

Weizenvermarktung | 11. September 2017, 10:42 Uhr

Sorte wichtiger als Proteingehalt

Weizensorten mit hoher Backqualität bei niedrigerem Proteingehalt müssen bei der Vermarktung eine Chance erhalten. Vor dem Hintergrund der neuen Düngeverordnung ist ein Umdenken notwendig.

Die Aussagekraft des Proteingehalts als Indikator für die Backqualität nimmt mit steigendem Proteingehalt ab. Es sind Weizensorten verfügbar, die bei geringerem Proteingehalt gute bis sehr gute Backergebnisse und damit eine verbesserte Kleberqualität erzielen können. Darauf wies Dr. Gerhard Rühl, wissenschaftlicher Direktor am Julius-Kühn- Institut, Braunschweig, jetzt auf der Qualitätsweizentagung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und der Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsweizenanbau in Bad Salzdetfurth hin. Für viele Sorten sei eine zusätzliche Stickstoffspätdüngung zur Anhebung des Proteingehalts fragwürdig.

Ziel sei es, die Akzeptanz von Sorten mit einem hohen Klebergehalt bei niedrigem Proteingehalt zu steigern. Damit könne eine Basis für eine faire Bezahlung innerhalb der Backweizenproduktionskette geschaffen werden. Neben einer verbesserten Stickstoffbilanz beim Winterweizenanbau könne damit eine „Win-Win“ Situation für Landwirte, Backindustrie und Umwelt geschaffen werden. Die Qualitätsbewertung von Weizensorten müsse überdacht werden.

Die Möglichkeit einer sortenreinen Erfassung oder die Bildung von Qualitätsclustern sei zu überprüfen. Auch die Ausdehnung des Vertragsanbaus hält er für einen denkbaren Weg. Allerdings fehlt laut Rühl aktuell noch die notwendige effektive Technik für eine Schnellbestimmung von alternativen Qualitätsparametern. (dg)

[>> Kommentieren](#)
