

# Dringend gesucht: **Schnellbestimmung für Backeigenschaften**

Wie wird und muss sich die Weizenqualität zukünftig verändern? Ist der Einkauf nach Rohproteingehalten und Fallzahlen noch zeitgemäß? Diese und weitere Themen waren Diskussionsgegenstand des VDM-Ausschusses Rohstoffe und Märkte, der im September bei der SAATEN-UNION in Isernhagen tagte.

Ausschussvorsitzender Stephan Kill (Roland Mills West GmbH) betonte schon bei der Begrüßung: „Wir haben uns bereits davon verabschiedet, in Zukunft nur nach Rohprotein (RP) und Fallzahl zu kaufen bzw. zu verkaufen. Es ist zwingend notwendig, dieses Einkaufsverhalten zu ändern und die Wertschöpfungskette von vorne bis hinten zu betrachten und transparent zu halten. Unsere Aufgabe ist es, eine gemeinsame Positionierung zu finden und diese Ziele in die Rohstoffbeschaffung zu übersetzen.“ Eine Einbeziehung der Weizenzüchter sei hier sehr zu begrüßen: „Wir wünschen uns heute eine offene Diskussion.“

## **Dialog schafft Vertrauen**

Marcus Iken (SAATEN-UNION) betonte, dass die sieben Gesellschafter der SAATEN-UNION als mittelständische Züchter eine breite Weizengenetik für alle Verwertungsrichtungen zur Verfügung stellten. Zudem sei es dem Unternehmen sehr wichtig, durch den ständigen, intensiven Dialog mit Verbänden und Forschungseinrichtungen Markttrends rechtzeitig zu erkennen und die Züchtungsaktivitäten entsprechend auszurichten. Die unmittelbare Ausrichtung an der Praxis, der intensive Dialog mit den Landwirten, schaffe eine Vertrauensbasis, die im Zeitalter von Großfusionen immer wichtiger werde.

## **Genetische Vielfalt ist wichtig für ein breites Sortenangebot**

Auch Weizenzüchter Dr. Martin Kirchhoff (Nordsaat Saatzucht) betonte die genetische Breite der Produktpalette.

Man züchte für ein Gebiet „vom Ural bis zum Atlantik“, entsprechend seien die Zuchtstandorte europaweit platziert, entsprechend breit angelegt sei die Genetik. Neben der klassischen Züchtarbeit in den über 100.000 Parzellen seien es moderne Methoden der Biotechnologie, die zeitsparend und effektiv bei der Entwicklung neuer Sorten eingesetzt würden. Aufgrund der fehlenden Akzeptanz in den europäischen Märkten verzichte das Unternehmen jedoch auf den Einsatz gentechnologischer Verfahren – auch von neuen Methoden wie CRISPR distanzierte sich Kirchhoff: „Sie sind nicht dazu geeignet, Züchtungsarbeit transparent zu gestalten und widersprechen damit unserer Firmenphilosophie“, betonte er. Auch die Patentierung von Kulturpflanzen spräche gegen ein am Markt ausgerichtetes Angebot. „Damit käme der jetzt übliche Austausch von verschiedenster Genetik faktisch zum Erliegen, die Folge wäre eine geringere genetische Vielfalt im Sortenangebot – und damit auch weniger Zuchtfortschritt“, stellte Kirchhoff klar.

## **Bald nur noch 11,5 % Rohprotein?**

Sven Böse, SAATEN-UNION, beschrieb in seinem Vortrag die überaus luxuriöse Situation, in der sich die Mühlen zzt. befänden. Noch nie zuvor haben die Müller auf ein derart großes Angebot von Qualitätsweizensorten zurückgreifen können, wie gegenwärtig. Aber er betonte auch, dass sich die Verarbeiter nach Novellierung der Düngeverordnung mittelfristig auf A-Backqualitäten mit nur noch 11–12 % RP einstellen müssten. „Denn Ertragssteigerungen bei gedeckeltem Stickstoffangebot sind nur mit stickstoffeffizienten Sorten und zurückgehenden RP-Gehalten zu realisieren. Denn Protein und Ertrag stehen in enger Beziehung, 1 % RP-Gehalt (abs.) entspräche in der Praxis einer Ertragsdifferenz von etwa 8 dt/ha. 12,5 und 13 % wären auch zukünftig möglich – müssen aber entsprechend bezahlt werden“, so seine Forderung. Interessant seien für die Praxis zukünftig sogenannte „Korrelationsbrecher“: Zum einen Sorten, die auch bei höheren Rohproteingehalten vergleichsweise hohe Erträge realisieren, z. B. die Sorte Nordkap (A). Zum anderen Sorten, die bereits bei geringen Rohprotein-



Die Mitglieder des Ausschusses und die Vertreter der SAATEN-UNION lieferten sich in Isernhagen eine interessante Diskussion.





Zurzeit sind die Bestimmungsverfahren – hier auf Klebergehalt – noch zu langwierig.

gehalten hohe Gebäckausbeuten erwarten lassen, wie z. B. Faustus (B).

### Märkte fordern neue Qualitäten

Dass sowohl die Herstellungsprozesse als auch Kundenwünsche sich verändert haben, wurde von allen Mühlenvertretern bestätigt. Als ein Beispiel wurde die regionale Produktion genannt. Vom örtlichen Bäcker bis zum Einzelhandelsriesen setzten immer mehr Unternehmen auf die Auslobung regional erzeugter Produktlinien. Wer aber bei Produkten aus Massegütern wie Getreide eine eindeutige Identität, sprich Gleichheit, der Produkte garantiert (sog. Nämlichkeit), geht ein hohes Risiko ein: Witterungsbedingt können die regionalen Qualitäten extrem schwanken – und damit die Qualitätsstabilität der Endprodukte gefährden. Im Normalfall werden Getreidepartien, die in einer Eigenschaft schwächeln, durch andere ausgeglichen, die eben hier besonders stark sind. Ein gängiges und bedenkenloses Verfahren, das bei regionaler Erzeugung – je nach Witterungsverhältnissen – auch mal nicht möglich sein kann.

Ein weiteres Beispiel sind Tiefkühl-Aufbackbrötchen oder Teiglinge: Für diese Produkte werden ganz andere Backeigenschaften gefordert (z. B. Teigstabilität), als für herkömmliche Brötchen. Der moderne Lebens- und Genuss-

mittelbereich ist voll mit Spezialprodukten, die Spezialmehle erfordern: Ein gezielter Einkauf nach Sortentypen/Sortencharaktern erscheint vor diesem Hintergrund nur eine logische Schlussfolgerung. Und an dieser Stelle passt es nicht mehr, nur den Rohproteingehalt als wertbestimmendes Merkmal heranzuziehen.

### Schnellverfahren für Backqualität gefordert!

Bei allen Ideen und Anregungen, die in der Diskussion aufgegriffen wurden, etwa die gemeinsame Erfassung von Qualitätssorten mit geringen RP-Gehalten, stellte sich immer wieder der fehlende Schnelltest bei der Erfassung als Engpass heraus.

Rohproteingehalt und Fallzahl werden im Einkauf vor allem deshalb eingesetzt, weil sie im Schnellverfahren bei der Getreideannahme bestimmt werden können. Wichtiger wäre aus Sicht der Mühlen aber eine Schnellbestimmung der Backqualität. Die hier bisher verfügbaren Tests sind noch zu langwierig, sodass das Getreide bis zur Vorlage des Untersuchungsergebnisses separiert werden müsste. Im Annahmebetrieb ist eine Separierung einzelner Partien aber schlicht nicht handelbar oder zudem zu teuer.

So sieht Kill in seinem Schlusswort auch erst dann eine Möglichkeit, das Einkaufsverhalten zu ändern, wenn ein Schnellbestimmungsverfahren verfügbar ist. „Solange keine Schnellbestimmung bestimmter Backeigenschaften möglich ist, muss man die vom Kunden gewünschten Qualitäten weiterhin aus den Qualitäten mischen, die vorhanden sind.“ Für Produktnischen und Spezialprodukte gäbe es die Möglichkeit, Sorten-Charakteristika zu definieren, mithilfe der Züchter die dazu passenden Sorten zu bestimmen und über Vertragsanbau oder gezielten Einkauf diese Partien zu sichern.



A-Weizen mit hoher N-Effizienz werden in Zukunft wichtiger!

Dr. Anke Boenisch