

## Erntequalitätserhebung von swiss granum

# Schweiz: Qualität der Mahlweizenernte 2023

Die Protein- und Feuchtglutengehalte der schweizerischen Weizen liegen in diesem Jahr unter dem Fünfjahresdurchschnitt. Die Mehle weisen eine mittelmäßige Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine tiefere Knetresistenz als der Fünfjahresdurchschnitt. Die Glutenstruktur und die Backvolumen bleiben auf einem ähnlichen Niveau wie im Jahr 2022.

Die Qualitätstests wurden von der schweizerischen Branchenorganisation für Getreide, Ölsaaten und Eiweißpflanzen – swiss granum – mit übernahmefähigen Mahlweizenproben von vier bzw. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die mahlfähigen Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 21 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Nara (TOP), Arina (I) und Forel (I) werden seit neun oder mehr Jahren bewertet, CH Hanswin (I) seit 2018, Montalbano (TOP) und Spontan (II) seit 2020. Die Vermahlung der Proben erfolgte durch die Groupe Minoteries SA.

Im Auftrag von swiss granum führt das Qualitätslabor von Agroscope die Schnelltests und Laboranalysen und das Kompetenzzentrum Richeмонт die Backversuche durch. Die Ergebnisse werden für fünf definierte Regionen bewertet und anhand des Flächenanteils gewichtet. Die Bewertung von Runal und Arina basiert nur auf einer Region. Daher ist Vorsicht bei der Interpretation der Resultate geboten. Der Fünfjahresdurchschnitt wurde basierend auf den Resultaten der Jahre 2018 bis 2022 berechnet (inkl. das Ausnahmejahr 2021).

Außer einem trockenen und sonnigen Juni war der Frühling 2023 nass und bedeckt. Eine erste Hitzewelle erfasste die Schweiz vom 9. bis 11. Juli 2023. Die Niederschlagsmengen im Sommer lagen unter dem Durchschnitt, insbesondere in der Westschweiz. Die Wetterbedingungen im Juli haben zu einer schnellen Getreideernte geführt, die bereits Ende Juli fast abgeschlossen war.

### Schnelltests

Mit 82,9 kg/hl liegt der Hektolitergewicht-Durchschnitt um 2,3 Einheiten unter demjenigen von 2022. Er liegt somit auf einem ähnlichen Niveau wie der Fünfjahresdurchschnitt (82,4 kg/hl). Die Werte variieren zwischen 79,2 kg/hl und 88,1 kg/hl. Die Unterschiede zwischen den Sorten sind gering. Der Proteingehalt schwankt zwischen 10,3% und 15,0%. Mit 12,7% liegt der Durchschnitt 2023 um 0,9 Einheiten unter demjenigen von 2022 und um 0,6 Einheiten unter dem Fünfjahresdurchschnitt. CH Nara und Montalbano (13,4%) sowie Arina und Runal (13,0%) weisen alle einen Durchschnitt auf, der sich im neutralen Bereich der Proteinbezahlungs-Skala von swiss granum (12,8%–13,8%) befindet. Derjenige von Forel, Spontan und Hanswin liegt tiefer, mit 12,5%, 11,9% und 11,8%.

Bezüglich der Zelenywerte liegt der Durchschnitt 2023 mit 50,2 ml um 6 Einheiten unter demjenigen von 2022 und um 12,8 Einheiten unter dem Fünfjahresdurchschnitt. Der diesjährige Durchschnitt der Fallzahlen liegt bei 370 s. Der Fünfjahresdurchschnitt beträgt 338 s.

### Laboranalysen

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 22,2% und 31,0% (2022: 22,2% und 36,1%). Der Durchschnitt liegt bei 28,0%. Er befindet sich somit um 0,7 Einheiten unter demjenigen von 2022 und um 1,3 Einheiten unter dem Fünfjahresdurchschnitt. Runal (31,3%) weist

den höchsten Durchschnitt auf, Forel (24,4%) den tiefsten.

Die Differenzen zwischen den Quellzahlen bei 0 und 30 Minuten geben einen Hinweis auf die Protease-Aktivität (proteinabbauende Enzyme). Sie bewegen sich in einem normalen Rahmen und somit kann die Protease-Aktivität als ausgeglichen bezeichnet werden. Die Mehle weisen mit einem Durchschnitt von 58,8% eine mittelmäßige Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine tiefere Knetresistenz als der Fünfjahresdurchschnitt. Der Konsistenzabfall ist tiefer. Das heißt, die Teige reagieren weniger empfindlich auf eine Überknetung. Die Extensogramflächen bleiben mit 151 cm<sup>2</sup> im Durchschnitt hoch. Die Werte bei der Verhältniszahl (DW<sub>5</sub>/DB) zeigen eine ähnliche Dehnbarkeit der Glutenstruktur wie im Jahr 2022 und der Fünfjahresdurchschnitt. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt hoch. Der Durchschnitt 2023 beträgt 1572 AE und liegt somit deutlicher über dem Fünfjahresdurchschnitt (1039 AE). Die Verkleisterungstemperaturen sind ebenfalls höher als der Fünfjahresdurchschnitt. Diese Ergebnisse weisen auf eine tiefere Amylase-Aktivität hin.

### Backversuche

Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3 298 ml um 104 Einheiten über demjenigen von 2022, aber um 202 Einheiten unter dem Fünfjahresdurchschnitt. Mit Werten zwischen 3 093 ml und 3 468 ml sind die Unterschiede zwischen den Sorten gering.