

## Medienmitteilung

Bern, 29. September 2016

### Weizenernte 2016: gute Resultate bei den Laboranalysen

**Die Qualität des Brotweizens 2016 zeichnet sich durch gute Resultate bei den Feuchtglutengehalten sowie den Amylogramm- und Extensogrammtests aus. Die Werte der Farinogrammtests sind mittelmässig bis gut. Dies zeigen die Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.**

Vollständige Laboranalysen wurden bei vier resp. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt, die bei einem Versuchsnetz von 21 Sammelstellen erhoben wurden. Die Auswahl der analysierten Sorten hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Runal (TOP), Arina (I), Zinal (I) und Forel (I) werden seit mehr als fünf Jahren bewertet, CH Claro (TOP), CH Camedo (TOP) und CH Nara (TOP) seit 5, 3 resp. 2 Jahren. Im Auftrag von swiss granum führt die Fachschule Richemont die Analysen durch. Die Ergebnisse werden für fünf definierte Regionen bewertet.

#### Protein-Komplex

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) sind gut. Mit 32.0% liegt der diesjährige Durchschnitt um 4.4 Einheiten über demjenigen von 2015 und um 2.8 Einheiten über demjenigen der letzten fünf Jahre. Arina erzielt mit 35.5% erneut das beste Resultat (2015: 33.2%). Es handelt sich um ihr zweitbestes Resultat nach 2010 (35.9%). Ihr folgt CH Camedo mit 33.5% (2015: 27.0%). Sie hat Runal und CH Claro überholt, welche beide einen Durchschnitt von 32.9% aufweisen (2015: 30.2% und 27.3%). CH Claro erzielt somit ein deutlich höheres Resultat als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre (28.3%). CH Nara befindet sich dieses Jahr mit 30.6% auf einem tieferen Niveau, nachdem sie letztes Jahr ähnliche Resultate wie CH Camedo und CH Claro erzielte (27.0%). Forel mit 29.2% und Zinal mit 29.1% zeigen wie im 2015 sehr ähnliche Resultate (2015: 24.3% und 24.0%). Diese liegen um 2.7 resp. 4.0 Einheiten höher als ihre Durchschnitte der letzten fünf Jahre.

Die Unterschiede der Durchschnitte zwischen den Regionen sind ähnlich wie in den letzten Jahren und variieren dieses Jahr zwischen 0.1 und 5.8 Einheiten. Tendenziell wurden höhere Durchschnitte bei den Regionen in höheren Lagen erreicht.

Die Quellzahlen sind insgesamt gleich wie die Werte 2015. Die Differenzen zwischen den Quellzahlen bei 0 und 30 Minuten, die einen Hinweis auf die Proteaseaktivität (Proteinabbauende Enzyme) geben, bleiben ähnlich wie im Vorjahr und können im Durchschnitt als normal bezeichnet werden.

#### Farinogramm

Mit 59.1% zeigen die Mehle eine durchschnittliche Wasseraufnahmefähigkeit (2015: 65.4%). Dieser Wert ist somit um 3 Einheiten tiefer als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Wie 2015 weist CH Claro die beste Wasseraufnahmefähigkeit auf (61.6%). Runal, Forel, CH Camedo und Arina erzielen ähnliche Resultate mit Werten zwischen 59.0% und 59.6%. Runal, Forel und Arina erreichen somit ein um 4.7, 4.1 resp. 2.0 Einheiten tieferen Durchschnitt als ihre Durchschnitte der letzten fünf Jahre. Zinal und CH Nara bewegen sich auf einem tieferen Niveau mit 58.3% und 57.2%.

Die Teige weisen eine leicht höhere Knetresistenz als im Vorjahr auf. Der Konsistenzabfall ist tiefer als im Vorjahr, das heisst, die Teige reagieren weniger empfindlich auf eine Überknetung.

## Extensogramm

Die Extensogrammflächen sind hoch. Wie im Vorjahr besitzt CH Nara das beste Resultat mit 156 cm<sup>2</sup> (2015: 116 cm<sup>2</sup>). Sie wird gefolgt von CH Camedo mit 137 cm<sup>2</sup>, wobei sie ein deutlich besseres Resultat erzielt als im 2015 (89 cm<sup>2</sup>). Runal, Forel und CH Claro weisen mit 129 cm<sup>2</sup>, 128 cm<sup>2</sup> und 122 cm<sup>2</sup> ähnliche Resultate auf (2015: 93 cm<sup>2</sup>, 95 cm<sup>2</sup> und 89 cm<sup>2</sup>). Zinal erzielt mit 114 cm<sup>2</sup> ein ähnliches Resultat wie im 2015 (112 cm<sup>2</sup>). Arina befindet sich auf einem deutlich tieferen Niveau mit 91 cm<sup>2</sup> (2015: 80 cm<sup>2</sup>).

Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine leicht höhere Dehnbarkeit der Glutenstruktur auf als im vergangenen Erntejahr.

## Amylogramm

Die maximale Viskosität ist wie im 2015 sehr hoch. Der diesjährige Durchschnitt ist um 398 Einheiten höher als derjenige der letzten fünf Jahre.

Die Verkleisterungstemperaturen sind leicht tiefer zum Vorjahr. Diese Ergebnisse weisen auf eine leicht höhere Amylase-Aktivität hin.

Bevor endgültige Schlüsse über die Qualität der Ernte 2016 gezogen werden können, müssen die Ergebnisse der Backtests abgewartet werden. Diese werden an der Qualitätstagung Weizen von swiss granum am 22. November 2016 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 swiss granum  
Telefon 031 385 72 77  
E-Mail [weisflog@swissgranum.ch](mailto:weisflog@swissgranum.ch)

Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor Richemont  
Telefon 041 375 85 85  
E-Mail [dossenbach@richemont.cc](mailto:dossenbach@richemont.cc)

## Resultate der Laboranalysen

Jahr	Sorte	Feuchtkleber (%)		Quellzahl (ml)		Farinogramm			Extensogramm		Amylogramm	
		0'	30'	0'	30'	Wasseraufnahme (%)	Resistenz (mm:ss)	Konsistenzabfall (BE)	Fläche cm <sup>2</sup>	DW <sub>5</sub> /DB	Max. Viskosität (BE)	Max. Temperatur (°C)
2016	Runal	32.9	36.1	23	17	59.6	5.2	57	129	2.0	1461	88.6
2015		30.2	33.1	18	13	66.6	4.75	73	93	2.6	1417	89.5
2014		25.5	26.9	25	18	64.1	2.16	110	114	2.3	717	75.2
Ø2011-2015		32.2	34.5	20	14	64.3	5.03	79	111	2.0	1022	83.8
2016	CH Claro	32.9	35.4	20	16	61.6	6.10	53	122	2.0	1400	88.7
2015		27.3	29.5	21	16	68.7	2.06	77	89	2.7	1430	89.9
2014		23.5	25.0	24	20	65.7	2.06	126	92	2.1	528	73.1
2016	CH Camedo	33.5	36.5	21	16	59.0	8.91	42	137	1.9	1473	90
2015		27.0	29.4	21	16	66.8	2.12	70	89	2.8	1345	91.1
2014		23.8	25.0	23	19	63.0	2.12	108	92	2.6	542	75.3
2016	CH Nara	30.6	34.9	23	19	57.2	3.0	22	156	2.1	1204	88.1
2015		27.0	31.1	24	18	62.3	5.89	49	116	2.5	1423	90.0
2016	Arina	35.5	37.2	14	9	59.0	4.40	72	91	1.4	970	87.8
2015		33.2	37.6	13	11	65.0	3.82	74	80	1.9	1193	91.8
2014		29.8	31.3	15	13	61.6	2.55	101	85	1.7	475	81.1
Ø2011-2015		33.0	35.2	14	11	61.0	3.57	89	82	1.5	832	87.4
2016	Forel	29.2	32.1	25	22	59.2	2.40	76	128	2.4	1356	89.9
2015		24.3	27.6	22	20	66.6	2.05	97	95	3.0	1593	91.0
2014		23.6	25.3	28	22	64.2	2.05	118	96	2.9	433	77.4
Ø2011-2015		26.5	28.6	25	20	63.3	2.37	94	106	2.5	945	86.3
2016	Zinal	29.1	31.7	23	18	58.3	2.30	54	114	2.5	1252	89.3
2015		24.0	27.8	24	18	61.9	1.84	76	112	3.1	1357	91.8
2014		20.9	23.9	25	20	61.0	1.47	131	91	2.2	457	77.4
Ø2011-2015	25.1	27.9	22	17	60.0	2.07	88	106	2.4	820	85.5	

Die Sorten CH Claro, CH Camedo und CH Nara werden erst seit 2012, 2014 resp. 2015 analysiert. Daher ist ein Fünfjahresvergleich dieser Sorten nicht möglich.