

## Medienmitteilung

Bern, 15. November 2024

### Übersicht der Erntequalität des Mahlweizens 2024

**Die Protein- und Feuchtglutengehalte liegen leicht über denjenigen von 2023 und auf einem ähnlichen Niveau wie der Fünfjahresdurchschnitt. Die Mehle weisen eine mittelmässige Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine tiefere Knetresistenz und eine schwächere Glutenstruktur als der Fünfjahresdurchschnitt. Die Backvolumen bleiben auf einem ähnlichen Niveau wie im Jahr 2023. Dies zeigen die gewichteten Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.**

Qualitätstests wurden mit übernahmefähigen Mahlweizenproben von vier bzw. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die mahlfähigen Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 20 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Nara (TOP) und Arina (I) werden seit zehn oder mehr Jahren bewertet, Montalbano (TOP) und Spontan (II) seit 2020. Seit diesem Jahr ergänzt Campanile (I) dieses Sortenspektrum. Die Vermahlung der Proben erfolgte durch die Stadtmühle Schenk.

Im Auftrag von swiss granum führt das Qualitätslabor von Agroscope die Schnelltests und Laboranalysen und das Kompetenzzentrum Richemont 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 dieser Resultate geboten. Der Fünfjahresdurchschnitt wurde basierend auf den Resultaten der Jahre 2019 bis 2023 berechnet (inkl. dem Ausnahmejahr 2021).

Die Witterungsbedingungen waren in der Anbausaison 2023/2024 sehr anspruchsvoll. Der übermässige Regen und der Lichtmangel führten zu Verzögerungen bei der Aussaat, einem höheren Krankheitsdruck und damit verbunden einem verminderten Ertragspotential. Die nasskalten Witterungsbedingungen im Frühling kombiniert mit einer reduzierten Photosyntheseleistung aufgrund der im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre deutlich geringeren Sonnenscheindauer, beeinflussten auch die Qualität.

#### Schnelltests

Mit 79.6 kg/hl liegt der Hektolitergewicht-Durchschnitt um 3.2 Einheiten unter demjenigen von 2023 und um 2.7 Einheiten unter den Fünfjahresdurchschnitt. Die Werte variieren zwischen 74.0 kg/hl und 83.7 kg/hl (2023: 79.2 kg/hl und 88.1 kg/hl). Die Unterschiede zwischen den Sorten sind grösser als im Vorjahr. Mit 81.2 und 81.0 kg/hl weisen CH Nara und Arina die höchsten Durchschnitte auf, Montalbano und Spontan die tiefsten (78.4 kg/hl und 77.8 kg/hl).

Der Proteingehalt schwankt zwischen 11.1% und 15.6% (2023: 10.3% und 15.0%). Mit 13.6% liegt der Durchschnitt des Jahres 2024 um 0.9 Einheiten über demjenigen von 2023 und um 0.6 Einheiten über den Fünfjahresdurchschnitt. Runal erzielt den höchsten Durchschnitt (14.8%) gefolgt von Montalbano (13.9%). CH Nara (13.8%), Arina (13.6%) und Campanile (12.8%) weisen alle einen Durchschnitt auf, der sich im neutralen Bereich der Proteinbezahlungs-Skala von swiss granum (12.8%-13.8%) befindet. Derjenige von Spontan liegt mit 12.7% knapp darunter.

Bezüglich der Zelenywerte liegt der Durchschnitt im Jahr 2024 mit 65.3 ml um 15.1 Einheiten über demjenigen von 2023 und um 5.6 Einheiten über den Fünfjahresdurchschnitt. Runal und CH Nara befinden sich an der Spitze mit 71.0 ml und 70.0 ml im Durchschnitt. Arina liegt am Ende des Klassements mit 59.4 ml.

Der diesjährige Durchschnitt der Fallzahlen liegt bei 379 s. Der Fünfjahresdurchschnitt beträgt 343 s.

### **Laboranalysen**

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 22.0% und 33.9% (2023: 22.2% und 31.3%). Der Durchschnitt liegt bei 28.5%. Er befindet sich somit um 0.5 Einheiten über demjenigen von 2023 und auf einem ähnlichen Niveau wie der Fünfjahresdurchschnitt. Runal (33.3%) weist den höchsten Durchschnitt auf, Campanile (25.2%) 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 59.3% eine mittelmässige Wasseraufnahme auf. Die Teige zeigen eine tiefere Knetresistenz als der Fünfjahresdurchschnitt. Der Konsistenzabfall ist leicht höher. Das heisst, die Teige reagieren empfindlicher auf eine Überknetung. Die Extensogrammflächen liegen im Durchschnitt bei 137 cm<sup>2</sup>. Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine geringere Stärke der Glutenstruktur als im Jahr 2023 und der Fünfjahresdurchschnitt. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt hoch. Der Durchschnitt 2024 beträgt 1342 AE und liegt somit deutlicher über dem Fünfjahresdurchschnitt (1130 AE). Die Verkleisterungstemperaturen sind leicht höher als der Fünfjahresdurchschnitt. Diese Ergebnisse weisen auf eine tiefere Amylase-Aktivität hin.

### **Backversuche**

Der diesjährige Durchschnitt liegt mit 3582 ml um 284 Einheiten über demjenigen von 2023 und um 135 Einheiten über dem Fünfjahresdurchschnitt. Mit Werten zwischen 3384 ml und 4115 ml sind die Unterschiede zwischen den Sorten grösser als im Vorjahr.

Die Qualitätsresultate der Weizenernte 2024 werden an der Qualitätstagung Weizen von swiss granum am 19. November 2024 in Bern präsentiert.

### **Downloads**

Das Dokument und die Resultate sind in elektronischer Form unter [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch) verfügbar.

### **Kontaktpersonen**

Thomas Weisflog, Stv. Direktor  
Telefon 031 385 72 77  
E-Mail [weisflog@swissgranum.ch](mailto:weisflog@swissgranum.ch)

Stephanie Bräunlich, Agroscope  
Telefon 058 465 99 76  
E-Mail [stephanie.braeunlich@agroscope.admin.ch](mailto:stephanie.braeunlich@agroscope.admin.ch)

Sébastien Knecht, Richemont  
Telefon 024 552 00 88  
E-Mail [knecht@richemont.swiss](mailto:knecht@richemont.swiss)