

Erzeugertipp: Öko-Weizen mit Fallzahlen von bis zu 140 als Konsumweizen verkaufen

Optimierter Backtest gibt Aufschluss über tatsächliche Backqualität

Weizen mit Fallzahlen unter 220 oder einer Rohproteinkonzentration von unter 11,5% im Korn werden oftmals nur als minderwertige Futterware verkauft. Dass die Bio-Erzeuger in Deutschland diese Grenzwerte nicht so einfach hinnehmen müssen und ihr Getreide teilweise trotz niedriger Werte als Konsumware verkaufen könnten, meldet jetzt AgroMilagro research. Gerade in diesem Jahr sind die Fallzahlen so niedrig wie noch nie zuvor ausgefallen, ohne dass das Backvolumen beeinträchtigt ist, bestätigt Dr. Ludger Linnemann vom Forschungsring e.V.. Voraussetzung hierfür ist allerdings, dass kein Auswuchs vorliegt. Sogar Weizen mit Fallzahlen von 140 kann dann mit Erfolg verbacken werden, macht Markus Rippin von AgroMilagro research den Erzeugern Hoffnung.

Eine wissenschaftliche Untersuchung über die Verarbeitungsqualität von Öko-Getreide am Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise hat gezeigt, dass künftig ein größerer Anteil des in Deutschland geernteten Öko-Getreides in den Konsumsektor fließen kann. Die bislang für die Bewertung zu Rate gezogenen Qualitäts-Parameter wie Feuchtkleber und Rohprotein weisen eine nur schwache Beziehung

($r^2 \leq 0,39$) zum Backvolumen auf und führen daher oftmals zu einer suboptimalen Einschätzung der Qualitätseigenschaften der Getreidepartien. Öko-Weizen von Elite-Sorten, der beim Klebergehalt unter einen gewissen Wert fällt, wird bislang für die Verarbeitung zu Brot als untauglich eingestuft. Dass dieser Zusammenhang nicht immer zutrifft, haben die o. g. Forschungsarbeit und eine Überprüfung in der Praxis (Herzberger Bäckerei, tegut...) gezeigt. Zahlreiche Unternehmen bestätigten auf Anfrage von AgroMilagro research, dass sie in ihrer Praxis zuweilen ebenfalls Unstimmigkeiten zwischen Rohprotein- bzw. Klebergehalt und Backqualität festgestellt haben. So ist es inzwischen mittels des in der Untersuchung entwickelten optimierten Backtests möglich, das potenzielle Backvolumen zu bestimmen, so dass zukünftig ein größerer Anteil heimischer Öko-Ware mit geprüfter Backqualität auf dem Konsummarkt abgesetzt werden kann. Dadurch kann der Weizenimport weiter zurückgehen und ein größerer Anteil der hiesigen Ernte in den Konsumsektor fließen.

Landwirte können also für Ihre nachweislich hochwertige Ware höhere Preise verlangen, wenn sie die Bestätigung durch einen entsprechenden Backtest schriftlich vorliegen haben. Dr. Ludger Linnemann vom Forschungsring in Darmstadt hat herausgefunden, dass es neben Feuchtkleber und Proteingehalt Qualitätsparameter der Kleberqualität gibt, die die Backeignung



wesentlich stärker bestimmen als dies die zwei bislang traditionell zur Qualitätsmessung benutzten Parameter tun. Zudem hat er leistungsstarke neue Sorten aus biologisch-dynamischer Züchtung untersucht und spezielle Sortenmischungen entwickelt, die auf Grundlage höherer Kleberqualitäten deutlich verbesserte Verarbeitungsqualitäten aufweisen.

Dr. Linnemann bietet an, für 85 Euro zzgl. MwSt. Proben zu analysieren und einen optimierten Backtest durchzuführen, der die für die Qualitätsbestimmung benötigten Werte liefert. Mit Hilfe seines Prüfberichtes können Erzeuger dann zu Verkaufsverhandlungen gehen und bessere Verkaufspreise aushandeln. Dr. Linnemann bietet auch an, bei Bäckern vor Ort evtl. nötige Anpassungen beim Backverfahren zu erläutern, betriebs-spezifische Sortenmischungen einzuführen und diese in der Praxis zu testen.

Für eine Probe müssen 500 g gereinigtes Kornmaterial zur Verfügung gestellt werden. Die Analyse und der Backtest liefern neben den o.g. Analyseparametern Daten zur Volumenausbeute, Stabilität des Teiges und Wasseraufnahme des Teiges. Bei Bedarf kann auch eine eigene Rezeptur geprüft werden.

Kontaktadresse:

Forschungsring für Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise e.V.

Dr. Ludger Linnemann

Brandschneise 5

64295 Darmstadt

Tel: 06155-8421-0

Fax: 06155-8421-25

E-Mail: linnemann@forschungsring.de

<http://www.forschungsring.de/startseite.html>

Markus Rippin
AgroMilagro research
Auf der Tränke 17
53332 Bornheim
www.agromilagro.de

