

Antwort

der Landesregierung

auf die Kleine Anfrage Nr. 2245
des Abgeordneten Lars Hünich (AfD-Fraktion)
Drucksache 7/5983

Eiweißgehalt im Getreide der Ernte 2022

Namens der Landesregierung beantwortet der Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Vorbemerkung des Fragestellers: Laut Pressemeldungen und Meldungen aus dem Internet ist der Eiweißgehalt bei Weizen der Ernte 2022 so niedrig, dass er zum Backen nicht geeignet ist. Um backfähigen Weizen zu erhalten, ist ein Eiweißgehalt von zwölf Prozent erforderlich.

1. Wie sind die Werte zum Eiweißgehalt im Backweizen in Brandenburg (bitte nach Landkreisen auflisten)?

Zu Frage 1: Die Ergebnisse der Qualitätsuntersuchungen der Getreideernte 2022 liegen der Landesregierung noch nicht vor.

2. Aufgrund welcher Einflüsse können sich diese Werte positiv oder negativ verändern?

Zu Frage 2: Der Rohproteingehalt und die anderen indirekten Kennzahlen zur Beurteilung der Backfähigkeit von Weizen werden durch die Wahl der angebauten Sorte sowie durch die Witterungsbedingungen und die Düngung beeinflusst.

3. Welche Maßnahmen hat die Landesregierung zuvor getroffen, um sicherzustellen, dass Backweizen den notwendigen Eiweißgehalt erzeugt (bitte nach Landkreisen auflisten)?
4. Welche Maßnahmen wird die Landesregierung treffen, um bei zukünftigen Ernten den notwendigen Eiweißgehalt zu erhalten oder zu verbessern?
5. Wie wird das Land Brandenburg den notwendigen Backweizen für Brandenburg sicherstellen (geplante Zukäufe, geplante Kontakte)?

Zu den Fragen 3 bis 5: Die Sicherstellung der Backqualitäten von Weizen ist nicht Aufgabe der Landesregierung. Die Landesregierung sichert die Erarbeitung der aktuellen fachlichen Grundlagen, die Landwirtschaftsbetriebe für ihre Entscheidungen über Sorten und Kulturführung zur Produktion von Qualitätsweizen benötigen. Dazu zählen die Sortenversuche und die Versuche zur Stickstoffeffizienz des Landesamtes für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung.

6. Welche Auswirkungen haben geringe Eiweißgehalte bei Backweizen und wie genau können diese kompensiert werden (ergriffene Maßnahmen)?

Zu Frage 6: Der Rohproteingehalt ist nicht die einzige Kennzahl zur Beurteilung der Backfähigkeit von Weizen. Auch Weizensorten mit geringeren Rohproteingehalten erreichen mittlerweile gute Backeigenschaften, wenn Gehalt und Qualität des Klebereiweißes im Optimum liegen. Das Sortiment der neueren Weizensorten enthält Sorten, die in der Lage sind, den verfügbaren Stickstoff in hochwertiges Klebereiweiß umzubauen. Die Eigenschaft „Feuchtklebergehalt“ wurde deshalb als zusätzliches Kriterium zur Beurteilung der Qualität von Weizensorten in die Beschreibende Bundessortenliste aufgenommen und wird bei den Empfehlungen zur Sortenwahl berücksichtigt.