Anbauempfehlungen Bio Hartweizen/Durum

Einleitung

Hartweizen auch Durum genannt, wird traditionell in südlicheren und trockeneren Gegenden angebaut. In Mitteleuropa sind die Anbauflächen bisher sehr bescheiden. Das liegt vor allem am sehr anspruchsvollen Anbau dieser Kultur und seiner Anfälligkeit auf feuchte Bedingungen und Krankheitsanfälligkeit. In jüngster Zeit haben sich in Mitteleuropa auch Winterformen etabliert, welche über ein höheres Ertragspotential ausweisen. Auch der Klimawandel begünstigt den Hartweizenanbau in unseren Breiten.

Durum ist tetraploid und entsprechend nur entfernt verwandt mit dem hexaploiden Weichweizen (Brotweizen). Näher verwandt ist er mit dem Emmer seinem bespelzten Vorfahren. Da er nacktdreschend ist, muss er aber im Gegensatz zum Emmer nicht geschält werden. Durum kann vielseitig eingesetzt werden und u.a. zu Pasta, Couscous, Bulgur u.a. verarbeitet werden.

Eigenschaften

Hartweizen hat im Vergleich zum Weichweizen kurze Ähren und einen niedrigen Wuchs. Auch bestockt er nur schlecht. So hat Hartweizen eine mässige Unkrautunterdrückung und höhere Anfälligkeit auf Krankheiten. Dies macht den Anbau unter Biobedingungen zu einer Herausforderung. Das harte glasige Endosperm ist wenig elastisch und brüchig und eignet sich entsprechend gut zur Griessgewinnung für die Herstellung von bissfester Pasta. In Italien werden Pasta traditionell ausschliesslich aus Hartweizengriess (Granulation 180 - 600µm) hergestellt. Mehl ist im Gegensatz zum Weichweizen nur ein Nebenprodukt. Die starke Gelbfärbung, welche ebenfalls ein Qualitätsmerkmal ist, verleiht der Pasta auch ohne die Zugabe von Ei eine schöne Farbe.

Standort, Ansprüche

Hartweizen gedeiht sommertrockenen Standorten mit tiefgründigen Böden. Im Frühjahr bis zur Blüte braucht er eine gute Wasserversorgung. Anfällig reagiert er auf Niederschläge während der Abreife, welche die Qualität (Glasigkeit, Proteingehalt, etc.) stark beeinträchtigen können. Nur Schläge mit geringem Unkrautdruck sind geeignet.

Fruchtfolge

Ist in der Fruchtfolge gleich wie Weichweizen zu behandeln und steht optimalerweise nach Wiesenumbruch. Ebenfalls gute Vorkulturen sind Kartoffeln, Körnerleguminosen, Raps oder Zuckerrüben. Wegen der hohen Anfälligkeit auf Fusarien sollte Hartweizen nicht nach Mais oder Sorghum angebaut werden.

Sorten

Winterdurum: Elsadur, Limbodur, Sambadur, Wintergold

Saat

Winterdurum: Mitte bis Ende Oktober
Saatmenge: 350 - 400 Körner/m^2 (1.8 – 2.2kg/a)
Saattiefe: 2 bis 3cm
Das Saatgut ist in der Verfügbarkeitsstufe 3, d. h. es kann sowohl Bio als auch konventionelles ungebeiztes Saatgut eingesetzt werden ohne Sonderbewilligung.
Bei Spätsaaten oder nicht optimalen Bedingungen sollte die Saatmenge erhöht werden.
Achtung: Zu dichte Saaten erhöhen vor allem in Kombination mit hohen Stickstoffgaben das Risiko zur Lagerfrucht.
Walzen erhöht den Feldaufgang.

Biofarm Genossenschaft
Ziegelbachstrasse 4
CH-4950 Huttwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch

Biofarm ist Gründungsmitglied der Bio Suisse, Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Unkrautbekämpfung
Winterdurum: Mehrfaches Striegeln im Vor- und Nachauflauf ist wichtig, da Durum langsam wächst und konkurrenzschwach ist. Mehrfaches Striegeln im Frühling fördert auch die Stickstoffmineralisierung.
Eine Möglichkeit kann auch das Hacken mit einem Getreidehackgerät sein. Das Feld sollte möglichst sauber gehalten werden, da hoher Unkrautbesatz bei der aufwändigen Aufreinigung zu hohen Ausbeuteverlusten führt.

Düngung
Von der Intensität sollte Durum wie Weichweizen gedüngt werden, damit eine gute Qualität erreicht wird. Allerdings neigt Hartweizen bei intensiver Düngung zur Lagerung. Eine erste Güllegabe sollte zu Vegetationsbeginn verabreicht werden. Eine möglichst späte 2. Gabe Gülle oder Handelsdünger fördert die Qualität (Proteingehalt und hohe Glasigkeit der Körner). Eine hohe Glasigkeit und ein hoher Proteingehalt führen zu einer besseren Griessausbeute.

Ernte
Nicht zu spät ernten. Eine Regenperiode während oder nach dem Abreifen kann zu beträchtlichen Qualitätseinbussen wie verminderter Glasigkeit, Verfärbungen der Körner (Stippen in den Teigwaren) oder Auswuchs führen. Ernte ab 16% Feuchtigkeit mit schonender Trocknung möglich.

Ertragspotential: 30 – 40kg/a

Ablieferung:
Marthalen oder nach Absprache mit Biofarm

Qualität/Preis
Proteingehalt: möglichst hoch vorzugsweise > 14%
Fallzahl > 180s
Hohe Glasigkeit
Schöne gelbe Farbe
Möglichst wenig dunkel verfärbte Körner und Flecken
Tiefer Besatz!
Preis Ernte 23: 130.-/100kg

Kontakt Biofarm
Hansueli Brassel
brassel@biofarm.ch
062 957 80 52