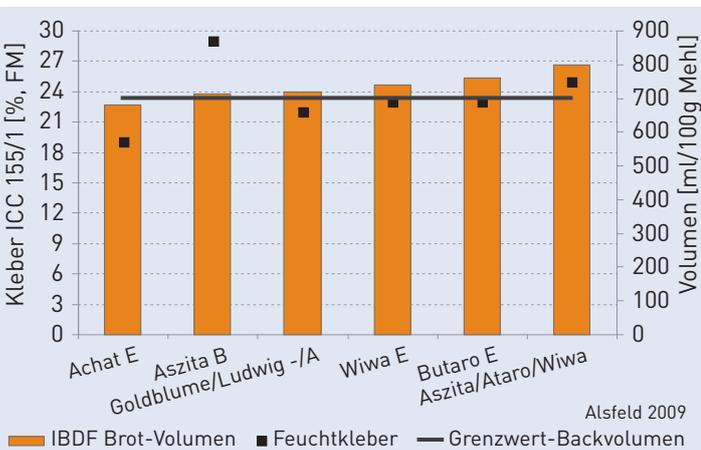




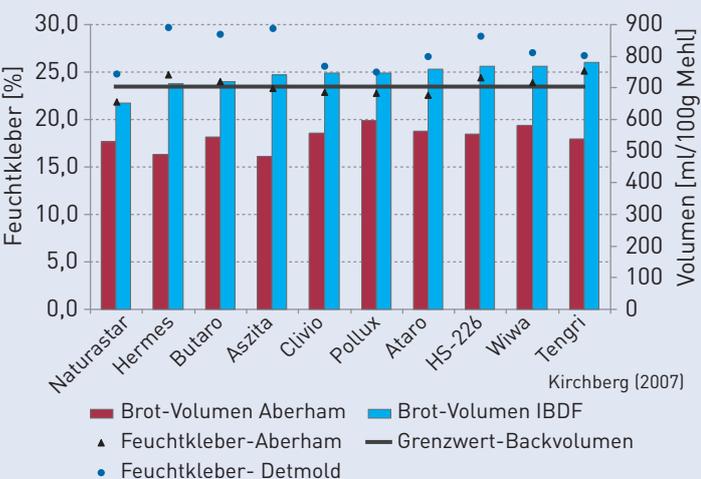
Auf den Kleber kommt's an

Wieviel Kleber benötigen Bäcker wirklich? Bisher ging man im Biolandbau davon aus, dass etwa 24 Prozent Feuchtkleber bei sehr guter Kleberqualität als Minimum notwendig seien. Sehr gute Backeigenschaften können aber auch mit deutlich geringerem Kleberanteil erreicht werden.

Welche Backeigenschaften tatsächlich in Bio-Winterweizensorten stecken, konnte am Institut für biologisch-dynamische Forschung mit Hilfe eines optimierten Backtestes gezeigt werden.



Brot-Volumen und Feuchtkleber-Konzentration von Winterweizen-Mehlen (T550), Streifenanbau, Alsfeld-Liederbach, 2009



Einfluss von Backtest (Aberham bzw. IBDF) und Methode der Feuchtkleberbestimmung (Aberham bzw. Detmold) auf Brot-Volumen und Feuchtkleberkonzentration von verschiedenen Winterweizenmehlen (T550; HS-226, Dr. H. Spieß= steinbrandresistenter Zuchtstamm), Öko-Sortenversuch, Kirchberg, 2007

Untersuchungen mit Hilfe eines optimierten Backtestes belegen dies eindrucksvoll: Nicht die Feuchtklebermenge, sondern die Kleberqualität der jeweiligen Weizensorte entscheidet über das Backvolumen des Mehls (siehe Abbildung).

Im Rahmen eines BÖL-Projektes wurde am Institut für biologisch-dynamische Forschung (IBDF) ein optimierter Backtest mit 50 Gramm Mehl entwickelt, um den Einfluss der Kleberqualität auf die Volumenausbeute von Weizensorten aus biologisch-dynamischer Züchtung zu prüfen. Der Test ermittelt das Potential einer Sorte unter optimierten Bedingungen. Untersucht wurden die Bio-Sorten Aszita, Ataro, Pollux, Wiwa, Hermes und die steinbrandresistente Sorte Butaro sowie die Anbaumischung Goldblume/Ludwig. Zum Vergleich dienten die konventionellen Elite-Sorten Achat und Capo.

Untersuchungen von Proben aus Sortenversuchen haben bereits 2007 gezeigt, dass gängige Klebermessungen und nicht optimierte Backversuche (Aberham, RMT) wenig geeignet sind, das tatsächliche Backpotential eines Mehls vorherzusagen.

Bio-Weizensorten haben bessere Backeigenschaften als man zunächst anhand des Klebergehaltes vermutet. Die Klebereigenschaften können sich jedoch nur unter optimierten Bedingungen voll entfalten. Dazu zählt insbesondere die optimale Knetdauer eines Teiges. Sorten wie Aszita und Goldblume haben wie Dinkel weiche Kleber und erreichen nach kurzer Knetzeit eine optimale Teigkonsistenz. Für Sorten mit hartem Kleber benötigt man mehr als die doppelte Knetzeit, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Wie aus der Abbildung ersichtlich ist, erreichten manche Sorten den hohen Grenzwert von 700 ml Volumen bereits ab 22 Prozent Feuchtkleber (ICC 155/1), während im Mittel der Standorte die konventionell gezüchteten Sorten (Achat, Capo, Naturastar) zwar mehr Ertrag, dafür aber weniger Qualität erbrachten.

In Mischungen lassen sich die Vorzüge einzelner Sorten kombinieren. Beispielsweise eignen sich die Sorten Goldblume und Aszita als Aufmischweizen. Aszita und Hermes haben neben sehr gutem Geschmack in der Regel einen weicheren Kleber. Es lohnt sich also für Anbauer, Händler und Einkäufer, gezielt spezielle Sorten anzubauen, einzukaufen und zu mischen, um das große Potential dieser neuen Sorten zu nutzen.

Dr. Ludger Linnemann

IBDF im Forschungsring e. V.,

Tel.: 0 66 56/50 30 25

Wer die Backeigenschaften seines Mehles untersuchen lassen möchte, kann sich an den Autor wenden.