

Pressemitteilung 11/2017

Weizen mit guter Qualität

Beim Erntegespräch der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. ziehen die Experten trotz der Niederschläge im Sommer eine insgesamt positive Bilanz

Detmold. Eine spannende, aber auch anstrengende Ernte – so lautet das Fazit des Erntegesprächs der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung. Rund 120 Teilnehmer hatten sich auf dem Detmolder Schützenberg versammelt, um die Getreideernte 2017 zu analysieren. Im Fokus standen vor allem Weizen und Roggen, aber auch Raps und die jetzt beginnende Maisernte.

Jochen Geiger von der Beiselen GmbH aus Ulm stellte die Ernte aus Sicht des Handels dar. Die Bestände seien in diesem Jahr gut aus dem Winter gekommen, durch einen warmen März habe es in der ersten Aprilhälfte einen Vegetationsvorsprung gegeben. Auch den Frost Ende April hätte das Getreide letztendlich besser verkraftet als vermutet. Während den hiesigen Landwirten der regnerische Sommer zu schaffen machte, habe international eher die Trockenheit Probleme bereitet. Gerade auf dem Weizenmarkt seien Australien und die USA hier stark betroffen gewesen. In Deutschland fiel die Ernte regional sehr unterschiedlich aus. Während man im Badischen Raum Top-Qualitäten geerntet habe und Mecklenburg-Vorpommern im Vergleich zum Vorjahr ein Ertragsplus erzielt habe, gab es in Westfalen weniger B-Weizen. Eine Diskrepanz gibt es weltweit auch im Anbau: Während die weltweite Weizenproduktion insgesamt steigt, gibt es in der EU weniger Anbauflächen.

Beim Mais prognostiziert Geiger eine gute Ernte für Deutschland und Frankreich. Trotzdem sei die EU hier auf Importe angewiesen. Auch das Rapsangebot in der EU sei knapp; hinzu kämen geringere Ölgehalte als im Vorjahr.

Gute Nachrichten zur Qualität der Weizenernte 2017 hatte Alexandra Hüsken vom Max-Rubner-Institut in Detmold im Gepäck: Nach den Untersuchungen ihres Institutes ist in allen Bundesländern der Proteingehalt beim Weizen deutlich angestiegen. Die Ernte ist aus ihrer Sicht sehr zufriedenstellend, der Anteil an Qualitätsweizen betrage 48,3 Prozent, die Proteinqualität sei hoch. Lediglich das Hektolitergewicht sei deutlich reduziert und erreiche nicht die Werte des Vorjahres. Insgesamt wurden 144 verschiedene Sorten Weizen im gesamten Bundesgebiet angebaut.

Auch die Roggenernte 2017 wies einen höheren Proteingehalt auf als die Ernte des Vorjahres, das Hektolitergewicht ist aber analog zum Weizen gesunken. Insgesamt beobachtet Alexandra Hüsken sinkende Erträge und Anbauflächen beim Roggen. „Das wird möglicherweise zukünftig noch weiter reduziert“, vermutet die Wissenschaftlerin. Auch in der anschließenden Diskussion wurde die Frage aufgeworfen, wie alle Beteiligten der Wertschöpfungskette – vom Getreidezüchter bis zum Bäcker – dafür sorgen können, dass Roggen nicht zum Nischenprodukt wird.

Dr. Christine Schwake-Anduschus vom Max-Rubner-Institut stellte ihre Untersuchungen zum Deoxynivalenol-Vorkommen (DON) in Weizen- und Roggenproben der diesjährigen Ernte vor. Ihr Fazit: „Die Ernte ist bisher absolut unproblematisch und im Vergleich zum Vorjahr weniger mit DON belastet.“ Möglicherweise hätten die Landwirte sich vorbildlich an die Empfehlungen gehalten, die insbesondere auf die Fruchtfolge zielen. Zusätzlich war vermutlich auch das Infektionsrisiko mit dem Pilz in diesem Jahr gering.

Dirk Rentel vom Bundessortenamt Hannover stellte neue Weizen- und Roggensorten von 2017 vor. Unter den 15 neuen Winterweichweizensorten stach „KWS Talent“ als die Sorte mit dem höchsten Ertragspotenzial hervor. Insgesamt gebe es aber keinen besonderen Ertragsfortschritt. Die Schwerpunkte lägen eher im gesundheitlichen Bereich.

Für die kommenden Jahre sahen die Teilnehmer des Erntegesprächs die große Frage, welche Auswirkungen die neue Düngeverordnung auf den Rohproteingehalt haben 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.