

SOMMERWEIZEN, SOMMERWEICHWEIZEN													 <small>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH</small>					
SORTE, ZÜCHTERLAND	ZULASSUNGSJAHR 19.., 20..	GRANNEN / KOLBEN	ÄHRENSCHIEBEN	REIFEZEIT (GELBREIFE)	WUCHSHÖHE	LAGERUNG	AUSWUCHS	MEHLTAU	BRAUNROST	GELBROST	SCHWARZROST	SEPTORIA NODORUM (BLATTFL.)	SEPTORIA TRITICI - BLATTDÜRRE	DTR - BLATTDÜRRE	ÄHRENFUSARIUM	KORNERTRAG - TROCKENGEBIET	KORNERTRAG - ÜBRIGE LAGEN	ANBAUEIGNUNG ¹⁾
QUALITÄTSWEIZEN, AUFMISCHWEIZEN:																		
Favorit, D	93	K	7	7	5	4	3	7	8	3	5	4	4	5	4	6	7	TNOWSK
Kärntner Früher, A	59	K	1	1	7	7	3	9	9	7	4	7	5	5	3	9	9	K
KWS Aurum, D ²⁾	08	K	7	8	5	2	2	4	2	3	4	4	4	4	3	3	4	TNOWSK
KWS Collada, D	10	K	5	5	5	3	3	2	6	5	3	6	4	5	3	(2)	3	TNOWSK
Remus, D	89	K	4	3	4	4	4	5	6	3	4	7	6	8	6	5	6	TNOWSK
Rubin, A ³⁾	09	K	3	2	7	8	5	8	9	4	4	6	-	-	3	9	9	K
Sensas, F	06	G	4	6	4	3	2	6	8	4	6	6	4	6	4	5	5	TNOWSK
SW Kadrij, S	05	K	5	5	5	2	4	3	5	2	6	5	5	5	4	2	3	TNOWSK
SW Kronjet, S	04	K	5	5	5	3	4	2	7	2	4	5	5	6	4	4	6	TNOWSK
Triso, D	99	K	7	6	5	4	3	5	7	6	5	5	5	5	4	4	4	TNOWSK
Xenos, D ⁴⁾	(98)	K	6	6	5	3	5	5	6	6	7	5	5	6	4	4	5	TNOWSK
MAHLWEIZEN:																		
Alora, D	07	K	6	5	4	5	3	5	6	5	7	5	4	5	4	-	3	TNOWSK
Kommissar, D	98	K	6	6	5	4	5	4	8	4	5	5	6	5	4	3	5	TNOWSK
Michael, D	94	K	4	4	5	2	5	6	8	3	6	5	5	5	5	4	4	TNOWSK
Monsun, D	01	K	6	6	4	4	2	4	7	2	6	4	4	4	5	3	5	TNOWSK
Sparrow, GB	09	K	8	8	4	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	3	TNOWSK
Taifun, D	02	K	4	5	4	4	3	4	7	5	5	4	4	4	5	3	3	TNOWSK
Trappe, D	05	K	7	7	5	2	3	4	5	6	5	4	4	4	4	2	2	TNOWSK

¹⁾ Anbaueignung: T = Pannonisches Trockengebiet, N = NÖ. Alpenvorland, O = OÖ. Alpenvorland, W = Wald- und Mühlviertel, S = Steiermark und Südburgenland, K = Kärnten


²⁾ Gelbpigmentweizen (höherer Gehalt an Gelbpigmenten im Mehlkörper)

³⁾ Erhaltungssorte

⁴⁾ Als Winterweizen registriert (auch für die Frühjahrsaussaat geeignet, "Wechselform, Wechselweizen")

Verwertung von Sommerweichweizen

Das Ertragspotenzial liegt deutlich unter jenem von Winterweizen; im Jahr 2010 wurden 4.091 ha angebaut. Sommerweichweizen wird großteils als Backweizen verwertet, hinsichtlich ihrer Backfähigkeit sind die Sorten als Qualitätsweizen (Qualitätsgruppen 7-8) bzw. als Mahlweizen (Qualitätsgruppen 5-6) eingestuft. Futterweizensorten sind nicht in der Sortenliste enthalten. In schneereichen Randlagen des Getreidebaus (höhere Lagen des Mühl- und Waldviertels, Alpenraum), wo sich Winterweizen als ertragsunsicher erweist, wird Sommerweizen auch für Futterzwecke angebaut. Etwa 300 ha dienen im Jahr 2010 der Saatgutvermehrung. Als Brau- oder Brennereizeizen eignet sich Sommerweizen wegen der geringeren Extrakt- und Alkoholausbeute weniger.

SOMMERWEIZEN, SOMMERWEICHWEIZEN 							
KORNERTRÄGE FEUCHT- UND ÜBERGANGSLAGEN IN REL% VON 2005 BIS 2010							
SORTE		GRABENEgg	RITZLHOF	SCHÖNFELD	GLEISDORF	HÖRZENDORF	PRÜFJAHRE
QUALITÄTSWEIZEN, AUFMISCHWEIZEN:							
KWS Aurum	E	112	99	100	97	95	2-4
KWS Collada	N	105	103	97	-	106	2
Sensas	E	94	95	98	99	94	4-6
SW Kadrij	E	104	104	98	97	99	6
SW Kronjet	E	94	94	95	96	94	6
Xenos	E	99	88	95	96	98	6
MAHLWEIZEN:							
Alora	K	100	99	98	-	-	2
Kommissar	K	95	94	94	96	104	2
Michael	E	93	94	98	99	100	6
Monsun	K	96	91	96	96	98	4-5
Sparrow	E	120	103	101	95	92	2-3
Taifun	K	93	91	96	101	102	4
Trappe	E	102	102	104	104	107	5-6
Standardmittel, dt/ha		57,6	45,5	68,4	71,5	55,3	

E = Ergebnisse einschließlich 2010, N = Neue Sorte mit Ergebnissen einschließlich 2010,

K = 2010 keine Ergebnisse

Ertrag und Qualität ausgewählter Sommerweichweizensorten 2009-2010
 (Mittel aus 10 Versuchen, indirekte Qualitätsergebnisse teilweise von weniger Versuchen,
 5 Versuche mit Teig- und Backtests)

Sorte (Backqualitäts- gruppe)	Kornertrag, dt/ha Kornertrag, Rel.% 1000-Kornengew., g 86%TS Hektolitergewicht, kg Rohprotein (N x 5,7), % Feuchtkleber, % Sedimentationswert, ml Fallzahl, s Mehlausbeute (W 700), % Far.-Wasseraufnahme, % Teigstabilität, min. Teig-Qualitätszahl, mm Teigerweichung, FE Teigdehnlänge, mm Dehnwiderstand max., EE Teigenergie, cm ² RMT-Backvolumen, ml/100g																
	Kornertrag, dt/ha	Kornertrag, Rel.%	1000-Kornengew., g 86%TS	Hektolitergewicht, kg	Rohprotein (N x 5,7), %	Feuchtkleber, %	Sedimentationswert, ml	Fallzahl, s	Mehlausbeute (W 700), %	Far.-Wasseraufnahme, %	Teigstabilität, min.	Teig-Qualitätszahl, mm	Teigerweichung, FE	Teigdehnlänge, mm	Dehnwiderstand max., EE	Teigenergie, cm ²	RMT-Backvolumen, ml/100g
Trappe (6)	52,7	108,3	33,2	75,5	13,5	30,2	46,2	404	66,4	62,2	5,2	70	80	130	686	112	527
Sparrow (6)	51,4	105,6	37,8	75,8	14,9	36,3	49,5	431	68,8	64,1	8,1	97	69	158	612	127	491
SW Kadrij (7)	50,4	103,6	38,4	75,2	14,7	33,0	57,1	361	76,5	60,7	8,9	110	76	183	578	135	539
KWS Collada (7)	50,4	103,6	37,8	73,8	15,0	34,8	54,8	428	63,9	66,4	8,6	107	62	146	763	141	562
KWS Aurum (7)	50,0	102,8	39,9	77,4	14,2	32,4	59,5	392	72,7	63,5	8,4	98	70	154	706	140	514
Xenos (8)	47,9	98,4	37,2	75,9	14,5	35,7	56,7	377	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Michael (6)	45,3	93,1	31,2	72,3	14,2	31,4	53,8	369	70,3	60,3	8,9	95	58	147	826	156	493
SW Kronjet (7)	44,9	92,3	31,5	73,0	14,9	44,0	54,9	384	74,0	60,3	8,0	103	72	198	578	146	561
Sensas (8)	44,9	92,3	33,8	76,5	14,4	35,6	58,9	404	76,4	62,6	11,9	129	50	167	740	159	540

Reihung nach fallendem Kornertrag