Erhebung der Schweizer Weizenqualität 2025

Während sich die letzte Weizensaison durch viel Regen ausgezeichnet hat, war die diesjährige Weizensaison eher durchschnittlich. In der ersten Erntephase waren die Bedingungen sehr gut. Dafür regnete es Ende Juli fast täglich, was späte Ernten erschwerte. Trotzdem hatte keine der erhobenen Proben einen Fallzahlwert unter 220 s und alle Proben konnten weiter untersucht werden. Das Hektolitergewicht entwickelte sich im Vergleich zum Vorjahr sehr positiv. Die Proteingehalte waren ungefähr auf der Höhe des Fünfjahresdurchschnitts und die Feuchtklebergehalte leicht darunter. Die Wasseraufnahme des Mehls war durchschnittlich. Die Knetresistenz und Teigenergie deuten auf eine leicht schwächere Kleberstruktur hin als im Fünfjahresdurchschnitt.

Versuchsnetz und erhobene Sorten
Zur Erhebung der Weizenqualität wurden in dem Projekt von swiss granum Proben von 20 Sammelstellen aus fünf Regionen erhoben. Die untersuchten Sorten waren die gleichen wie im letzten Jahr: Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Campanile (Klasse 1), Arina (Klasse 1) und Spontan (Klasse 2). Wobei Runal und Arina in jeweils nur einer der fünf Regionen erhoben wurden. Alle erwähnten Werte wurden nach Anbaufläche gewichtet und mit dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre (2020-2024) verglichen.

Hektolitergewicht, Proteingehalt und Feuchtgluten
Nachdem das Hektolitergewicht letztes Jahr sehr tief gewesen ist, wurde dieses Jahr mit 82.4 kg/hl ein Wert nah am Durchschnitt der letzten Jahre erreicht (81.7 kg/hl). Der Proteingehalt, der mittels NIRS von den Getreidemustern ermittelt wurde, ist mit 13.4 % auf dem Niveau der letzten Jahre (13.0 %). Besonders gut schneiden die Sorten Arina (14.2 %) und CH Nara (14.1 %) ab, während Campanile (12.6 %) und Spontan (12.2 %) die Schlusslichter bilden.
Der durchschnittliche Feuchtklebergehalt (gemessen bei 0 Minuten) ist mit 26.1 % um zwei Prozent geringer als der Durchschnitt der letzten Jahre. Den höchsten Feuchtklebergehalt hatte dieses Jahr nicht Runal sondern Arina (31.2 %). Campanile hatte wie im letzten Jahr den tiefsten Gehalt and Feuchtkleber mit 22.9 %.

Zeleny und rheologische Analysen
Der Zeleny der Getreidemuster war deutlich tiefer als letztes Jahr (55.9 ml verglichen mit 65.3 ml). Dennoch lag der nationale Durchschnitt nur leicht unter dem Durchschnitt der letzten Jahre (60.2 ml). Die durchschnittliche Teigenergie (119 cm^2) ist geringer als im Mittel der letzten Jahre (145 cm^2). Die Verhältniszahl (Dehnwiderstand/Dehnbarkeit) liegt dieses Jahr bei 2.2 und ist somit leicht geringer als in den letzten Jahren. Folglich deutet dies auf eine schwächere Kleberstruktur hin als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre und sie ist somit vergleichbar mit dem Vorjahr.
Mit dem Farinograph wurde eine höhere Kapazität zur Wasseraufnahme (60.1 %) gemessen als im Durchschnitt der vorigen Jahre (58.1 %). Die höchste Wasseraufnahme hat Runal (65.6 %) und Montalbano hat die niedrigste Wasseraufnahme (58.5 %). Die Knetresistenz des Teiges (3.2 min) ist etwas geringer verglichen mit dem Durchschnitt der letzten Jahre (5.7 min).

Fallzahl und Werte des Amylogramms
Die Fallzahlen der Getreidemuster befinden sich mit 370 s auch dieses Jahr auf einem gesunden, hohen Niveau. Vereinzelt wurden Werte unter 300 s gemessen. Dies betraf allerdings nur die Sorten CH Nara und Campanile, die am anfälligsten gegenüber Auswuchs sind.

Durch die Messungen des Amylographs zeigt sich grundsätzlich eine geringe Enzymaktivität, wobei das Verkleisterungsmaximum (1087 AE) leicht unter und die Temperatur beim Verkleisterungsmaximum (90.3°C) über dem Fünfjahresdurchschnitt liegen. CH Nara hat mit 881 AE das tiefste Verkleisterungsmaximum, was eine höhere Enzymaktivität andeutet. Die tiefste Temperatur beim Verkleisterungsmaximum ist von Campanile (85.1°C).

Stephanie Bräunlich, Agroscope, Weizenzüchterin und wissenschaftliche Leiterin des Qualitätslabors