

Die Qualität des Inlandweizens der Ernte 2025

von Bruno Hartmann, Qualitätssicherung & Labor

Die Qualität des Inlandweizens (SGA; Suisse Garantie) der Ernte 2025 wurde analog dem Vorjahr ermittelt. Insgesamt wurden 211 Muster analysiert, was einer Zunahme von 13 Mustern im Vergleich zum Vorjahr entspricht (Ernte 2024: 198 Muster). Im Rahmen der Untersuchung wurden die elf meistangebauten Weizensorten aus vierzehn repräsentativen Sammelstellen analysiert bzw. geschätzt. Die Ergebnisse wurden pro Klasse gemittelt und mit den Werten der vergangenen fünf Erntejahre verglichen.

Qualität:

Tabelle 1 veranschaulicht die nach Sortenanteil gewichteten Mittelwerte der untersuchten Qualitätsmerkmale von Inlandweizen der Klassen Top, 1 und 2 im Vergleich zu den Werten der fünf vorangegangenen Jahre.

Tabelle 1: Sortenanteil mit Mittelwerten der untersuchten Qualitätsmerkmale 2025

Qualität Inlandweizen Ernte 2025 (nach Klassen)

Datum: 03.09.2025

Muster insgesamt: 211

KLASSE (Sorten)	Jahr	Anzahl Muster	Feuchtigkeit	Hektolitergewicht	Fallzahl	Protein NIR	Feuchtkleber (ICC-155)	Glutenindex	Sedimentation (Zeleny)	Konsistenz	Amylogramm: Viskosität	Farinogramm: Wasseraufnahme (500BE)	Extensogramm: Teigenergie (2x45min)
			(%)	(kg)	(sec)	(%, TS)	(%)	(-)	(ml)	(FE)	(BE)	(%)	(cm ²)
TOP <i>(Axen, Piz Nair, Diavel, Montalbano, Nara, Cadimo)</i>	2020	105	13.4	83.7	412	13.4	30.3	78	67	565	1172	60.3	124
	2021	81	13.5	78.5	294	13.8	27.1	87	66	548	557	59.7	119
	2022	126	12.5	83.0	399	13.7	29.1	81	62	624	1050	61.7	119
	2023	119	13.2	82.8	405	13.3	28.4	85	60	603	1100	60.9	121
	2024	107	12.9	77.7	420	14.5	31.0	78	61	679	1234	63.1	123
	2025	120	14.0	82.8	403	13.4	28.6	80	58	589	1083	60.4	113
KI.1 <i>(Arina, Forel, Hanswin, Campanile)</i>	2020	106	13.1	84.4	374	12.9	29.1	70	61	543	884	59.3	101
	2021	59	13.3	81.3	274	13.0	26.1	81	61	516	412	58.5	101
	2022	85	12.6	84.4	359	13.2	28.0	78	60	631	780	61.8	107
	2023	92	12.8	83.5	347	12.8	26.2	82	53	606	712	60.7	101
	2024	67	13.1	78.0	385	13.8	29.2	77	56	668	948	62.6	109
	2025	66	14.0	82.7	378	13.0	26.4	80	53	596	897	60.4	99
KI.2 <i>(Spontan)</i>	2020	47	13.6	82.6	380	12.1	27.1	74	58	518	912	58.5	96
	2021	34	13.7	78.9	276	12.4	24.3	85	57	524	440	58.6	98
	2022	21	12.5	81.7	369	13.3	28.8	77	61	661	840	63.5	110
	2023	28	12.5	82.5	387	12.4	26.6	80	52	603	961	60.5	99
	2024	22	13.4	75.8	427	13.3	28.4	74	55	655	1300	62.2	100
	2025	25	14.0	81.6	393	12.1	24.9	85	50	550	1004	58.8	101

Äußere Kornmerkmale (Feuchtigkeit und Hektolitergewicht):

Im Vergleich zu den Vorjahren wiesen die Klassen Top, 1 und 2 eine höhere Feuchtigkeit auf. Sie beträgt in allen Klassen 14%. Dies kann auf die feuchten Wetterbedingungen zurückzuführen sein.

Das mittlere Hektolitergewicht beträgt im Durchschnitt über alle Klassen hinweg 82.4 kg/hl. Infolgedessen liegt das Hektolitergewicht deutlich über dem Wert des Vorjahres 2024 (77.2 kg/hl). Dabei nähert sich der Wert dem des vorletzten Erntejahres von 82.9 kg/hl.

Proteinmenge (Protein- und Feuchtklebergehalt):

Erfahrungsgemäss korreliert der Proteingehalt gut mit dem Feuchtklebergehalt. Daher lassen sich die nachfolgenden Aussagen über den Feuchtklebergehalt auch auf den Proteingehalt übertragen. Je höher die Klasse, desto höher der Proteingehalt: Bei der Klasse TOP ist er mit 13.4 % am höchsten. Feuchtklebergehalt: Im Vergleich zum Vorjahr ist der Feuchtklebergehalt in allen Klassen deutlich tiefer. Die ermittelten Werte liegen über denen der letzten fünf Jahre und ähneln jenen des Jahres 2021. Der mittlere Feuchtklebergehalt beträgt bei der Klasse Top 28.6 %, bei der Klasse 1 26.4 % und bei der Klasse 2 24.9 %. Dies entspricht im Vergleich zum Vorjahr einer Abnahme um 2.4 Prozentpunkte bei der Klasse Top, 2.8 bei der Klasse 1 und 3.5 bei der Klasse 2. Weiterführende Details sind dem Anhang 1 zu entnehmen.

Die Sorte Piz Nair weist gemeinsam mit der Sorte Diavel den höchsten Feuchtklebergehalt in der Klasse TOP auf. Der Feuchtklebergehalt beträgt bei Piz Nair 32.5 % und bei Diavel 30,2 %. Auch die Sorte Arina in der Klasse 1 erreicht mit 30.3 % einen Wert über 30 %.

Proteinqualität (Glutenindex und Sedimentation nach Zeleny):

Der Glutenindex ist ein Mass für die Festigkeit des Feuchtklebers. Aus methodischen Gründen zeigen die Messungen eine gewisse Streuung, sodass Messunterschiede unter 8 nicht interpretiert werden können. Die in *Tabelle 1* dargestellten Ergebnisse zeigen, dass in allen drei untersuchten Klassen ein vergleichbarer Glutenindex wie in den Vorjahren vorliegt.

Der Sedimentationswert wird sowohl durch den Protein- bzw. Feuchtklebergehalt als auch durch die Qualität dieser Komponenten beeinflusst. Im Vergleich zum Vorjahr sind die mittleren Sedimentationswerte der Ernte 2025 niedriger mit 58 ml in der Klasse Top und 53 ml in der Klasse 1. Ebenfalls niedriger ist der mittlere Sedimentationswert der Klasse 2 mit 50 ml. Diese niedrigeren Werte sind Zeichen einer geringeren Qualität.

Wasseraufnahmefähigkeit:

Im Vergleich zum Vorjahr ist die Wasseraufnahme bei der diesjährigen Ernte in allen Klassen tiefer. Der Mittelwert der Untersuchungen beträgt 60.4 % für die Klasse Top, 60.4 % für die Klasse 1 und 58.8 % für die Klasse 2. Dies entspricht im Vergleich zum Vorjahr einer relativen Abnahme um 2.7 Prozentpunkte bei der Klasse Top, 2.2 bei der Klasse 1 und 3.4 bei der Klasse 2.

Teigenergie:

Die prognostizierte Teigenergie der Ernte 2025 der Klasse Top (113 cm^2) und der Klasse 1 (99 cm^2) ist mit jener des Jahres 2021 vergleichbar. Dies ist hauptsächlich auf den niedrigeren Sedimentationswert zurückzuführen. Bei der Klasse 2 (101 cm^2) zeigt sich eine ähnliche Tendenz wie im Vorjahr.

Stärkequalität (Fallzahl und Amylogramm):

Die mittleren Fallzahlen liegen in diesem Jahr in der Klasse Top, Klasse 1 und Klasse 2 unter den Werten der Vorjahre. Die mittleren Werte betragen in der Klasse Top 403 sec, in der Klasse 1 378 sec und in der Klasse 2 393 sec – dies gegenüber den Werten 420 sec (Top), 385 sec (Kl. 1) und 427 sec (Kl. 2) aus dem Erntejahr 2024. Teilweise sind die aktuellen Fallzahlen mit denen aus dem Jahr 2023 vergleichbar.

Die aus der Fallzahl abgeleitete Viskosität (Amylogramm) ist im Vergleich zum Vorjahr niedriger, ähnelt jedoch dem Wert des Erntejahres 2023. Bei der Klasse Top ist mit einer Viskosität von 1083 AE und bei der Klasse 2 von 1004 AE zu rechnen. In der Klasse 1 liegt der Wert mit 897 AE etwas niedriger.

Prognose der Mehlqualität und Verarbeitungsempfehlungen:

Die Beschreibung der erwarteten Qualität der Normalmehle lässt sich in die beiden Bereiche Stärkekomplex und Proteinkomplex aufteilen. Aufgrund der Qualität des Inlandweizens 2025 kann insgesamt mit schlechteren Eigenschaften als im Vorjahr gerechnet werden.

Stärkekomplex:

Backmehlen wird eine optimale Amylaseaktivität zugeschrieben, wenn sie eine Viskosität von 500 bis 800 AE aufweisen. Gemäss der Ernteerhebung wird der mahlfähige Weizen der Ernte 2025 wiederum Mehle mit deutlich geringerer Amylaseaktivität (d. h. höherer Viskosität) ergeben. Die Viskosität liegt für die Klasse Top bei 1083 AE, für die Klasse 1 bei 897 AE und für die Klasse 2 bei 1004 AE. Durch die Zugabe von aktivem Malzmehl können die Mehle jedoch in Richtung des erwähnten Optimums eingestellt werden. Hierzu dient die Ernte 2023 als Referenz.

Protein- und Feuchtkleberkomplex:

Anhang 1 zeigt den Vergleich der Ernten 2021–2025 in Relation zu den mit den Standardkunden vereinbarten Spezifikationswerten anhand der wichtigsten Qualitätsmerkmale von Weizen. Im Gegensatz zur Erntequalität, die sich naturgemäß bei allen Merkmalen von Ernte zu Ernte ändern kann, bleiben die jeweiligen Sollbereiche über die Jahre hinweg gleich, da die Bäckereien eine konstante Mehlqualität fordern.

Im Vergleich zum Vorjahr weist der Weizen einen niedrigeren Feuchtklebergehalt auf. Dieser befindet sich jedoch über alle Klassen hinweg unter dem Sollbereich. Der Glutenindex ist ähnlich wie im Vorjahr. Um einen geeigneten Feuchtklebergehalt zu erreichen, kann die Zugabe von Trockengluten erforderlich sein.

Backeigenschaften Ernte 2025:

Die Backeigenschaften der klassenreinen Weizenmehle Typ 550 sind als gut zu bewerten. Die Verarbeitungseigenschaften sowie die Backergebnisse sind ähnlich wie im Erntejahr 2023.

Im Vergleich zum Jahr 2024 ist der Feuchtklebergehalt etwas tiefer. Die Glutenqualität führt zu fliessenden und leicht feuchten Teigen. Der tiefere Feuchtklebergehalt führt zu einer tieferen Wasseraufnahmefähigkeit. Die Werte befinden sich noch im akzeptablen Bereich, sollten aber beachtet werden.

Die Stärkebeschaffenheit ist wieder stark ausgeprägt und die Viskositätswerte zeigen hohe Werte an. Dies bedeutet, dass die Teige/Produkte trockenbackend sind. Das erlaubt (bzw. erfordert) den Einsatz von enzymaktiven Malzprodukten, um trockenbackende Produkte zu vermeiden. Auch während des Backvorgangs kann eine Malzzugabe zur Förderung der Bräunungsreaktion von Nutzen sein.

Beim Kneten ist auf die Empfindlichkeit der Feuchtkleberqualität und die Knetintensität zu achten. Das Quellkneten ist zu verlängern und das Intensivkneten zu verkürzen. Zusätzlich ist die Knettoleranz etwas geschwächt. Die Gluten-Dehnprobe und -Fensterprobe helfen, die Knetzeit an die vorhandene Mehlqualität anzupassen.

Die Teigtemperatur von 24 °C bei direkter Teigführung kann beibehalten werden. Ebenso kann die Stockgare/Teigruhe unverändert bleiben. Die weicheren Gluteneigenschaften können zu nachlassenden Teigen führen, was sich nachteilig auf die Gärstabilität und das Gebäckvolumen auswirkt. Hier empfiehlt es sich, stabilisierende Backmittel mit Gluten anregenden Eigenschaften einzusetzen. Die Ofentemperatur kann beibehalten werden, da für die Bräunungsreaktion nur wenig aufgeschlossener Zucker zur Verfügung steht. Außerdem zeigt das Volumen der Produkte geringere Volumenerträge als im Vorjahr.

Zusammenfassung Backeigenschaften:

- tiefere Wasseraufnahme
- tiefere Feuchtklebermenge
- hohe Viskosität

Anhang 1: Vergleich der Weizernten 2020–2025 anhand wichtiger Qualitätsmerkmale

