



## Neue Weizensorten gut für die Weihnachtsbäckerei

### Beitrag

**Das Erfolgsrezept von Weizenmehl ist seine große Vielseitigkeit und die leichte Verwendung: damit gelingt fast alles und es gelingt einfach. Grund für die guten Backeigenschaften des Weizens ist sein Eiweißgehalt. Vor allem durch Klebereiweiß, das Gluten, werden Gebäcke aus Weizenmehl schön locker und fluffig. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) hat in fünfjährigen Versuchen aktuelle Qualitätsweizensorten erforscht. Das Ergebnis: mit modernen Weizensorten ist es möglich, auch mit niedrigerem Eiweißgehalt eine gute Mehqualität zu erzielen. Diese Sorten benötigen weniger Stickstoffdünger und eignen sich gleichzeitig hervorragend für weihnachtliche Backspezialitäten.**

Mehl ist nicht gleich Mehl. Je nach Getreidesorte und Mehltyp unterscheidet es sich in seinen Eigenschaften. Menge und Qualität des Eiweißes im Mehl gelten als Hauptkriterien für die Backqualität am Getreidemarkt. Um zuverlässig hohe Eiweißgehalte zu erreichen, ist ein hoher Einsatz von Stickstoffdünger notwendig. Dieser trägt zur Emission von klimaschädlichem Lachgas bei und erhöht das Risiko der Auswaschung in das Grundwasser. Einige neue ertragreiche Sorten haben auch bei verringerter Stickstoffdüngung und niedrigerem Eiweißgehalt eine gute Backqualität. Der gute Ertrag bei gleichzeitig hoher Backqualität macht diese Weizensorten für die Landwirte attraktiv, wenn der Handel das honoriert. Wichtig sind ein hohes Backvolumen und eine gute Teigstabilität, dann sind Sorten für die Bäcker wertvoll.

Aufgrund des derzeitigen geringen Angebotes von hochwertigem Qualitätsweizen zeigen die Mühlen verstärkt Interesse am Kauf einzelner Weizensorten mit gehobener Qualität. Im Laufe der Saison werden verschiedene Weizensorten zwar separat bei Mühlen angeliefert. Jedoch ist der Großteil, der während der Ernte angenommen wird, bereits vermischt worden.

LfL-Züchtungsexperte Dr. Lorenz Hartl empfiehlt deshalb für die Praxis: „Die separate Erfassung in der Ernte für die Vermarktung an heimische Mühlen muss rechtzeitig geplant werden. Eine konsequentere Trennung der Sorten nach ihren Backeigenschaften bei der Erfassung könnte dem Müller beständige Qualitäten selbst bei etwas geringerem Eiweißgehalt bieten. Die Bündelung über Erzeugergemeinschaften oder die getrennte Lagerung der Sorten am Hof kann den Zeitdruck bei der Annahme im Handel während der Ernte verringern.“

Bericht und Foto: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft / T. Hase



### **Kategorie**

1. Land- & Forstwirtschaft

### **Schlagworte**

1. Bäckerei
2. Bayern
3. München-Oberbayern
4. Weizensorten