



BIOWEIZENQUALITÄT

Neue Weizensorten versprechen gute Backqualität unter Biobedingungen

Die Konsumenten verlangen nach leckeren Brotsorten, die sich durch unterschiedliche Geschmacksrichtungen auszeichnen. Seit zehn Jahren untersucht Agroscope die Backqualität und die sensorischen Eigenschaften von Weizensorten, welche in Versuchen unter Biobedingungen angebaut werden. Diese Untersuchungen sollen zeigen, ob Sorten im Bioanbau und ohne synthetische Stickstoffdünger ihre gute Backqualität beibehalten, schreibt Agroscope in einer Mitteilung.

Die Unterschiede zwischen den Sorten sind gering und widerspiegeln die unterschiedlichen Qualitätsklassen. Die im Bioanbau produzierten Sorten CH Claro, Runal, Tengri und Siala erzielen punkto Ge-

schmack und Geruch die besten Resultate. Diese decken sich perfekt mit jenen des Extensioanbaus.

Runal weist, unabhängig vom Jahr, eine sehr gute Backqualität unter Biobedingungen auf. Die Backqualität von Arina hingegen variiert von Jahr zu Jahr zwischen der Qualitätsklasse II und Top. Arina wird deshalb nicht mehr für den Bioanbau empfohlen. Die Backqualität der neuen Sorten Lorenzo und Tengri kommt jener von Runal sehr nahe. Beide wurden für die Aussaat 2013 empfohlen. Die neue Sorte Molinera wurde 2012 untersucht und erzielte einen höheren Index als Runal. Die kommenden Jahre werden zeigen, ob sich dieses ausgezeichnete Resultat bestätigt. *gro*