



Presseinformation

vom 08.11.2023
Seite 1 von 2

Pressestelle
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel. +49 228 6845-3080
Fax +49 30 1810 6845-3040
presse@ble.de
www.ble.de

Forschungsergebnis: Populationsweizen ist reif für die Praxis

Der Anbau und die Weiterverarbeitung von sogenanntem Populationsweizen ist nach Ergebnissen eines BÖL-Forschungsprojekts auch unter Praxisbedingungen problemlos möglich. Erträge und Backqualität überzeugten Mühlenbetreiber und Bäckereien. Einige verarbeiten künftig weiterhin Populationsweizen.

Dass Populationsweizen eine Alternative zu Sortenweizen sein kann, ist Ergebnis des BÖL-Forschungsprojekts „BAKWERT“. Fachleute der Universität Kassel, des Kompetenzzentrums Ökolandbau Baden-Württemberg (LTZ) und des Berufsverbands Die Freien Bäcker e.V. hatten im Verbund mit zehn Praxisbetrieben den Anbau und die Weiterverarbeitung von Populationsweizen drei Jahre lang erprobt. Gemeinsam mit drei Mühlen und 14 Bäckereien konnten an unterschiedlichen Standorten regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat das Verbundprojekt über das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) gefördert.

Über sechs Tonnen Ertrag pro Hektar

In den zweijährigen Anbauversuchen verglichen die Projektpartner die Populationen Brandex und EQuality mit der E-Weizensorte Aristaro. In beiden Anbaujahren erzielten die Populationen über alle Standorte hinweg im Schnitt deutlich höhere Erträge als die Sorte Aristaro. So kamen EQuality und Brandex im zweiten Anbaujahr auf 6,5 und 6,3 Tonnen pro Hektar, während Aristaro durchschnittlich 5,8 Tonnen pro Hektar erzielte.

Backqualität stabiler, Kundschaft zufrieden

Auch bei der Verarbeitung gab es kaum Unterschiede zwischen der untersuchten Sorte und den beiden Populationen. Protein- und Klebergehalte sowie die Sedimentationswerte bewegten sich auf ähnlichem Niveau. Über die beiden Anbaujahre und alle Betriebe hinweg waren die Werte zur Backqualität jedoch bei den Populationen stabiler.

Die Bäckereien zeigten sich mit allen getesteten Mehltypen aus den Populationen (Type 550/1050, Ruch- und Vollkornmehl) sehr zufrieden. Bei der Verarbeitung mussten Wassermenge, Knetzeit und Teigruhe zum Teil angepasst werden. Die Resonanz der Kundinnen und Kunden zu den verschiedenen Backwaren aus Populationsweizenmehl war durchweg positiv.



Mühlen und Bäckereien: Populationsweizen bleibt im Programm

Die drei eingebundenen Partnermühlen sind offen dafür, zukünftig verstärkt Populationsweizen zu verarbeiten. Fünf der 14 eingebundenen Bäckereien haben bereits mit den beteiligten Bio-Betrieben vereinbart, dass sie über das Projekt hinaus Mehl aus Populationsweizen beziehen möchten.

Was ist Populationsweizen?

Während bei Sorten-Weizen alle Einzelpflanzen genetisch identisch sind, ist das Erbgut von Populationsweizen bei jeder Pflanze unterschiedlich. Dadurch sind die Bestände zwar äußerlich weniger homogen, aber widerstandsfähiger gegen Wetterextreme. Das ermöglicht eine höhere Ertragsstabilität sowie die Möglichkeit für standortbedingte Anpassungen bei mehrjährigem Anbau.

Weitere Informationen zum Projekt gibt es unter www.weizenvielfalt.de.