

A-Weizen erfordert mehr Einsatz

Düngerverordnung deckelt die N-Gaben – Protein muss über die Sorte kommen

D. Mühlen müssen die : der Bäcker erfüllen. Des-tern sie bei Weizen, wenn orte nicht kennen, einen halt von mindestens 13 So ist sichergestellt, dass den Bäckern gewünschte ebergehalt von 30 Prozent wird. Doch dürften Land-che Proteingehalte künftig

nicht mehr so einfach schaffen, sag-te Sven Böse von der Saaten-Union vor Kurzem auf der Getreidetagung in Detmold. Denn viele Landwirte müssen angesichts der verschärften Düngerverordnung die Stickstoffmengen herunterfahren.

Böse zeigte anhand der Daten von mehrjährigen Versuchsergebnissen des „Netzwerks Düngung“, dass – gedüngt nach Düngerverordnung – die Proteingehalte um 0,6 Prozentpunkte sinken. Dies gelte vor allem für die A- und B-Qualitäten, für die eine geringere N-Düngung erlaubt ist als bei den E-Sorten. Der Berater der Saaten-Union geht deswegen davon aus, dass E-Weizen vor allem auf Standorten mit weniger hohen Erträgen, aber gleichzeitig hoher Stickstoffnachlieferung angebaut wird.

Um auf Hohertragsstandorten A-Qualität zu erreichen, empfiehlt Böse die Wahl proteinreicherer Sorten. Denn diese erreichten mit der Proteineinstufung „6“ nach Wertprüfungsergebnissen in 75 Prozent der Fälle die geforderten 13 Prozent

Protein. Bei der Einstufung „5“ schafften es noch 50 Prozent, wogegen die proteinärmeren A-Sorten mit der Einstufung „4“ nur in 38 Prozent der Erntesituationen die Kriterien der Mühlen erfüllten.

Bisher bekamen die Mühlen die geforderten 13 Prozent Rohprotein dank ausreichender N-Düngung



Hohe Qualitäten werden knapper und teurer.

Sven Böse, Saaten-Union

relativ günstig zu durchschnittlich 60 Cent/dt geliefert. „Diese Prämie wird sich in den kommenden Jahren verdoppeln“, sagte der Berater auf der Getreidetagung. „Hohe Qualitäten werden knapper und teurer.“

Kurzfristig sei, so Böse, das Problem fehlender Proteinwerte über die Sortenwahl und das Anbauverfahren zu lösen. Doch künftig dürfte eine nachhaltige Verwertung der

Nährstoffe wichtiger werden – beispielsweise über die Ausbeute von Mehl oder Brot bezogen auf den angebotenen Stickstoff. Der Schlüssel dazu seien ertragreichere Qualitätssorten mit geringeren Proteingehalten, um mehr Körner oder Mehl oder Brot pro Hektar zu erzeugen. Die Züchter bieten nach Aussage von Böse schon heute solche proteinärmeren Qualitätssorten mit vergleichsweise hohen Mahl- und Backeigenschaften an.

Böse hebt auch die positive Wirkung einer solchen Qualitätsstrategie auf das Klima hervor: Wenn – bei gleicher Backqualität – die Anforderungen an den Proteingehalt um 0,8 Punkte auf 12,2 Prozent zurückgenommen würden, sinke der finanzielle Aufwand um 11,20 €/t, der Flächenbedarf um 80 m²/t und der Carbon Footprint um 5 Prozent.

Um dies zu erreichen, müssten aber alle Marktpartner mitmachen: von der Lieferung identischer Sorten über die Erfassung von Sortengruppen bis zur backtechnischen Anpassung an eine etwas veränderte Teigführung.