

Pressemitteilung 04/2017

„Qualitätsweizen ist auch unter der Düngeverordnung möglich“ Die Getreide-Tagung in Detmold hat sich in diesem Jahr dem Thema Weizen verschrieben

Detmold. Auch in ihrer 28. Auflage hat die Getreide-Tagung nichts an Attraktivität verloren: 99 Teilnehmer aus Deutschland, Belgien, Großbritannien und Dänemark waren der Einladung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) und des Max Rubner-Institutes mit seinem Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide gefolgt, um sich in Detmold über aktuelle Trends auszutauschen – deutlich mehr als noch vor zwei Jahren. Klar ist: Die Themen werden auch in Zukunft nicht ausgehen. Aktuell beschäftigten sich die Teilnehmer mit dem Schwerpunktthema Weizen. Mögliche Folgen einer Novelle der Düngeverordnung, die Ende März verabschiedet werden soll, und der Klage der EU-Kommission gegen Deutschland wegen andauernder Überschreitungen der Nitratgrenzwerte, bestimmten die Diskussion. Welche Auswirkungen werden diese politischen Vorgaben auf den Anbau und die Qualität von Weizen und Weizenmehl haben?

Was die Getreide-Tagung ausmacht, ist die Betrachtungsweise dieser Fragestellung aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Fachleute aus Agrarproduktion und -handel, Getreideverarbeitung, Müllerei- und Lebensmittelwirtschaft sowie Getreideforschung und -züchtung gestalteten mit ihren Fachvorträgen und Diskussionsbeiträgen zwei informationsreiche Tage mit Netzwerkcharakter.

Ein Dauerbrenner war die Frage, wie sich die Qualität von Weizen und Weizenmehl am effektivsten messen lässt. Prof. Dr. Peter Köhler von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie stellte seine Forschungen zu einem Mikro-Opti-Mix-Test vor, der mit zehn Gramm Mehl auskommt und in Zukunft für Wissenschaft und Züchter interessant werden könnte. Aktuell sehen er und seine Kollegin Dr. Elisabeth Sciruba vom Max Rubner-Institut aus Detmold aber noch den „Rapid Mix Test“ – trotz aller Kritik – als den zuverlässigsten Standardbackversuch an. Alle Teilnehmer sahen einen Bedarf an der weiteren Entwicklung aussagekräftiger Schnellbacktests.

Die Sichtweise der Mühlen stellten Eduard Haidl von Goodmills Deutschland und Konstanze Fritsch von der Saalemühle + Dresdener Mühle vor. Haidl berichtete von der durchwachsenen Ernte des vergangenen Jahres. Das Ziel der Mühlen sei 2016 gewesen, überhaupt Weizen einzukaufen, auch aus dem Ausland. Aufgrund der schlechten Ernte hätten Qualität und Proteingehalt kaum eine Rolle gespielt. Konstanze Fritsch setzt vor allem auf regionale Rohstoffquellen und stellte ihr Modell „Ährenwort“ der Dresdener Mühle vor, in dem sie eng mit den Landwirten zusammenarbeitet und gezielt Sorten empfiehlt.

Dass eine gute Sortenkenntnis bedeutender ist als der Proteingehalt betonte auch Gerhard Freimann. Er referierte über das Projekt „Wasser- und Klimaschutz orientierte Erzeugung und Verarbeitung von Winterweizen“ und zog den Schluss: „Die Volumenausbeute der Weizensorten ist stark genetisch fixiert. Eine Erhöhung des Eiweißgehaltes durch eine gezielte Spätdüngung ist begrenzt.“ Und er ist überzeugt: „Qualitätsweizen unter der neuen Düngeverordnung anzubauen, ist möglich.“

Das unterstrich auch Bernd Rodemann vom Julius Kühn-Institut aus Braunschweig, der in seinem Vortrag über Integrierten Pflanzenschutz darauf hinwies, dass in den Jahren 2018/19 zahlreiche Wirkstoffe zur Disposition stehen und die Politik die nicht-chemischen Pflanzenschutzmaßnahmen fördern will. Eine Lösung sieht er in einer guten Beratung der Anbauer und einer guten Züchtung. Die Perspektiven der Hybridweizenzüchtung waren das Thema des Vortrags von Dr. Friedrich Longin von der Landessaatuchtanstalt der Uni Hohenheim.

Einen Blick über die Grenzen lieferte Dr. Simon Penson aus Großbritannien, der die Besonderheiten der britischen Qualitätsansprüche darstellte, während Gilles Stagnaro und Mike Taylor (Limagrain) die Französische Qualität vorstellten. Deutschlands westlicher Nachbar setzt unter anderem auf Teigenergie und Elastizitätsindex als Qualitätskriterium, um die mittelhartn Weizensorten besser zu beschreiben.

Dr. Norbert Haase, Vizepräsident der AGF, ist mit der Getreide-Tagung sehr zufrieden: „Seit Jahren sprechen wir über innere Qualität der Rohstoffe und Lebensmittel. Durch Veranstaltungen wie diese schaffen wir es, dass die Qualität stabilisiert und nach Möglichkeit erhöht wird.“

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 Teilnehmern besucht wurden. Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.