

# SOMMERWEIZEN, SOMMERWEICHWEIZEN



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 <sup>1)</sup>
<b>QUALITÄTSWEIZEN, AUFMISCHWEIZEN:</b>																		
Favorit, D	93	K	7	7	5	4	3	6	7	3	5	4	4	5	4	5	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 <sup>2)</sup>	08	K	7	8	5	2	2	4	2	3	4	4	4	4	3	2	3	TNOWSK
Remus, D	89	K	4	3	4	4	4	4	6	3	4	7	6	8	6	4	6	TNOWSK
Rubin, A <sup>3)</sup>	09	K	3	2	7	8	5	8	9	4	4	6	-	-	3	9	9	K
Sensas, F	06	G	4	6	4	2	2	5	8	4	6	6	4	6	4	4	4	TNOWSK
SW Kronjet, S	04	K	5	5	5	3	4	2	6	2	4	5	5	6	5	4	5	TNOWSK
Triso, D	99	K	7	6	5	5	3	5	6	6	4	5	5	5	3	4	4	TNOWSK
Xenos, D <sup>4)</sup>	(98)	K	6	6	5	3	5	5	6	6	7	5	5	6	4	4	5	TNOWSK
<b>MAHLWEIZEN:</b>																		
Alora, D	07	K	6	5	4	4	3	4	6	5	7	5	4	5	4	-	3	TNOWSK
Kommissar, D	98	K	6	6	5	5	5	4	8	4	5	5	6	5	4	3	4	TNOWSK
Michael, D	94	K	5	4	5	3	5	5	8	3	6	5	5	5	5	3	4	TNOWSK
Monsun, D	01	K	6	6	4	3	2	4	7	3	6	4	4	4	5	3	5	TNOWSK
Sparrow, GB	09	K	8	8	4	2	2	2	2	2	2	4	4	5	4	(2)	3	TNOWSK
SW Kadrij, S	05	K	5	5	5	2	4	2	4	2	6	5	5	5	4	2	3	TNOWSK
Taifun, D	02	K	4	5	4	4	3	3	6	5	5	4	4	4	5	3	3	TNOWSK
Trappe, D	05	K	7	7	5	2	3	3	5	4	5	4	4	4	4	2	2	TNOWSK

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

<sup>2)</sup> Gelbpigmentweizen (höherer Gehalt an Gelbpigmenten im Mehlkörper)

<sup>3)</sup> Erhaltungssorte


<sup>4)</sup> Als Winterweizen registriert (auch für die Frühjahrsaussaat geeignet, "Wechselform, Wechselweizen")

## Verwertung von Sommerweichweizen

Das Ertragspotenzial liegt deutlich unter jenem von Winterweizen; im Jahr 2009 wurden 3.442 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 260 ha dienen im Jahr 2009 der Saatgutvermehrung. Als Brau- oder Brennereiweizen eignet sich Sommerweizen wegen der geringeren Extrakt- und Alkoholausbeute weniger.

Für die Mahl- und Backfähigkeit gelten sinngemäß die bei Winterweizen getroffenen Aussagen. Die Sommerweizensorten zeigen aufgrund einer anderen Endospermstruktur 3-7 % niedrigere Mehlausbeuten als die Winterweizen.



<b>SOMMERWEIZEN, SOMMERWEICHWEIZEN</b>							
<b>KORNERTRÄGE FEUCHT- UND ÜBERGANGSLAGEN IN REL% VON 2004 BIS 2009</b>							
SORTE		GRABENE <sup>GG</sup>	RITZLHOF	SCHÖNFELD	GLEISDORF	HÖRZENDORF	PRÜFJAHRE
<b>QUALITÄTSWEIZEN, AUFMISCHWEIZEN:</b>							
KWS Aurum	E	108	104	103	-	99	3
Sensas	E	98	97	99	101	96	3-5
SW Kronjet	E	98	96	99	96	96	6
Triso	K	95	91	-	99	97	2
Xenos	E	100	89	97	96	100	6
<b>MAHLWEIZEN:</b>							
Alora	K	102	101	101	-	-	2
Kommissar	K	96	95	97	98	105	2-3
Michael	E	98	97	100	100	103	6
Monsun	K	97	92	99	96	102	5-6
Sparrow	N	113	106	104	-	97	2
SW Kadrij	E	104	106	101	99	101	5-6
Taifun	K	97	97	99	100	106	4-5
Trappe	E	103	102	108	105	110	4-6
Standardmittel, dt/ha		60,5	52,3	72,7	73,3	52,6	

E = Ergebnisse einschließlich 2009, N = Neue Sorte mit Ergebnissen einschließlich 2009,  
K = 2009 keine Ergebnisse

**Ertrag und Qualität ausgewählter Sommerweichweizensorten 2008-2009**  
(Mittel aus 9 Versuchen, indirekte Qualitätsergebnisse teilweise von weniger Versuchen,  
5 Versuche mit Teig- und Backtests)

Sorte (Backqualitäts- gruppe)	Kornertrag, dt/ha	Kornertrag, Rel. %	1000-Korngew., 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 <sup>2</sup>	RMT-Backvolumen, ml/100g
Trappe (6)	64,5	106,8	33,5	75,1	13,9	27,4	44,6	348	67,7	62,5	4,6	63	77	133	670	116	496
Sparrow (6)	62,5	103,5	36,3	75,0	14,2	31,8	51,6	377	72,2	62,4	8,7	102	64	157	593	122	478
SW Kadrij (6)	62,3	103,2	38,8	74,9	14,5	30,7	56,4	287	80,3	59,2	9,4	106	71	185	585	139	513
KWS Aurum (7)	61,8	102,4	39,7	76,9	14,2	29,9	59,2	353	75,8	62,3	8,6	97	61	155	692	139	494
Michael (6)	59,5	98,6	32,5	73,0	14,3	28,4	54,3	283	72,0	59,2	7,6	82	63	150	750	146	460
Xenos (8)	58,9	97,6	37,5	75,8	14,2	31,0	57,4	309	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sensas (8)	58,5	96,9	36,5	77,1	13,8	32,5	58,5	366	79,8	61,6	13,4	134	43	171	768	171	508
SW Kronjet (7)	55,0	91,1	32,2	73,1	14,4	36,4	56,5	302	76,8	59,1	8,2	103	67	199	571	150	550

Reihung nach fallendem Kornertrag