



# Medienmitteilung

Datum

20.11.2012

---

## Schweizer Weizensorten für „Grand Cru“-Brot

**Agroscope züchtet Weizen mit sehr guten Backeigenschaften (hauptsächlich Klasse 1 oder TOP). Seit mehreren Jahren untersucht das Labor für Backqualität von Agroscope auch die geschmacklichen Eigenschaften der Schweizer Sorten. Zahlreiche in- und ausländische Unternehmen interessieren sich im Hinblick auf die Entwicklung von Broten mit vollem Geschmack und besonders entwickelten Aromen für diese Untersuchungen.**

### **Züchtung wohlschmeckender Sorten**

Bei Agroscope fokussierte sich die Züchtung von Weichweizen immer auf eine ausgezeichnete Backqualität. Mit den Schweizer Sorten lassen sich grosse Brote backen, welche sich durch eine weiche, mitteldichte Brotkrume und eine knusprige, schön gefärbte Kruste auszeichnen. Ausserdem bleiben diese Brote während mehrerer Tage frisch.

Bis heute wurden nur die physischen Eigenschaften des Teigs (Rheologie) berücksichtigt, da sie zum Aussehen und zur Struktur des Brots beitragen. Zahlreiche Labor- und Backversuche werden durchgeführt, um die Qualität des Schweizer Weizens in der Züchtungsphase und die Qualität von in- und ausländischem Weizen in der Zulassungsphase zu beschreiben.

Die Konsumenten fordern Nahrungsmittel mit guten Geschmackseigenschaften, die den Produkten eine besondere Eigenheit verleihen. Um diesen Erwartungen gerecht zu werden und um dem Schweizer Weizen die hohe Wertschöpfung zu erhalten, werden seit mehreren Jahren vergleichende Sensorikanalysen mit einem Sensorikpanel und Analysen mittels elektronischer Nase (Smartnose) durchgeführt. Diese Untersuchungen werden mit Broten durchgeführt, die aus einer einzigen Weizensorte zubereitet wurden. Auf diese Weise können wir Sorten mit einem besonders guten Geschmack ausmachen. In unserem aktuellen Sortiment sind es die Schweizer Sorten Claro und Runal, welche bei den Verkostungen regelmässig Bestnoten erzielen.

### **Zwei innovative und knusprige Projekte**

Unsere auf den Brotgeschmack ausgerichteten Arbeiten führten dazu, dass wir von einer Mühle in Belgien und einem Zulieferunternehmen des Schweizer Bäckerhandwerks angefragt wurden, um einige unserer geschmacksstarken Sorten zu testen und zu backen.



**In Belgien** haben zwei Agronomen einen gastronomischen Produktionszweig entwickelt, der sich ausschliesslich auf Sorten von Agroscope-DSP stützt und welcher für ein Luxus-Lebensmittelgeschäft bestimmt ist. Die Weizenproduktion ist auf den besten Böden Belgiens angesiedelt und befolgt ein sehr strenges Pflichtenheft. Untersagt sind Insektizide, Halmverkürzer und Fungizide zum Schutz der Ähren. Zusätzlich wird Selen über die Düngung zugeführt. Dieses Mehl bedarf keines „Zusatzstoffs“, womit sich das daraus hergestellte Brot noch besser von den ähnlichen Produkten abhebt.



Mit einer besonders geschmackvollen Weizensorte von Agroscope-DSP hergestellte Baguettes

Das Mehl eignet sich für die Herstellung der verschiedensten Sorten von Brot, Baguettes, Pizzas, Blätterteigen und natürlich – was denn sonst – von belgischen Waffeln. Der Erfolg dieser Wertschöpfungskette basiert auf dem geschmacklichen Mehrwert, der die äusserst anspruchsvolle Kundschaft überzeugt hat.

**In der Schweiz** entwickelt ein innovatives Unternehmen im Bereich der Bäckereiprodukte ein Brot mit ausserordentlichem Geschmack, das auf der neuen PurPur-Weizensorte von Agroscope-DSP beruht.

Am Beispiel dieser verschiedenen Beispiele lässt sich die Entwicklung von „Grand Cru“-Brot durch andere Fachleute des in- oder ausländischen Bäckerhandwerks voraussehen.

Das Labor für Backqualität von Agroscope wird künftig weitere Sorten bezüglich ihres Geschmacks und Nährstoffgehalts oder ihrer Eignung zur Herstellung neuer Spezialitäten testen.

Cécile Brabant, Dario Fossati ACW Changins

**Auskünfte:**

Cécile Brabant, Forschungsgruppe Züchtung FB17  
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW  
Route de Duillier 50, Postfach, 1012, 1260 Nyon, Schweiz  
cecile.brabant@acw.admin.ch  
+41 22 363 47 27

Carole Enz, Mediendienst  
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW  
Postfach, 8820 Wädenswil, Schweiz  
+41 (0) 44 783 62 72, Mobile: +41 (0) 79 593 89 85  
carole.enz@acw.admin.ch  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)