

Die Qualität der schweizerischen Weizenernte 1983

Autor(en): **Achermann, Josef / Rudin, Peter**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **39 (1984)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892257>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Qualität der schweizerischen Weizenernte 1983

In der «Schweizer Handels-Börse» vom 6. Januar 1984 setzt sich Josef Achermann, Dipl. Ing. Agr. ETH, von der Eidgenössischen Getreideverwaltung, und Peter Rudin, Laborchef der Bäckereifachschule Luzern, in interessanter Weise mit dieser Frage auseinander. In ihre Arbeit führen sie mit folgenden Überlegungen ein:

Überdurchschnittlich hoher Ertrag

Die Brotgetreideernte konnte 1983 sehr rasch eingebracht werden. Infolge der außerordentlich hohen Temperaturen während der Kornreife begann die Ernte zwei Wochen früher als im Durchschnitt der letzten Jahre. Sie setzte in der ganzen Schweiz gleichzeitig ein, was eher ungewöhnlich ist. Die heiße und trockene Witterung während der Monate Juli und August ermöglichte einen problemlosen Drusch wie schon lange nicht mehr. Wegen der Hitzewelle wurde die Ware sehr trocken eingebracht. Die Feuchtigkeitswerte lagen überwiegend im Bereich von 12 bis 14 Prozent. Dadurch war keine Nachtrocknung nötig.

Ertragsmäßig fiel die Brotgetreideernte 1983 überdurchschnittlich gut aus. Die Eidgenössische Getreideverwaltung rechnet mit einer Ablieferungsmenge von 380 000 bis 400 000 t. Die Übernahmen aus der Vorjahresernte hatten 400 000 t und aus der Ernte 1981 380 000 t betragen.

Die mengenmäßig gute Getreideernte ermöglichte der Getreideverwaltung, den Anteil Inlandgetreide an den Vermahlungen ab 1. Oktober 1983 von 60 Prozent auf 80 Prozent zu erhöhen, wie dies vor dem Auswuchsjahr 1982 der Fall war. Somit können die Müller lediglich noch 20 Prozent frei in ihre Vermahlung nehmen.

Im Sortenspektrum des Weizens zeichnet sich ein großer Umbruch ab. Zwar überwiegt nach wie vor mit über 40 Prozent die Sorte Zenith, jedoch ist der Anteil der neuen Sorten der Klasse I, namentlich Arina, Eiger, Partizanka und Sardona, im Zunehmen begriffen.

Bei der Brotausbeute ist Probus wiederum mit Abstand Spitzenreiter, wobei Zenith wie üblich am schlechtesten wegkommt. Dies

zeigt einmal mehr, weshalb Sorten mit hoher Wasseraufnahmefähigkeit wie Probus von den Verarbeitern so sehr geschätzt werden.

Zusammenfassung und Schlußfolgerung

Die Ernte 1983 wurde durch die andauernde hochsommerliche Hitze vor und während der Erntezeit geprägt. Das Erntegut konnte entsprechend trocken eingebracht werden. Ertragsmäßig ist die Brotgetreideernte überdurchschnittlich gut ausgefallen. Bei den Sorten überwiegt nach wie vor Zenith, jedoch ist der Anteil der neuen Sorten der Klasse I im Zunehmen begriffen.

Mit Mustern, erhoben in den über die ganze Schweiz verteilten Getreidesammelstellen, wurde die Ernte 1983 analysiert. Die Weizenqualität muß im großen und ganzen als mittelmäßig bezeichnet werden. Protein und Klebergehalt sind sehr tief. Dazu kommt eine kurze Kleberstruktur, was sich negativ auf die Teigbildung und Gebäcksentwicklung auswirkt. Positiv auf die Verarbeitungseigenschaften wirkt der Enzym/Stärke-Komplex. Dies zeigt sich in den hohen Fallzahlen von 350 bis 400 und der damit verbundenen hohen Verkleisterungsfähigkeit.

Die Brote aus Weizen der Ernte 1983 werden somit eine schwächere Gebäcksausbildung mit eher gedrungenem Volumen aufweisen. Infolge der reduzierten Wasserzugabemöglichkeit neigen sie rascher zum Austrocknen als 1982.

Es kann nicht darauf ankommen, das befallene Tier –
oder den Menschen – zu heilen: Man muß vielmehr
den Boden heilen, um nicht das Tier oder den
Menschen kurieren zu müssen.

Prof. André Voisin
