

Der aktuelle Stand der Weizenqualität in Österreich

M. WERTEKER

Das letzte Jahrzehnt war von einigen Veränderungen geprägt. Zu Beginn der Neunzigerjahre galt noch das Mühlengesetz sowie die Einteilung in Qualitätsweizengebiete und übrige Gebiete, die, zusammen mit der Wahl geeigneter Sorten und dem Pflichten Saatgutbezug auch Grundlage für die festgelegte Preisgestaltung bei Mahl- und Qualitätsweizen war. Diese Regelungen fielen in der Folge des österreichischen EU-Beitritts im Jahre 1995. Ein wesentlicher Einschnitt in die landwirtschaftliche Produktion war auch die Einführung der ÖPUL-Programme, wodurch unter anderem auch eine Reduzierung der Düngergaben eingeleitet wurde. Es ist auch zu untersuchen, in welchem Maße eine Änderung der Qualitätsansprüche eingetreten ist. Bis zum Jahr 1995 wurde möglichst kleberstarker Weizen, mit hohem Gebäckvolumen, gutem Ausbund und Teigen von hoher Toleranz angestrebt. In den letzten Jahren kommen zu diesen Forderungen oft spezielle Wünsche der Verarbeiter hinzu, wie etwa die Forderung nach hoher Dehnbarkeit der Teige insbesondere durch den italienischen Markt.

Betrachtet man nun das Spektrum der seit 1990 in Österreich angebauten Weizensorten - die Anteile an der Weizenproduktion wurden an Hand der Feldanerkennungsflächen geschätzt, die Qualitätsparameter wurden aus den Versuchen des BFL ermittelt - so erkennt man, dass 1990 der Anteil der Qualitätsweizen 56,9% und der der Mahlweizen 37,8% der gesamten Weizenanbaufläche betrug. Dieses Verhältnis hat sich auf 69,8% zu 21% im Jahre 2000 zu Gunsten des Qualitätsweizens verschoben. Nicht ganz 29% der Gesamtweizenproduktion entfielen 1990 auf die Qualitätsweizensorte Perlo. Weitere bedeutende Qualitätssorten dieser Zeit waren Martin und Expert mit je etwa einem Anteil von 10% sowie Agron und Amadeus mit je etwa 5%. Die mit diesen Sorten er-

reichten durchschnittlichen Gebäckvolumina differierten zwischen den Sorten bis etwa 50ml/100g Mehl, unterlagen jedoch während der Beobachtungsperiode von 1990 bis 1993 Jahrgangseinflüssen. Üblicherweise wurden Werte um 600ml/100g Mehl erreicht. In einzelnen Jahren traten jedoch Volumina von bis zu 680ml/100g Mehl auf. Die Rohprotein-gehalte unterlagen nicht nur Jahreseinflüssen sondern auch starken sortenspezifischen Schwankungen, wobei Agron mit durchschnittlich 15,5% bis 16,0% am höchsten lag, Perlo war mit 15% bis 15,5% im guten mittleren Bereich anzusetzen. Expert und Martin lagen um 14%. Die Feuchtklebergehalte lagen bei den proteinreicheren Sorten zwischen 34% und 39%. Bei den proteinärmeren Sorten waren bis auf wenige Ausnahmen immer noch Feuchtklebergehalte von über 30% bis 34% feststellbar. Die Jahrgangseinflüsse waren bei den Feuchtklebergehalten sehr deutlich ausgeprägt.

Die Beobachtungsperiode von 1997 bis 2000 ist vor allem durch das Vorherrschen der Sorten Capo mit 36,8% der Gesamtweizenanbaufläche im Jahr 1998 und Renan mit 22,7% im Jahr 1997 geprägt. Die Anteile beider Sorten sind allerdings im Abnehmen begriffen zu Gunsten neuer Sorten wie Ludwig und Paulus. Die zweite Hälfte der Neunzigerjahre scheint durch ein etwas niedrigeres Niveau der Gebäckvolumina gekennzeichnet zu sein. Werte über 600ml werden nur mehr selten erreicht. Diese Beobachtung kann nur in eingeschränktem Maße auf den Wechsel des Sortenspektrums zurückgeführt werden, da ebenso Sorten wie Renan, Capo und Perlo, die auch zwischen 1990 und 1993 beobachtet wurden, diesem Trend unterliegen. Als Sorten mit den höchsten Gebäckvolumina können Renan, Ludwig und Paulus bezeichnet werden. Renan, Paulus sowie Capo können zu den proteinreichen Sorten des aktuellen Sortenspektrums gezählt werden. Hohe Feuchtkle-

bergehalte wurden bei Capo, Paulus und Furore festgestellt, während Ludwig eher durch niedrigere Werte bei den beiden letztgenannten Parametern gekennzeichnet ist. Ebenso wie beim Gebäckvolumen kann auch bei Rohprotein- und Feuchtklebergehalt ein etwas niedrigeres Niveau in der zweiten Beobachtungsperiode festgestellt werden, welches auch jene Sorten betrifft, von welchen Werte aus der Periode von 1990 bis 1994 vorliegen. 15% Rohprotein und 35% Feuchtkleber wurden nur im Jahr 2000 von einigen Sorten überschritten, in welchem witterungsbedingt hohe Gehalte zu erwarten waren.

Wenig Unterschied zwischen den beiden Beobachtungsperioden scheint es hinsichtlich der Kleberqualität - ausgedrückt als Quellzahl Q_0 - zu geben. Im Jahr 2000 lagen die Durchschnittswerte der Sorten Ludwig (24ml) und Renan (23,2ml) sehr hoch. Ebenso kann beim Sedimentationswert kein längerfristiger zeitlicher Trend festgestellt werden. Perlo, Capo und Paulus liegen allerdings in allen Beobachtungsjahren über dem Gros der übrigen Sorten.

Die Farinogrammwerte lassen keine unerwarteten Trends erkennen, insbesondere die Wasseraufnahme zeigt, dass dieser Wert wesentlich mit dem Feuchtklebergehalt in Zusammenhang steht. Dies betrifft einerseits den ähnlichen zeitlichen Verlauf der beiden Parameter als auch die Tatsache, dass die kleberreichsten Sorten des dargestellten Sortenspektrums wie beispielsweise Agron, Perlo und Capo auch die höchsten Werte bei der Wasseraufnahme zeigten. Die Jahresdurchschnittswerte lagen bei den Qualitätsweizen bis auf wenige Ausnahmen zwischen 60% und 68%. Hinsichtlich der Teigenergie aus den Extensogrammen sei lediglich auf die offenbar sortenspezifisch sehr hohen Werte von Renan hingewiesen.

Von eher hoher praktischer Bedeutung erscheinen die Beobachtungen betref-

Autor: Dr. Manfred WERTEKER, Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft, Spargelfeldstr. 191, A-1220 WIEN

find die Verhältniszahlen. In der Periode 1990 bis 1994 lagen die Jahresdurchschnittswerte der Verhältniszahl nach 5cm Dehnlänge im Bereich zwischen 1,5 und 1,7, wodurch geschmeidige Teige gekennzeichnet waren. Das Sortenspektrum der Beobachtungsperiode 1997 bis 2000 unterscheidet sich offenbar wesentlich von dem zu Beginn der Neunzigerjahre. Während Capo etwa auf dem Niveau der ersten Beobachtungsperiode verbleibt zeigt die für die gegenwärtige Qualitätsweizenproduktion so wichtige Sorte Renan wesentlich höhere Jahresdurchschnittswerte von etwa 1,9 bis 2,4.

Die Sorte Ludwig zeigt entsprechende Werte über 2,5. Bei Paulus konnten ebenfalls relativ hohe Werte etwa im Bereich zwischen 1,8 und 1,9 gefunden werden. Andererseits steht mit Furore eine Sorte von eher niedriger Verhältniszahl - etwa im Bereich von 1,1 - zur Verfügung. Die Ergebnisse stehen im wesentlichen im Einklang mit den P/L-Werten aus den Alveogrammen und fanden in den Backversuchen ebenfalls ihre Bestätigung. Renan und Ludwig neigen zur Ausbildung etwas kürzerer Teige. Allerdings können diese Sorten bei geeigneten bäckereitechnologischen Maßnahmen pro-

blemlos verarbeitet werden. Paulus besitzt eine gewisse Tendenz zu eher zähen Teigen. Geschmeidige Teige sind vor allem bei der Sorte Furore zu erwarten, die allerdings durch etwas geringere Gebäckvolumina gekennzeichnet ist.

Alle genannten, derzeit zum Anbau verwendeten Sorten sind zweifellos hochwertige Bäckereirohstoffe. Es bleibt aber zu erwägen, ob dem Verlangen insbesondere der italienischen Weizenkäufer nach möglichst plastischen Teigen durch züchterische Maßnahmen entgegen gekommen werden kann.