# Erhebung der Schweizer Weizenqualität 2023

*Die Weizensaison 2023 war eher trocken, vor allem in der Westschweiz, und endete mit hohen Temperaturen im Juli, was zu einer frühen Ernte führte. Für die diesjährige Erhebung der Weizenqualität wurden sieben Sorten aus 5 verschiedenen Regionen der Schweiz untersucht. Die Regionen wurden durch insgesamt 21 Sammelstellen repräsentiert und die Resultate nach Anbaufläche gewichtet. Die getesteten Sorten waren Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Arina (Klasse 1), Forel (Klasse 1), Hanswin (Klasse 1) und Spontan (Klasse 2). Trotz der längeren Trockenphase von Mitte Mai bis Mitte Juni wurde ein gutes durchschnittliches Hektolitergewicht erreicht, dass mit 82.9 kg/hl leicht höher war als im Durchschnitt der Jahre 2018-2022 und um 2.3 kg/hl geringer als im letzten Jahr 2022. Dieses Jahr gab es keine Fallzahlwerte unter dem Grenzwert von 220 s und somit mussten dieses Jahr keine Proben ausgeschlossen werden.*

**Proteingehalt und Feuchtgluten**

Der mittels NIRS bestimmte durchschnittliche Proteingehalt ist dieses Jahr mit 12.7% leicht tiefer als im letzten Jahr (13.6%) und im Durchschnitt der letzten fünf Jahre 2018-2022 (13.3%), was daraufhin deutet, dass die Bedingungen keine effiziente Stickstoffaufnahme ermöglichten. Die Sorte mit dem tiefsten Proteingehalt ist Hanswin (11.8%) und jene mit dem höchsten Proteingehalt sind CH Nara und Montalbano (13.4%). Der durchschnittliche Feuchtglutengehalt (gemessen bei 0 Minuten) liegt bei 28.0% und ist damit um 1.3% geringer als im Mittel der Jahre 2018-2022. Für Runal wurde der höchste Feuchtglutengehalt (31.3%) gemessen gefolgt von Arina (30.3%) und Montalbano (29.5%). Forel hat den geringsten Gehalt an Feuchtgluten mit 24.4%.

**Zeleny und rheologische Analysen**

Bereits letztes Jahr wurde bei ähnlichen klimatischen Bedingungen ein tiefer durchschnittlicher Zelenywert der Getreidemuster (56.2 ml) gemessen. Mit den diesjährigen 50.2 ml ist der Zeleny noch tiefer und weit unter dem Mittel der Jahre 2018-2022 (63 ml). Dennoch liessen sich auf den Extensogrammen hohe Werte für die Teigenergie und die Verhältniszahl (Dehnwiderstand/Dehnbarkeit) ablesen. Die durchschnittliche Teigenergie ist mit 151 $cm^2$ ähnlich hoch wie in den letzten beiden Jahren. Die mittlere Verhältniszahl liegt bei 2.8 und ist damit um 0.4 höher als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Folglich lässt sich auf eine verkürzte Glutenstruktur schliessen. Die grössten Verhältniszahlen wurden für Spontan (3.2), Forel (2.9) und Montalbano (2.9) gemessen. Am niedrigsten ist jene von Arina (2.0). Die Kapazität zur Wasseraufnahme befindet sich mit 58.8% sehr nahe am Durchschnitt der Jahre 2018-2022. Die Sorten Runal (62.9%), Forel (60.2%) und Arina (60.2%) haben die höchste Wasseraufnahme. Hanswin hingegen hat die geringste Wasseraufnahme (56.1%). Die Knetresistenz erreicht mit 5.3 min einen leicht tieferen Wert als im Durchschnitt der letzten Jahre. Der Konsistenzabfall ist mit 53 FE leicht tiefer (-7 FE) als in den Jahren 2018-2022 und somit ist der Teig weniger empfindlich gegenüber Überknetung.

**Fallzahl und Werte des Amylogramms**

Ähnlich wie im Vorjahr sind die Fallzahlen der Getreidemuster mit 370 s auf einem gesunden Niveau. Alle Sorten weisen im Durchschnitt eine Fallzahl von über 300 s auf, wobei Hanswin wie im letzten Jahr die tiefsten Fallzahlen hat. Das Verkleisterungsmaximum (1572 AE) und die Temperaturen beim Verkleisterungsmaximum (91.6°C) sind höher als der Durchschnitt der Jahre 2018-2022 (1039 AE und 86.3°C). Diese Resultate lassen auf eine sehr geringe Enzymaktivität schliessen.

Stephanie Bräunlich, Agroscope, Weizenzüchterin und Verantwortliche für das Qualitätslabor