

Bioweizenanbau: Qualität im Fokus

Ausgangslage:

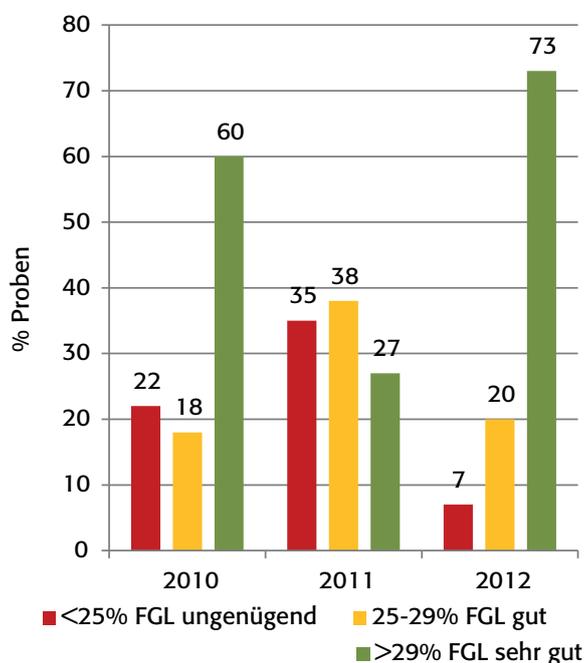
Bioweizen wird grösstenteils industriell verarbeitet. Dies setzt eine konstante Qualität von mindestens 29 Prozent Feuchtgluten (FGL) voraus. Diese Anforderungen werden nicht von allen Bioweizen-

Produzenten erfüllt. Von Jahr zu Jahr gibt es grosse Schwankungen. Im Projekt Bioweizenqualität sucht das FiBL im Auftrag der Bio Suisse nach den Ursachen und nach Verbesserungsmöglichkeiten.

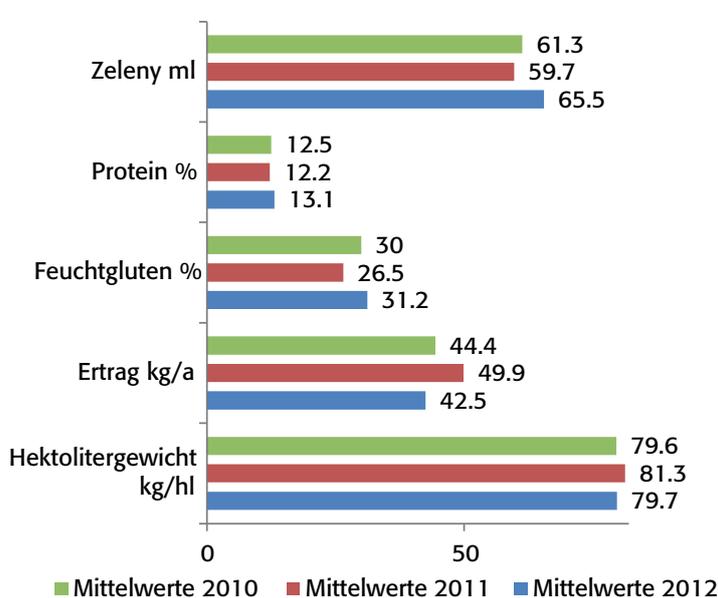


Im Sommer 2010, 2011 und 2012 wurden 169, 152 und 163 Weizenproben von Biobetrieben aus der ganzen Schweiz nach ICC 137 analysiert. Die beteiligten Landwirte erhielten eine Rückmeldung über die Qualität ihres Weizens.

Unterteilung der Proben auf drei Feuchtglutenklassen



Mittelwerte der Versuchsjahre 2010 bis 2012



Erkenntnisse der Versuchsjahre 2010 bis 2012

- › Generell hohe Feuchtglutengehalte über die Jahre.
- › Aber: jedes Jahr erfüllte ein Teil der Proben die Anforderungen nicht (rote Balken in Graphik links).
- › Stickstoffmenge korreliert nicht mit der Qualität (Verfügbarkeit ist wahrscheinlich entscheidend).
- › Nebst der Witterung (Niederschlag, Temperatur → Mineralisierung) und dem Standort ist die Sorte der wichtigste beeinflussbare Faktor.

- › Konstant gute Qualitäten erzielten Wiwa, Titlis, Siala und Runal.
- › Das Hektolitergewicht korreliert nicht mit Feuchtglutengehalten.
- › Der Feuchtglutengehalt korreliert eng mit dem Proteingehalt ($R^2 = 0.65$ in 2010, $R^2 = 0.81$ in 2011, $R^2 = 0.75$ in 2012).

