

AZ

23.3.

2018

Einsatz für Hartweizen

Pasta wird vorwiegend aus importiertem Hartweizen hergestellt. Als Grund nennt Dr. Friedrich Longin, Weizen-Experte der Landessaatzuchtanstalt an der Universität Hohenheim, die hohen Qualitätsansprüche. Doch Longin stellt diese Anforderungen, etwa an die Glasigkeit oder den Proteingehalt, infrage. Sie seien eher historisch übernommen als experimentell überprüft. Unter seiner Führung hat sich nun eine Expertengruppe zusammengefunden, um die Qualitätskriterien auf die wirklich notwendigen zu beschränken. Neben der Universität Hohenheim sind das Max-Rubner-Institut aus Detmold, die Saalemühle, die Bernbacher Teigwaren, das Unternehmen Lubella als führender Hartweizenmüller in Polen sowie die Firma Bühler als weltweit größter spezialisierter Anlagenbauer mit von der Partie.

Die deutsche Anbaufläche für Hartweizen beträgt zurzeit rund 30 000 ha. Damit lässt sich jedoch nur etwa ein Viertel des Bedarfs der deutschen Pasta-Produzenten decken. „Der Hartweizenanbau in Deutschland ist durchaus ausbaufähig“, meint Longin. db