



**Österreichische
Beschreibende Sortenliste 2021
Landwirtschaftliche Pflanzenarten**

Republik Österreich

Gemäß Saatgutgesetz 1997

Schriftenreihe 21/2021
ISSN 1560-635X

Zitation der Beschreibenden Sortenliste

AGES (Hrsg.), 2021: Österreichische Beschreibende Sortenliste 2021 Landwirtschaftliche Pflanzenarten. Schriftenreihe 21/2021, ISSN 1560-635X.

Beschreibende Sortenliste im Internet

<https://www.ages.at/service/service-landwirtschaft/sorte>

<https://bsl.baes.gv.at>

<https://www.ages.at/service/service-landwirtschaft/agrar-online-tools/sortenfinder>

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Geschäftsführung: Dipl.-Ing. Dr. Thomas Kickingner, Dr. Anton Reinl

Für den Inhalt verantwortlich

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Geschäftsfeld Ernährungssicherung
Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion
Dipl.-Ing. Klemens Mechtler, Dipl.-Ing. Michael Oberforster

Kontakt

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion
Spargelfeldstraße 191
A-1220 Wien

Telefon: +43 (0) 50555 – 34901

Telefax: +43 (0) 50555 – 34909

E-Mail: office.npp@ages.at

UID: ATU 54088605; Firmenbuch Nr.: FN 223056 z; DVR 0014541

<https://www.ages.at>

Bezugsbedingungen

Die Gesamtausgabe der Österreichischen Beschreibenden Sortenliste erscheint einmal jährlich.
Der Bezugspreis beträgt vorbehaltlich allfälliger Preisänderungen € 19,- inkl. MwSt. pro Exemplar.

Bestellungen werden per Telefax +43 (0) 50555 – 34909 oder per E-Mail an office.npp@ages.at entgegengenommen. Abonnements werden automatisch verlängert, sofern nicht bis zum 31. März des Folgejahres eine Kündigung erfolgt ist.

Bankverbindung

BAWAG P.S.K. / IBAN: AT85 6000 0000 9605 1513 / BIC: BAWAATWW

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise oder Reproduktion auf fotomechanischem Wege, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Winterdinkel – Übersicht der Sorteneigenschaften

Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr	Auswinterung (Frost) ¹⁾							Blattseptoria (Septoria nodorum)							Vesenertrag		
		Ährenschieben	Reifezeit (Gelbreife)	Wuchshöhe	Lagerung	Hakenbildung (Ährenknicken)	Auswuchs	Mehltau	Braunrost	Gelbrost	Schwarzrost	Septoria tritici-Blattdürre	DTR-Blattdürre	Vesenertrag	Kernertrag	Kernanteil (Ausbeute)		
Attergauer Dinkel, A	2012	2	7	6	9	8	5	5	7	7	6	7	5	5	6	4	3	5
Ebners Rotkorn, A	1999	2	7	6	9	7	6	5	7	7	7	7	5	6	6	4	3	4
Filderweiss, D	2012	6	7	6	8	5	6	5	7	8	6	7	6	5	5	6	5	4
Ostro, CH	1986	2	7	6	9	7	5	5	7	7	7	7	6	6	6	4	3	4
Steiners Roter Tiroler, A	2009	2	7	7	9	9	5	5	6	7	5	7	6	5	5	4	3	5

¹⁾ vor allem Neigung zu Frostschäden

Verwertung von Dinkel

Dinkel (Spelz) wird nahezu ausschließlich als Winterung kultiviert. Winterdinkel hat in den letzten zwanzig Jahren insbesondere im biologischen Landbau wieder Bedeutung erlangt, nachdem der Anbau schon beinahe erloschen war. Die „Statistik Austria“ weist für das Jahr 2013 eine Anbaufläche von 8.279 ha aus, 2014 waren es 10.050 ha, 2015 13.872 ha, 2016 17.186 ha, 2017 13.247 ha, 2018 12.510 ha, 2019 12.363 ha und 2020 15.287 ha. Der Großteil der Flächen liegt in Niederösterreich, Burgenland und Oberösterreich, davon waren im Jahr 2020 etwa 65 % Biodinkel. Hauptsächlich wird diese Getreideart als Backdinkel genutzt, auch eine Verwendung für Nährmittel (Flocken, Speisekleie, Dinkelreis, Dinkeldrinks, Kaffeeersatz usw.) ist möglich. Teigwaren aus Dinkel werden in geringem Umfang nachgefragt, Dinkelmalz zur Biererzeugung ist eine Spezialität, auch eine Vergärung zu Alkohol (Dinkelbrand) ist möglich. Zur Erzeugung von Grünkern wird Dinkel in der frühen Teigreife gedroschen und gedarrt. Eine Nutzung der Vesen als Futterdinkel für Pferde und Jungvieh ist in Österreich wenig gebräuchlich. Etwa 630 ha dienten im Jahr 2020 der Saatgutvermehrung, Dinkel wird überwiegend im Spelz gesät.

Bei den Sorten Attergauer Dinkel, Ebners Rotkorn, Ostro und Steiners Roter Tiroler handelt es sich um traditionelle Sorten. Bei diesen wurde kein Weizenelster eingekreuzt bzw. ist der Anteil von Weichweizen sehr gering. Bei der Sorte Filderweiss wurde zur Verbesserung der Standfestigkeit, des Ertragspotenzials usw. Weizen eingekreuzt.

Entspelzen von Dinkel

Beim Drusch zerfällt die Dinkelähre in Ährenbruchstücke, sog. Vesen (bzw. Veesen, Fesen). Sie bestehen aus Körnern, Spelzen und einem Teil der Ährenspindel. Der Vorgang des Abtrennens der Körner (Kerne) von den Spelzen wird als „Gerben“ oder „Röllen“ bezeichnet und in sog. Gerbanlagen oder Röllmühlen durchgeführt. Dabei werden die Mühlsteine so auf Distanz gestellt, dass die Vesen gequetscht (gegerbt), die Körner (Kerne) aber nicht zu Schrot oder Mehl gerieben werden. In manchen Betrieben erfolgt die Entspelzung durch Universalschäler. Es werden Kernaussbeuten von 50-60 % bei Grünkern bzw. 60-75 % bei ausgereiftem Dinkel erzielt. In Abhängigkeit von der Kornausbildung und dem Anteil freidreschender (nackter) Körner schwankt der Spelzenanteil zwischen 20-35 %. Es ist mit 1-10 % Kernbruch (Grob- und Feinbruch) und 2-10 % Anteil an nicht entspelzten Vesen zu rechnen. Im Rahmen der Wertprüfung wurde die Kernaussbeute früher mittels Druckluft-Prallschäler festgestellt, zuletzt wurden Universalschäler verwendet. Im Mittel variiert die Kernaussbeute der Sorten zwischen 68,5-69,9 %. Der Prallschäler liefert etwas höhere Ausbeuten als die in der Praxis verwendeten Unterläufer- und Universalschäler.

vergleichbaren Produkte erzielt. Das erreichbare Gebäckvolumen ist niedriger als bei Qualitätsweizen. Mit einem speziell entwickelten Backversuch (Mehltype 600, angepasste Teigführung), der auf die besonderen Verarbeitungserfordernisse des Dinkels Rücksicht nimmt, konnten Gebäckvolumina zwischen 400-550 ml/100 g Mehl gemessen werden. Dinkelbackwaren werden zumeist nicht aus reinem Dinkelmehl, sondern aus Mischmehlen von Dinkel und Weichweizen hergestellt. Laut „Österreichisches Lebensmittelbuch“ muss der Dinkelanteil in der Mischung wenigstens 60 % des Gewichtes betragen. Sämtliche Sorten sind als Backdinkel geeignet.

Winterdinkel und Winterweizen¹⁾ – Vesen- und Kernertrag (Rel%) von 2011 bis 2013

Sorte	Vesenertrag					Kernertrag (Kornertrag)					Prüfjahre
	Loosdorf ²⁾	Sitzendorf ²⁾	Lambach ²⁾	Freistadt	Schönfeld	Loosdorf ²⁾	Sitzendorf ²⁾	Lambach ²⁾	Freistadt	Schönfeld	
Winterdinkel											
Attergauer Dinkel	98	99	99	99	102	98	98	100	100	104	3
Ebners Rotkorn	100	101	101	101	99	100	101	101	101	98	3
Filderweiss	113	116	122	109	109	111	114	121	109	108	3
Ostro	102	100	100	100	99	102	101	100	100	98	3
Steiners Roter Tiroler	98	96	96	99	99	100	89	97	100	102	3
Winterweizen											
Arnold	-	-	-	-	-	155	151	147	129	112	3
Capo	-	-	-	-	-	159	158	163	136	123	3
Energo	-	-	-	-	-	163	155	160	139	124	3
Standardmittel, dt/ha	47,0	45,3	42,2	65,2	53,3	32,8	31,8	32,0	48,1	38,8	

1) Die Dinkel- und Weizensorten wurden gemeinsam geprüft und gleich behandelt

2) Biostandort

Ertrag und Qualität von Winterdinkelsorten im Vergleich zu Winterweizen¹⁾ von 2011 bis 2020 (Mittel von 24 Versuchen)

Sorte (Winterdinkel, Winterweizen)	Vesenertrag, dt/ha	Vesenertrag, Rel%	Kornertrag, Kernertrag, dt/ha	Kornertrag, Kernertrag, Rel%	Kernanteil, %	Tausendvesengewicht, g 86%TS	Hektolitergewicht Vesen, kg	Tausendkorngewicht, g 86%TS	Hektolitergewicht, kg	Rohproteingehalt (N x 5,7), %	Feuchtklebergehalt, %	Sedimentationswert, ml	Fallzahl, s
Capo (WW)	-	-	50,8	144,2	-	-	-	43,3	81,6	13,2	27,8	44,7	316
Energo (WW)	-	-	50,6	143,7	-	-	-	44,0	80,2	13,3	27,3	46,9	274
Arnold (WW)	-	-	48,5	137,7	-	-	-	41,4	81,9	14,5	30,8	52,2	297
Filderweiss (WDi)	54,1	111,0	38,7	109,9	71,5	129,3	38,6	51,3	76,5	14,4	34,6	18,7	292
Ebners Rotkorn (WDi)	48,1	98,7	34,7	98,5	72,3	131,5	41,2	51,6	75,8	16,0	43,8	20,1	292
Attergauer Dinkel (WDi)	47,4	97,3	34,5	98,0	73,0	123,5	40,5	48,4	75,3	16,1	45,2	21,1	301
Ostro (WDi)	47,5	97,5	34,2	97,1	72,2	131,0	41,1	51,8	75,8	16,1	45,7	19,0	290
Steiners Roter Tiroler (WDi)	46,6	95,6	34,0	96,5	73,2	114,2	40,1	46,1	75,4	15,8	43,2	22,8	303

1) Die Dinkel- und Weizensorten wurden gemeinsam geprüft und gleich behandelt
Reihung nach fallendem Kornertrag bzw. Kernertrag

Qualität von Grünkerndinkel

Im Rahmen des Zulassungsverfahrens wird diese Nutzung nicht analysiert. Die Grünkernerzeugung hat ihren Schwerpunkt in der Oststeiermark sowie im Mittelburgenland und ist nur im Kontraktanbau sinnvoll. Dabei wird Dinkel von der späten Milchreife bis zur frühen Teigreife – etwa drei bis vier Wochen vor dem eigentlichen Erntetermin – bei 40-45 % Kornfeuchte mit dem Mährescher geerntet, in Heißluftanlagen bis auf 10-13 % Feuchte gedarrt und in der Folge entspelzt. Um Schimmelbildung und Gärung zu vermeiden, muss das feuchte Druschgut unmittelbar nach der Ernte in die Darre gelangen. Beim Darren entstehen Karamellisierungsprodukte, welche die Geschmackseigenschaften entscheidend prägen. Wesentlichstes Qualitätsmerkmal ist der Anteil an olivgrünfärbigen Körnern, er sollte zumindest 70 %, nach Möglichkeit jedoch über 80 %, betragen. Bei zu später Ernte ist mit einem zunehmenden Anteil an braungefärbten Körnern zu rechnen, bei zu frühem Erntetermin ist die Kornausbildung mangelhaft und die Ausbeute niedrig. Grünkern wird als ganzes Korn, Schrot, Grieß, Flocken oder Mehl zur Herstellung diverser Getreidegerichte angeboten. Grünkernmehl ist aufgrund des Darrprozesses nicht mehr backfähig. Für den Grünkernanbau eignen sich beispielsweise Attergauer Dinkel, Ebners Rotkorn, Ostro und Steiners Roter Tiroler.

Dinkel zur Teigwarenerzeugung

Die Verwendung von Dinkel zur Erzeugung von Vollkornteigwaren oder hellen Teigwaren hat in Österreich längere Tradition. Der Gelbpigmentgehalt ist niedriger als bei Durumweizen, dies wirkt sich auf das Farbpotenzial der Teigwaren aus. An den Grieß werden etwa folgende Anforderungen gestellt: Niedriger Aschegehalt (für helle Teigwaren), Rohproteingehalt mind. 12 %, Fallzahl mind. 200-250 s, Viskositätsmaximum (Amylogramm) mind. 600 AE.