

Der Pressesprecher

Torsten Weidemann

Durchwahl:

Telefon +49 361 574041-135

Telefax +49 361 572041-177

pressestelle@tlllr.thueringen.de

Jena

17.09.2020

Medieninformation

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum

Fallzahl und Sedimentationswert im grünen Bereich *Ordentliche Qualitäten der Thüringer Getreideernte 2020*

Die Erträge waren mäßig aber die Qualitäten sind gut. So lässt sich die Getreideernte 2020 in Thüringen kurz zusammenfassen.

Neben den Tonnagen je Hektar ermitteln die Mitarbeiter des Thüringer Landesamtes für Landwirtschaft und Ländlichen Raum (TLLLR) auch die Qualitäten der Ernte von 360 Getreide- und 75 Rapsfeldern repräsentativ verteilt über den gesamten Freistaat. Alle dort gesammelten Proben müssen eine breit gefächerte Untersuchung über sich ergehen lassen, für die nun erste vorläufige Ergebnisse vorliegen.

Die beurteilten Eigenschaften und Inhaltsstoffe richten sich nach dem späteren Verwendungszweck des Getreides, so sind für Weizen und Roggen vor allem die Backeigenschaften der Mehle wichtig, während Sommergerste mit niedrigem Eiweißgehalt für die Mälzereien gebraucht wird und möglichst eiweißreiche Wintergerste in der Tierernährung Verwendung findet.

Bei Winterweizen, der Kultur, die von Thüringer Landwirten auf knapp 200.000 Hektar und damit am häufigsten angebaut wird, ermitteln die Jenaer Labore des TLLLR unter vielen anderen Parametern auch Sedimentationswert, Fallzahl und Rohproteingehalt. Diese Werte spiegeln die Backqualität des Weizens maßgeblich wider.

Der Sedimentationswert steht für die Qualität des im Weizenkorn eingelagerten Eiweißes und hat zusammen mit dem Eiweißgehalt erheblichen Einfluss auf das spätere Backvolumen. Hier liefert Thüringen im Bundesvergleich die besten Partien.

Die Fallzahl gibt Aussagen zum Stärkequalität im Weizenkorn. Niedrige Zahlen bedeuten, dass der Teig zu unbefriedigenden Gebäckkrumen und Löchern neigt. In Thüringen liegt dieser Wert jedoch recht hoch. Dies liegt vor allem daran, dass aufgrund der Standorteignung sehr viele Sorten angebaut werden, die sich bestens zur Herstellung hochwertiger Mehle und sogar von Pasta eignen. Denn dafür werden hohe Fallzahlen gebraucht.

Neben den beiden Werten ist der Eiweißgehalt, der im Thüringer Weizen 2020 im Mittel bei 13,4 % und damit im Ländervergleich ganz weit vorn liegt, drittes wichtiges Gütekriterium für den Weizen.

Schon an diesen Beispielen ist erkennbar, dass die Inhaltsstoffe, die innere Qualität, relevant für die weiteren Verarbeitungsmöglichkeiten der Ernte sind.

**Thüringer Landesamt für Landwirtschaft
und Ländlichen Raum (TLLLR)**
Naumburger Straße 98
D-07743 Jena

Insgesamt schätzen die Experten des TLLLR die Qualität der Thüringer Getreideernte, also neben dem Weizen auch bei anderen Arten wie Sommergerste oder Winterroggen, mindestens als durchschnittlich, in vielen Parametern besser als im Vergleich zu Vorjahren ein.

Für die Gesundheit der Verbraucher besonders relevante Grenzwertüberschreitungen bei Inhaltsstoffen, die aus einem Pilzbefall resultieren würden, konnten in keiner der beprobten Partien nachgewiesen werden.