



Backwarenhersteller sind auf homogene Qualitäten angewiesen.

FOTO: VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN

# Stabile Sorten gefragt

Extremwetterlagen ändern Backeigenschaften

*MIRACB AP*

VON DAPHNE HUBER

**DETMOLD. Trockene Jahre schmälern nicht nur den Ertrag, sondern auch die Backqualität. Gesucht werden qualitätsstabile, ertragreiche Weizensorten.**

Seit 2000 nehmen Extremwetterlagen zu, beobachtet Alexandra Hüsken vom Max-Rubner-Institut (MRM) in Detmold. Sie beeinträchtigen Ertrag und Qualität der Ernteprodukte. Im Dürrejahr 2018 lagen die durchschnittlichen Weizenenerträge mit 6,7 t/ha unterhalb des langjährigen Mittels von 7,9 t/ha.

Hüsken nannte mehrere Gründe für die geringen Erträge. Hitzestress vor der Blüte minderte die Anzahl der Ähren und während der Blüte die Zahl der Körner. Der anschließende Hitze- und Trockenstress während der Kornfüllungsphase führte zu kleineren Körnern, aber auch zu schwächerer Qualität. Optimale Temperaturen während der Kornfüllungsphase sind eigentlich 15 bis 25

Grad. Doch 2018 kam es zu Temperaturen über 30 Grad Celsius, die die Stärkeeinlagerung im Korn bremsten. Dieser Effekt verstärkte sich noch in den warmen Nächten. Hohe Tagestemperaturen während der Kornfüllungsphase führen außerdem zu einem Anstieg des Amylose/Amylopektin-Verhältnisses in der Stärke, was zu zähen Teigen und reduzierter Teig-Elastizität führt. Das haben die Bäcker nicht so gerne.

Bei der Weizenqualität spielt neben der Stärke der Proteingehalt eine Rolle. Im Dürrejahr 2018 hat sich das Protein/Stärke-Verhältnis zugunsten des Rohproteingehaltes verschoben. Grund ist, dass die Proteineinlagerung unbeeindruckt von den Tagestemperaturen erfolgt. Die Proteinqualität wird durch das Verhältnis von Gliadin und Glutenin beschrieben. Bei Temperaturen von 25 bis 30 Grad Celsius während der Kornfüllungsphase steigt das Verhältnis an, was zu einer besseren Dehnbarkeit des Teiges und mehr Backvolumen führt.

Landwirte und Verarbeiter müssen sich auf diese durch Hitze- und Trockenstress hervorgerufenen Qualitätsabweichungen von Weizen einstellen. Gesucht werden deshalb ertragsstarke Sorten, die bei einem begrenzten Stickstoffangebot und Extremwetterereignissen möglichst viel Stickstoff zu hochwertigem Kleber assimilieren.

Die Entwicklung stabiler klimatoleranter Sorten ist die große Herausforderung für die Züchter, so Hüsken. Vertreter von Handel und Industrie stellten in Detmold darüber hinaus in Frage, ob der Rohproteingehalt noch der passende Abrechnungsmodus sei. „Bislang haben wir keine Parameter, die den Rohproteingehalt als indirekten Qualitätsparameter ersetzen können“, sagte Hüsken dazu. Der Wert beschreibe die im Rapid-Mix-Test ermittelte Volumenausbeute immer noch am besten. Neue Methoden zur besseren und schnelleren Bestimmung der Backeigenschaften liegen nicht vor.