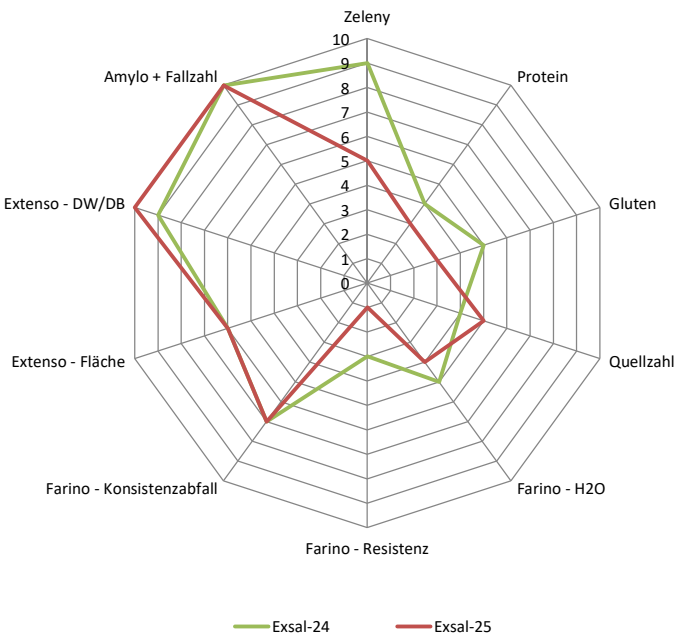
70 Punkte 64 Punkte

Kastell



64 Punkte 50 Punkte

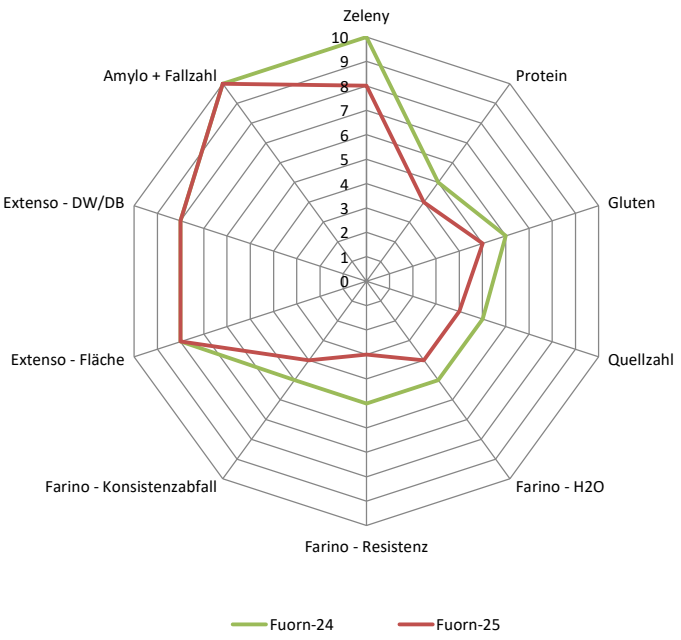
Exsal



62 Punkte 54 Punkte

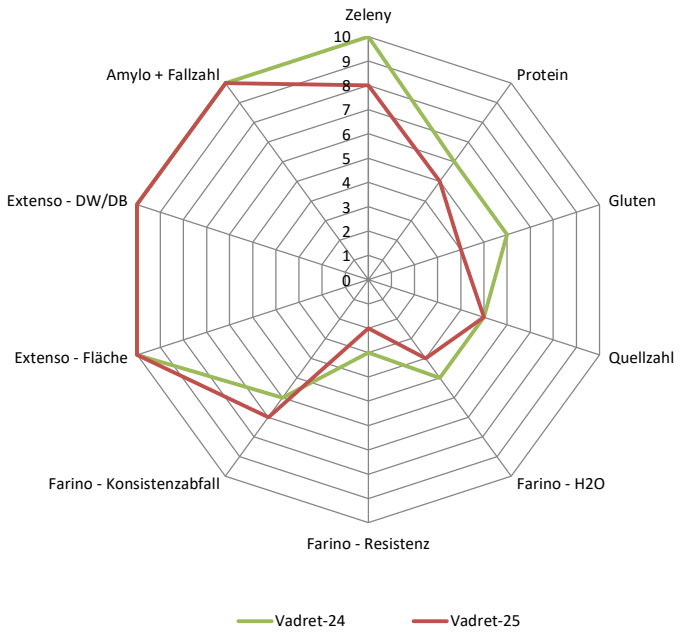
Kandidatensorten

Fuorn



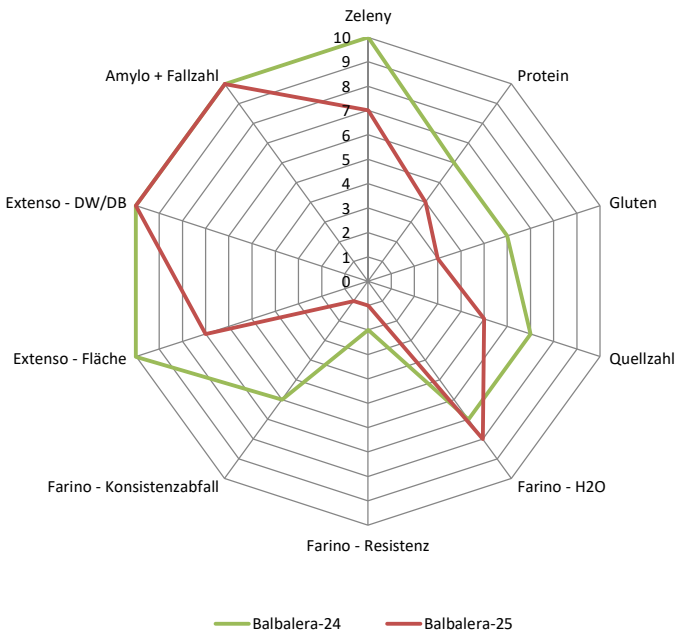
67 Punkte 58 Punkte

Vadret



71 Punkte 65 Punkte

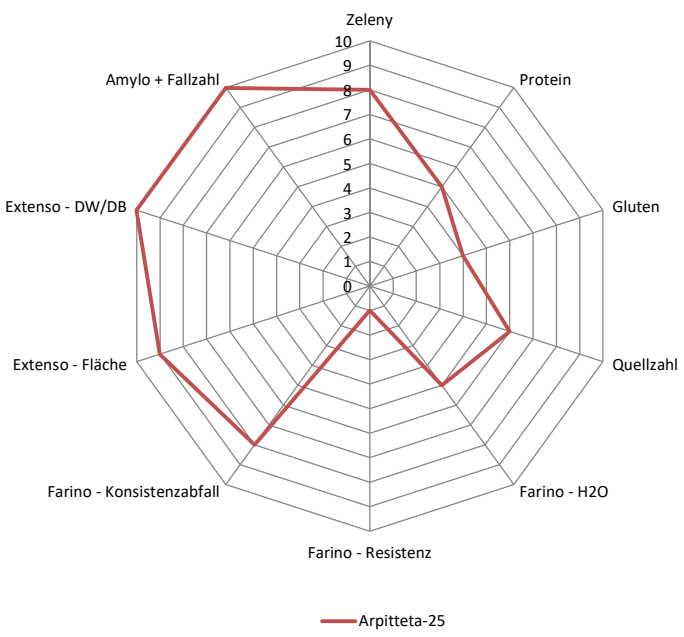
Balbalera



74 Punkte 56 Punkte

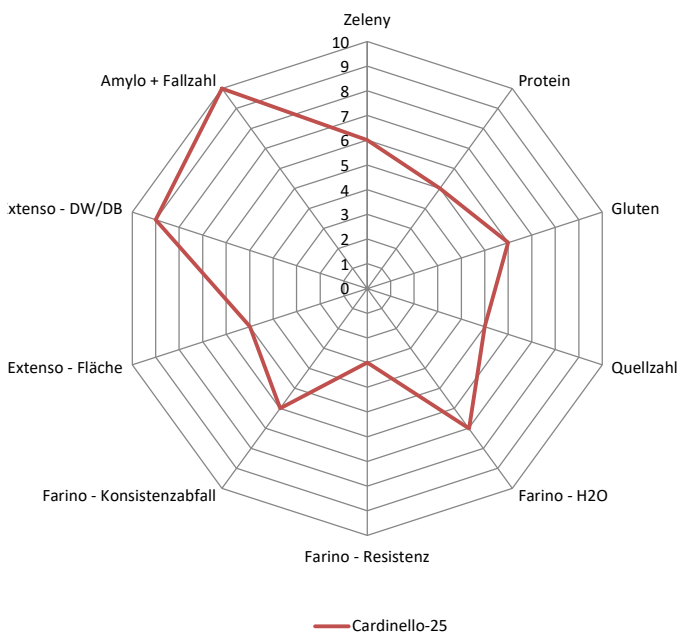
Kandidatensorten

Arpitteta



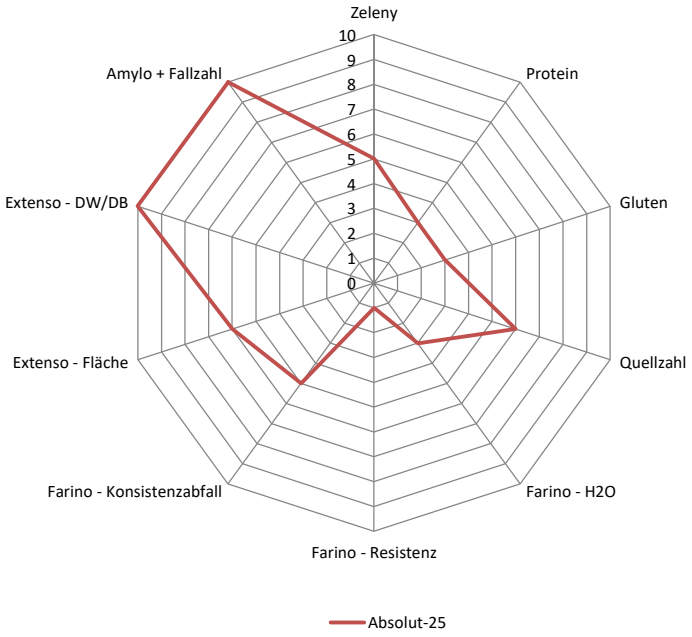
66 Punkte

Cardinello



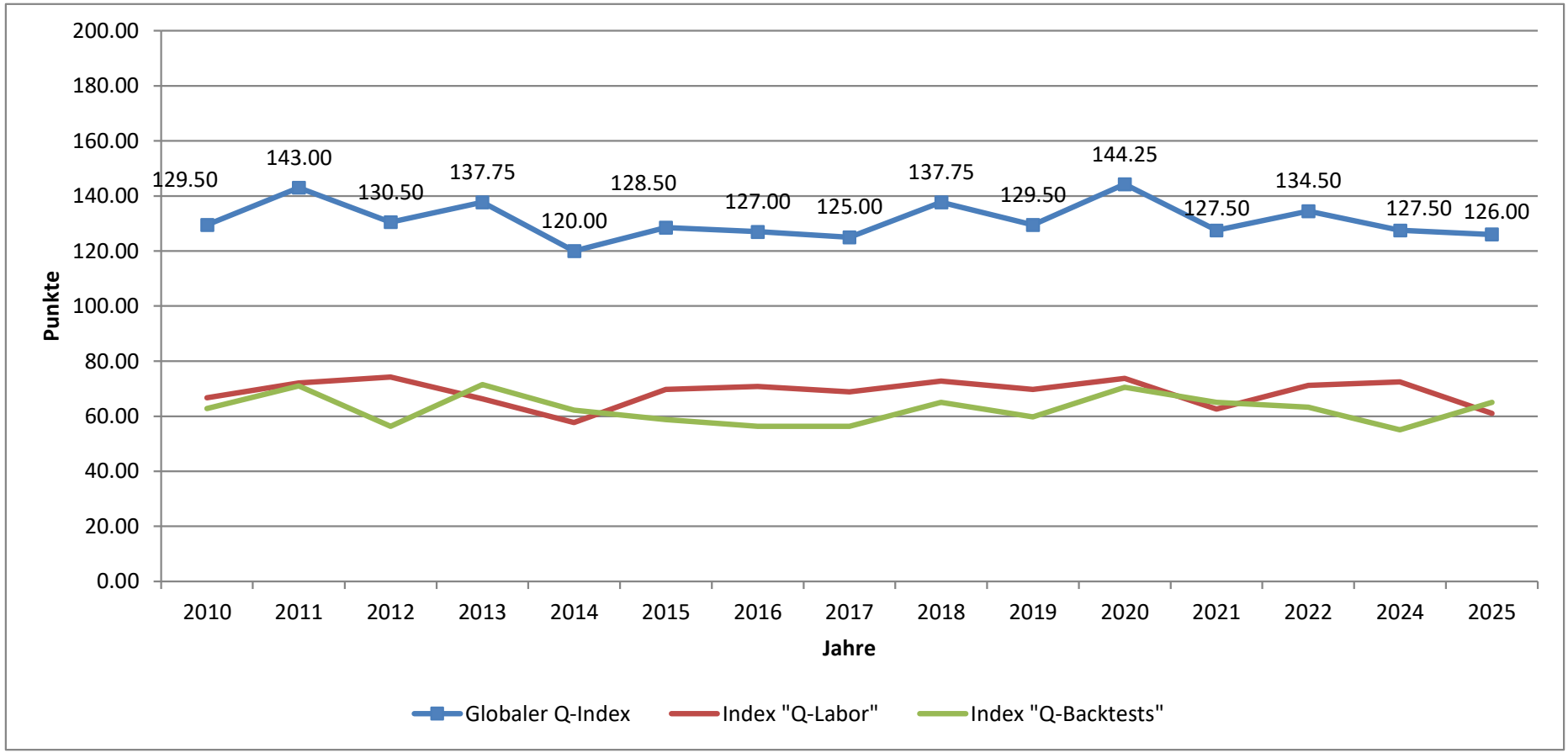
62 Punkte

Absolut



52 Punkte

Durchschnitte der Qualitätsindizes der Referenzsorten 2010-2025



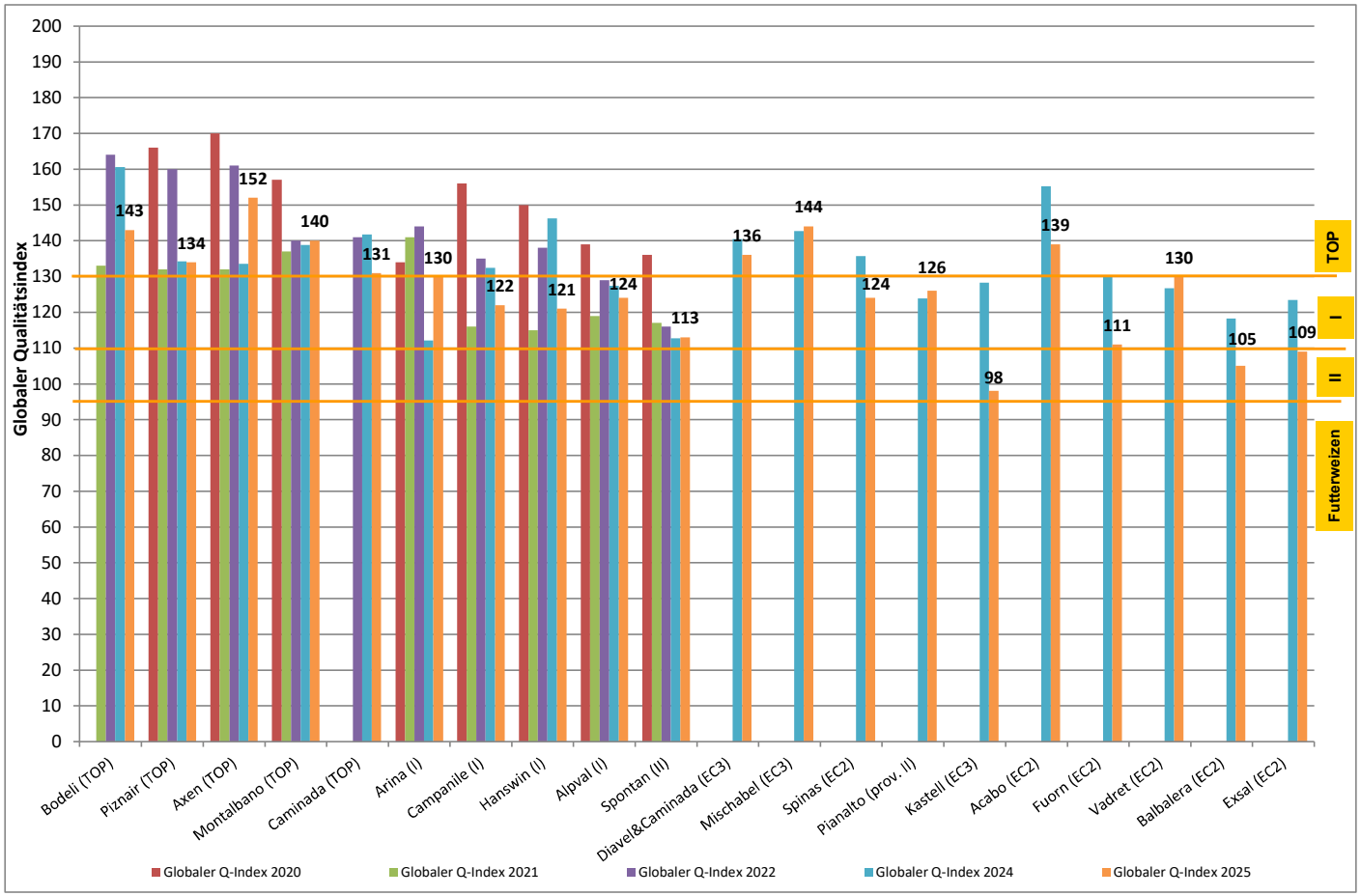
Qualitätsresultate 2019-2025

	Bodeli (TOP)	Piznair (TOP)	Axen (TOP)	Montalbano (TOP)	Caminada (TOP)	Arina (I)	Campanile (I)	Hanswin (I)	Alpval (I)	Spontan (II)	Diavel& Caminada (EC3)	Mischabel (EC3)	Spinas (EC2)	Pianalto (prov. II)	Kastell (EC3)	Acabo (EC2)	Fuorn (EC2)	Vadret (EC2)	Balbalera (EC2)	Exsal (EC2)	Arpitteta (EC1)	Cardinello (EC1)	Absolut (EC1)
Globaler Q-Index 2019		161		139		131	124	120		119													
Globaler Q-Index 2020		166	170	157		134	156	150	139	136													
Globaler Q-Index 2021	133	132	132	137		141	116	115	119	117													
Globaler Q-Index 2022	164	160	161	140	141	144	135	138	129	116													
Globaler Q-Index 2024	161	134	134	139	142	112	132	146	127	113	140	143	136	124	128	155	130	127	118	123			
Globaler Q-Index 2025	143	134	152	140	131	130	122	121	124	113	136	144	124	126	98	139	111	130	105	109	136	131	112

	Bodeli (TOP)	Piznair (TOP)	Axen (TOP)	Montalbano (TOP)	Caminada (TOP)	Arina (I)	Campanile (I)	Hanswin (I)	Alpval (I)	Spontan (II)	Diavel& Caminada (EC3)	Mischabel (EC3)	Spinas (EC2)	Pianalto (prov. II)	Kastell (EC3)	Acabo (EC2)	Fuorn (EC2)	Vadret (EC2)	Balbalera (EC2)	Exsal (EC2)	Arpitteta (EC1)	Cardinello (EC1)	Absolut (EC1)
Q-Index Labor 2019		81		81		69	60	60		63													
Q-Index Labor 2020		84	88	87		68	79	72	78	68													
Q-Index Labor 2021	64	64	61	75		68	56	52	58	55													
Q-Index Labor 2022	75	76	85	81	75	74	69	67	70	63													
Q-Index Labor 2024	92	80	75	86	76	65	71	72	76	67	79	77	70	61	64	81	67	71	74	62			
Q-Index Labor 2025	68	66	72	74	66	62	57	57	62	51	69	72	64	58	50	70	58	65	56	54	66	62	52

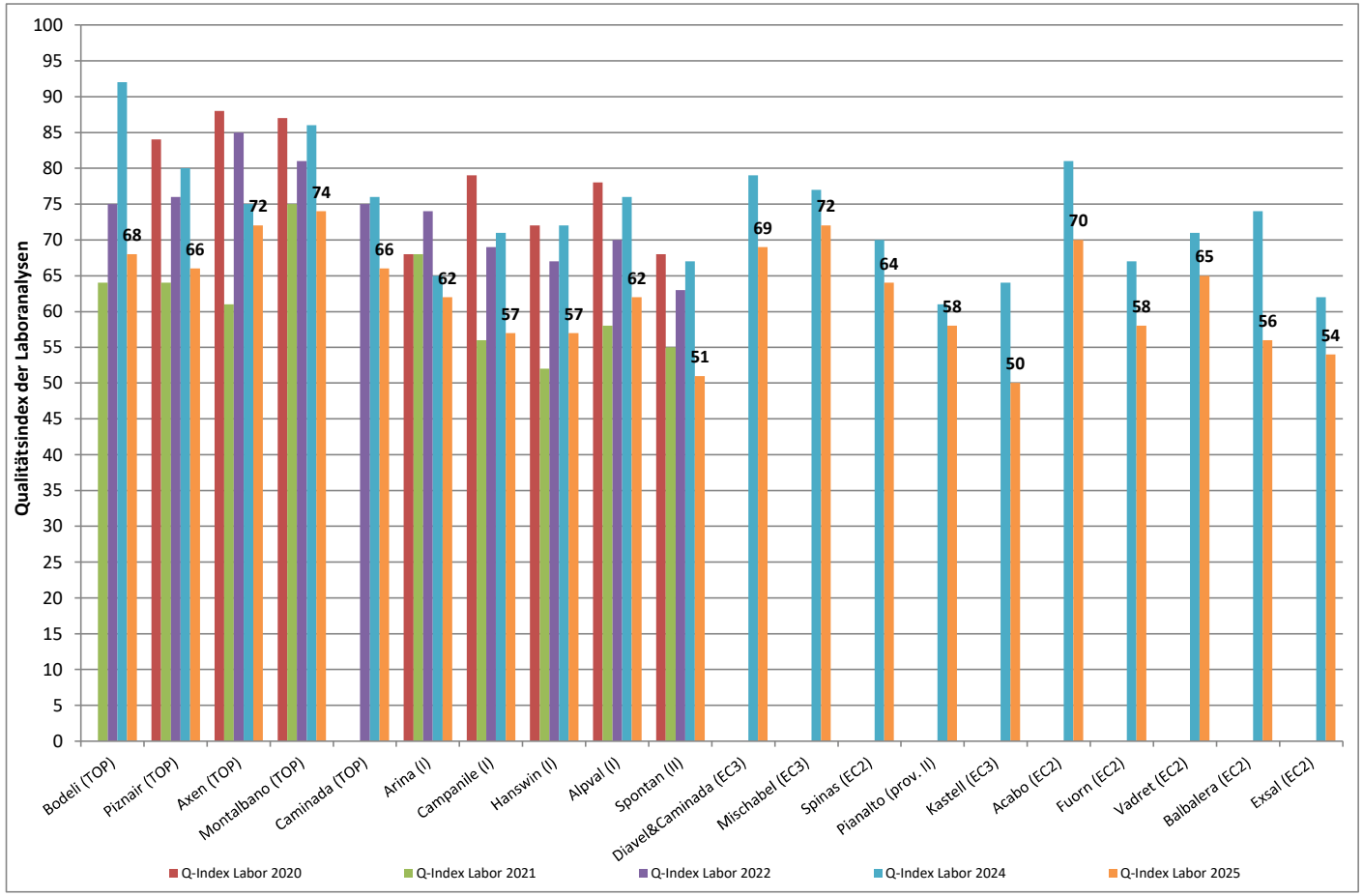
	Bodeli (TOP)	Piznair (TOP)	Axen (TOP)	Montalbano (TOP)	Caminada (TOP)	Arina (I)	Campanile (I)	Hanswin (I)	Alpval (I)	Spontan (II)	Diavel& Caminada (EC3)	Mischabel (EC3)	Spinas (EC2)	Pianalto (prov. II)	Kastell (EC3)	Acabo (EC2)	Fuorn (EC2)	Vadret (EC2)	Balbalera (EC2)	Exsal (EC2)	Arpitteta (EC1)	Cardinello (EC1)	Absolut (EC1)
Q-Index Backtests 2019		80		58		62	64	60		56													
Q-Index Backtests 2020		82	82	70		66	77	78	61	68													
Q-Index Backtests 2021	69	68	71	62		73	60	63	61	62													
Q-Index Backtests 2022	89	84	76	59	66	70	66	71	59	53													
Q-Index Backtests 2024	69	54	59	53	66	47	61	74	51	46	61	66	66	63	64	74	63	56	44	61			
Q-Index Backtests 2025	75	68	80	66	65	68	65	64	62	62	67	72	60	68	48	69	53	65	49	55	70	69	60

Globale Qualitätsindizes von 2020 bis 2025

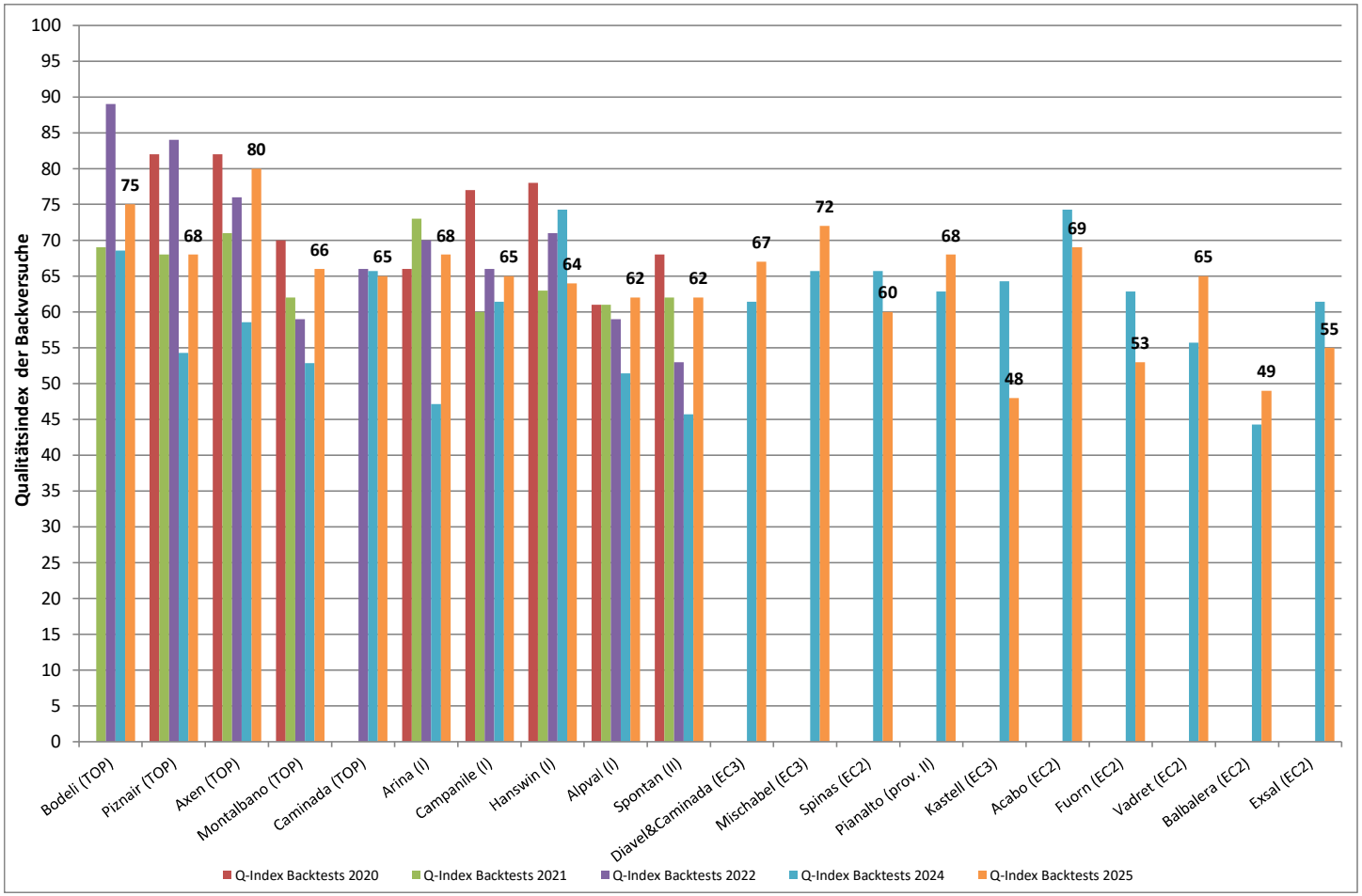


Thomas Weisflog / Resultate der Qualitätsanalysen 2025

Qualitätsindizes der Laboranalysen von 2020 bis 2025



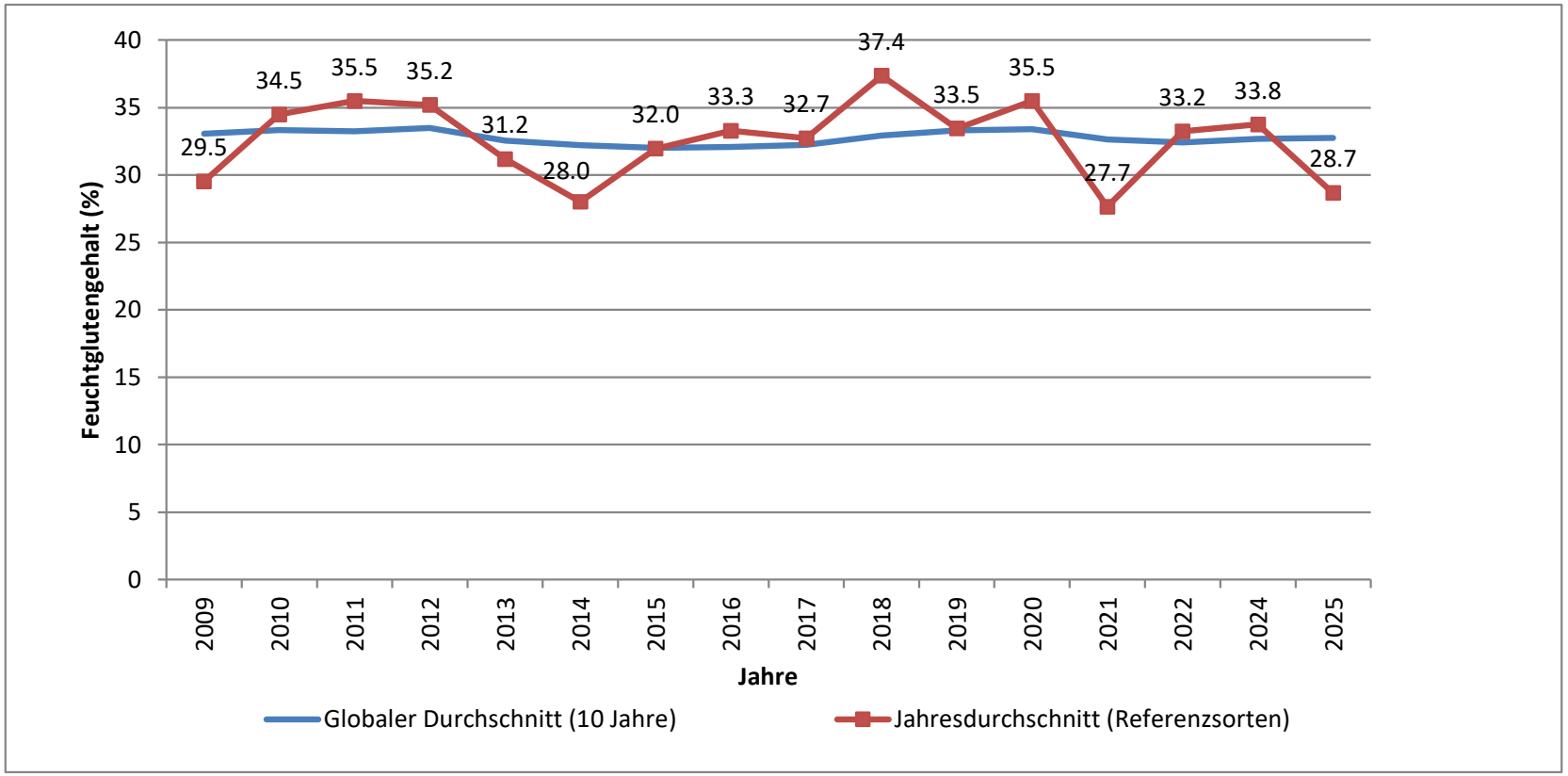
Qualitätsindizes der Backtests von 2020 bis 2025



Feuchtglutengehalte: Korrigierte Grenzwerte

	Globaler Durchschnitt	Jährlicher Durchschnitt	Korrktur-faktor	Top	I	II
2001	32.6	**36.6**	**1.12**	34.8	32.5	30.3
2002	32.6	**32.5**	**1.00**	30.9	28.9	26.9
2003	33.3	**40.9**	**1.23**	38.1	35.6	33.2
2004	33.2	**31.2**	**0.94**	29.1	27.2	25.3
2005	33.5	**33.9**	**1.01**	31.4	29.4	27.4
2006	33.8	**32.6**	**0.96**	29.9	27.9	26.0
2007	34.2	**31.2**	**0.91**	28.3	26.5	24.7
2008	33.5	**30.5**	**0.91**	28.3	26.4	24.6
2009	33.1	**29.5**	**0.89**	27.7	25.9	24.1
2010	33.3	**34.5**	**1.03**	32.1	30.0	27.9
2011	33.2	**35.5**	**1.07**	33.1	31.0	28.8
2012	33.5	**35.2**	**1.05**	32.6	30.5	28.4
2013	32.5	**31.2**	**0.96**	29.7	27.8	25.9
2014	32.2	**28.0**	**0.87**	26.9	25.2	23.5
2015	32.0	**32.0**	**1.00**	30.9	28.9	26.9
2016	32.1	**33.3**	**1.04**	32.1	30.1	28.0
2017	32.2	**32.7**	**1.02**	31.5	29.4	27.4
2018	32.9	**37.4**	**1.13**	35.2	32.9	30.6
2019	33.3	**33.5**	**1.00**	31.1	29.1	27.1
2020	33.4	**35.5**	**1.06**	32.9	30.8	28.7
2021	32.6	**27.7**	**0.85**	26.3	24.6	22.9
2022	32.4	**33.2**	**1.02**	31.8	29.7	27.7
2024	32.7	**33.8**	**1.03**	32.0	29.9	27.9
2025	32.8	**28.7**	**0.88**	27.1	25.4	23.6

Durchschnitte der Feuchtglutengehalte der Referenzsorten 2009-2025



Feuchtglutengehalte

Klasse	TOP					I				II	Kandidatensorten												
	Bodeli	Piznair	Axen	Montalbano	Caminada	Arina	Campanile	Hanswin	Alpval	Spontan	Diavel+Caminada	Mischabel	Spinas	Pianalto	Kastell	Acabo	Fuorn	Vadret	Balbalera	Exsal	Arpitteta	Cardinello	Absolut
2019		41.7		34.5		37.9	28.9	30.4		31.7													
2020		39.8	36.5	38.0		39.8	31.1	31.6	33.0	32.6													
2021	28.0	29.5	28.7	30.3		34.2	17.7	22.4	24.5	23.7													
2022	32.5	40.3	33.1	32.6	29.6	37.1	29.1	30.9	29.4	32.3													
2024	35.4	38.4	32.3	37.0	33.2	35.0	29.1	32.0	30.0	31.0	33.7	32.4	31.1	25.9	26.7	34.6	30.2	29.9	29.6				
2025	32.4	33.2	28.5	30.5	26.6	32.2	24.9	27.5	25.8	24.5	30.2	27.0	30.1	23.8	20.8	31.7	28.3	26.4	23.4	24.6	26.9	30.7	24.0