

106 200 2010/11	Prüfung der Sorteneignung für die Produktion von Brauweizen	Anbautechn. Versuche Fungizid Winterbrauweizen
----------------------------------	--	---

1. Versuchsfrage:

Für die Produktion von Brauweizen in Sachsen sind neue Züchtungen kontinuierlich hinsichtlich Leistungsfähigkeit sowie Eignung als Braugetreide, unter Berücksichtigung der erforderlichen Brauqualitätsparameter, zu prüfen.

2. Prüffaktoren:

Faktor A: Fungizid
Stufe: 2
Faktor B: Sorte
Stufe: 10

Versuchsorte

Nossen
Christgrün

Landkreis

Meißen
Vogtlandkreis

Prod.gebiet

Lö
V

3. Versuchsanlage:

zweifaktorielle Spaltanlage mit 2 Wiederholungen

4. Auswertbarkeit/Präzision:

S % Restfehler

Nossen
3,1

Christgrün
4,2

5. Versuchsergebnisse:

Sorte	Kornertrag (Stufe II)		Mehrertrag (Stufe II)	Kornertrag relativ (Stufe II)		RP (Stufe II)	Ährenfusarium Boniturnoten Stufe I (1-9)	Mehltau Boniturnoten Stufe I (1-9)	Septoria tritici Boniturnoten Stufe I (1-9)
	dt/ha			%					
Stufe	2011	2009-2011	2011	2011	2009-2011	2011	2011	2011	2011
Hermann (B)	82,4	87,9	0,8	98	101	9,1	1,5	1,5	2,5
Anthus (B)	82,7	84,8	0,9	99	97	9,1	1,0	1,5	3,0
Mythos (B)	85,5	88,9	0,9	102	102	9,3	1,5	1,5	2,8
Skalmeje (B)	83,3	87,5	2,6	99	100	9,5	1,0	1,5	3,0
Tabasco (B)	84,9	85,3	1,4	101	98	9,3	2,0	1,5	2,5
Julius (B)	84,4	88,9	4,1	101	102	9,8	2,0	1,5	2,0
Zappa	84,8		2,5	101		9,3	2,5	1,5	3,0
Kredo	83,8		-0,9	100		9,6	1,0	1,5	2,0
Premio	81,7		3,9	97		10,0	1,5	1,8	2,5
Orcas	82,3		2,4	98		9,5	2,0	1,8	3,3
Mittel B (dt/ha)	83,9	87,2		83,9	87,2	9,3	1,6	1,5	2,6

Stufe I: ohne Fungizid gegen Ährenfusarium

Stufe II: mit Fungizid gegen Ährenfusarium

6. Schlussfolgerungen/Handlungsbedarf:

- Brauweizenversuche werden langjährig auf den sächsischen Versuchsstandorten Nossen, Christgrün und Forchheim (bis 2009) durchgeführt.
- Die Brauweizenversuche erhalten eine spezielle N-Düngung, die auf die Erzeugung von Brauqualität ausgerichtet ist. Die N-Gabe zum Zeitpunkt des Schossens wird im Vergleich zum LSV Back-/Futtergetreide reduziert und die Spätgabe erfolgt nicht.
- Im Versuchsjahr 2011 war kein nennenswerter Fusariumbefall feststellbar. Die sehr trockenen Bedingungen während der Hauptwachstumszeit führten zu sehr geringen Rohproteineinlagerungen. Alle Rohproteingehaltswerte lagen unterhalb des Zielbereiches von 11,0 bis 12,5 %.
- Die geprüften Sorten zeigten sowohl ein- als auch dreijährig eine nur geringe Ertragsdifferenzierung.
- Neben dem Ertrag sowie einem niedrigen Fusariumbefall spielen als Malzqualitätsparameter v. a. der Extraktgehalt und die Viskosität eine wichtige Rolle.
- Für die Produktion von Brauweizen haben sich in Sachsen auf Grund mehrjähriger Ergebnisse v. a. die Sorten Hermann und Tabasco bewährt.

Vers.durchführung: LfULG ArGr Feldversuche Ref. 76, Beatrix Trapp	Themenverantw.: Abt. 7 - Pflanzliche Erzeugung Referat: 73 Bearbeiter: Martin Sacher	Erntejahr 2011
--	---	-------------------------------------