



**SACHSEN-ANHALT**

Landesanstalt für  
Landwirtschaft und  
Gartenbau

# Qualitätsuntersuchungen zu Weizen

  
**Ernte 2018**

## Impressum

Herausgeber: Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt  
Strenzfelder Allee 22, 06406 Bernburg  
Telefon: 03471 / 334 0  
Fax: 03471 / 334 105  
[www.lfg.sachsen-anhalt.de](http://www.lfg.sachsen-anhalt.de)

Bearbeiter: Dr. Mirko Hobert, Dipl.-Ing. (FH) Monika Lampe  
Landwirtschaftliches Untersuchungswesen  
Telefon: 03471 / 334 107  
Fax: 03471 / 334 155  
Dr. Gerhard Hartmann  
Zentrum für Acker- und Pflanzenbau  
Dipl.-Ing. agr. Martin Sacher  
Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Stand: September 2019



Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt.

Eine Veröffentlichung und Vervielfältigung (auch auszugsweise) ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1. Material und Methoden</b>	<b>3</b>
1.1 Untersuchungsmaterial	3
1.2. Kornerträge Winterweichweizen	6
1.3 Beschreibung der Untersuchungsmethoden	7
<b>2. Darstellung und Wertung der Ergebnisse Winterweichweizen</b>	<b>9</b>
Tabellen Vermahlungseigenschaften	11
Tabellen Teig- und Backeigenschaften	17
Mehrjährige bzw. vorläufige Qualitätsbewertung	26

**Abkürzungsverzeichnis**

BKR	Boden-Klima-Raum
NStE	Natürliche Standorteinheit
QG	Qualitätsgruppe
( )	EU-Sorte

**Klassifizierung**

für die mehrjährige bzw. vorläufige ( ) Qualitätsbewertung der Sorten:

++ sehr hoch    + hoch    0 mittel    - niedrig    - - sehr niedrig

## 1. MATERIAL UND METHODEN

### 1.1 Untersuchungsmaterial

Die Qualitätsuntersuchungen wurden am Erntegut der Landessortenversuche (LSV) der Bundesländer Sachsen-Anhalt und Sachsen durchgeführt. Die Analysen erfolgten in der Behandlungsstufe 2 (mit Fungizidbehandlung und ortsüblich angepassten Einsatz von Wachstumsregler). Die nachfolgenden Tabellen charakterisieren die Versuchsstandorte sowie die Witterungsbedingungen im Jahre 2017/18 und geben die Erträge in der Behandlungsstufe 2 der zur Untersuchung ausgewählten Sorten wieder.

**Tabelle 1: Beschreibung der Versuchsstandorte**

Versuchsstation	Landkreis	mittlere Jahrestemperatur	mittlerer Jahresniederschlag
<b>Sachsen-Anhalt</b>			
Bernburg	Salzlandkreis	9,7 °C	511 mm
Walbeck	Mansfeld-Südharz	8,6 °C	491 mm
Magdeburg	Stadt Magdeburg	8,7 °C	509 mm
<b>Sachsen</b>			
Nossen	Meißen	8,1 °C	643 mm
Pommritz	Bautzen	8,6 °C	698 mm

Versuchsstation	Höhe über NN	BKR*	Bodenart	NStE	Ackerzahl
<b>Sachsen-Anhalt</b>					
Bernburg	80 m	107	Lehm	Lö 1	96-98
Walbeck	240 m	107	Lehm	Lö 3	70-80
Magdeburg	79 m	107	Lehm	Lö 1	90
<b>Sachsen</b>					
Nossen	255 m	108	Lehm	Lö 4	65
Pommritz	230 m	108	Lehm	Lö 4	69

\* BKR 107 – Lößböden in der Ackerebene (Ost)

BKR 108 – Lößböden in den Übergangslagen (Ost)

**Tabellen 2a: Witterungsangaben 2017/2018 Sachsen-Anhalt**
**Niederschlagsmenge (mm) August 2017 - August 2018**

<b>Monat</b>	<b>Magdeburg</b>	<b>Walbeck</b>	<b>Bernburg</b>
08/17	42,8	101,0	68,3
09/17	15,8	29,0	33,2
10/17	34,4	39,0	41,2
11/17	46,0	54,0	48,0
12/17	28,5	30,0	26,4
01/18	52,3	44,5	35,3
02/18	10,7	8,5	5,6
03/18	40,9	53,5	47,9
04/18	46,5	22,0	41,6
05/18	28,1	16,0	22,6
06/18	5,1	28,5	11,7
07/18	29,8	24,5	32,7
08/18	45,3	37,5	59,1

**Mittlere Monatstemperaturen (°C) August 2017 - August 2018**

<b>Monat</b>	<b>Walbeck</b>	<b>Bernburg</b>
08/17	18,4	19,2
09/17	12,2	14,3
10/17	9,7	12,4
11/17	3,1	6,1
12/17	0,9	3,7
01/18	1,0	4,0
02/18	-3,3	-1,2
03/18	2,2	2,3
04/18	14,1	13,2
05/18	18,0	17,3
06/18	19,5	19,3
07/18	23,0	21,9
08/18	22,3	21,2

**Tabellen 2b: Witterungsangaben 2017/2018 Sachsen**
**Niederschlagsmenge (mm) August 2017 - August 2018**

<b>Monat</b>	<b>Nossen</b>	<b>Pommritz</b>
08/17	68	83
09/17	32	55
10/17	83	83
11/17	49	34
12/17	45	36
01/18	39	53
02/18	5	4
03/18	31	30
04/18	37	33
05/18	27	17
06/18	82	18
07/18	33	17
08/18	22	30

**Mittlere Monatstemperaturen (°C) August 2017 - August 2018**

<b>Monat</b>	<b>Nossen</b>	<b>Pommritz</b>
08/17	19,1	19,8
09/17	13,5	13,7
10/17	11,9	12,0
11/17	5,6	5,6
12/17	3,1	2,8
01/18	4,1	3,4
02/18	-2,5	-2,0
03/18	1,7	1,6
04/18	13,2	14,0
05/18	16,2	16,6
06/18	18,1	18,7
07/18	20,1	21,2
08/18	21,3	22,2

## 1.2 Kornerträge

Tabelle 3: LSV Winterweizen; Kornertrag Stufe 2 (dt/ha bei 86 % TS); Lö-Standorte

Sorte	Versuchsort					Ø
	Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	76,9	50,9	94,0	72,6	94,5	<b>77,8</b>
Axioma	75,3	56,3	96,0	74,8	95,2	<b>79,5</b>
Ponticus	83,4	48,8	99,2	84,7	96,1	<b>82,4</b>
Barranco	77,7	47,4	95,3	75,4	101,8	<b>79,5</b>
Moschus	83,2	54,8	99,1	79,8	94,4	<b>82,3</b>
Galerist	71,6	44,8	85,7	73,7	100,8	<b>75,3</b>
KWS Eternity	80,8	44,9	92,3	77,9	97,8	<b>78,7</b>
LG Magirus	79,2	41,5	99,9	77,2	96,6	<b>78,9</b>
KWS Emerick	83,5	59,2	105,7	85,9	97,7	<b>86,4</b>
Viki	74,6	45,7	93,4	73,2	98,8	<b>77,1</b>
Expo	68,4	42,8	89,1	70,5	96,6	<b>73,5</b>
Chaplin	77,8	52,5	99,3	75,4	105,8	<b>82,2</b>
Julius	80,2	45,8	90,0	75,8	103,9	<b>79,1</b>
Patras	85,3	48,9	97,6	80,0	100,9	<b>82,5</b>
Pionier	80,2	53,3	97,2	75,8	100,2	<b>81,3</b>
Dichter	73,2	36,2	98,6	74,2	101,6	<b>76,8</b>
RGT Reform	76,5	50,9	97,0	77,8	103,3	<b>81,1</b>
Spontan	84,0	48,7	95,9	77,0	102,5	<b>81,6</b>
Nordkap	77,4	41,0	100,3	81,9	108,4	<b>81,8</b>
Kashmir	78,9	50,0	101,3	76,7	105,9	<b>82,6</b>
Apostel	80,9	54,3	95,4	81,6	106,6	<b>83,7</b>
Leandrus	77,5	44,3	98,6	76,6	102,4	<b>79,9</b>
Findus	81,6	47,5	103,6	81,3	100,8	<b>83,0</b>
Achim	80,9	45,0	93,3	82,3	106,8	<b>81,7</b>
Chiron	76,1	46,2	97,7	72,8	106,0	<b>79,7</b>
RGT Aktion	78,7	45,3	99,0	80,2	102,8	<b>81,2</b>
Asory	90,1	46,1	103,1	80,1	107,9	<b>85,5</b>
LG Initial	81,6	41,0	93,6	77,7	108,8	<b>80,5</b>
Lemmy	85,9	52,8	101,9	80,5	104,9	<b>85,2</b>
LG Imposanto	78,6	42,0	93,3	78,0	108,7	<b>80,1</b>
Faustus	80,8	43,5	100,6	69,2	108,6	<b>80,5</b>
Kamerad	84,2	38,4	95,1	82,0	105,2	<b>81,0</b>
Boss	76,3	38,4	97,7	76,9	103,3	<b>78,5</b>
KWS Talent	80,4	56,9	94,8	74,7	109,9	<b>83,3</b>
<b>Mittelwert</b>	<b>79,5</b>	<b>47,2</b>	<b>96,9</b>	<b>77,5</b>	<b>102,5</b>	<b>80,7</b>



### 1.3 Beschreibung der Untersuchungsmethoden

#### Vermahlungseigenschaften

Mindestens 2,5 kg Weizen werden mit dem Mahlautomaten „*Quadrumat Senior*“ der Fa. Brabender mit einem Feuchtegehalt von 15 % +/- 0,5 % vermahlen. Proben mit niedrigeren Feuchten werden durch Zugabe einer berechneten Menge Wasser und 24 h Abstezeit konditioniert. Zu feuchte Proben werden bei 45 °C im Luftstrom getrocknet.

Aus dem Anteil der anfallenden Vermahlungsprodukte (grobe Kleie, Schrotmehl, feine Kleie, Mahlungsmehl) werden die Parameter **Grießausbeute**, **Schrotmehl** und **Passagemehl** berechnet. Der **Mineralstoffgehalt** wird nach dem ICC-Standard Nr. 104 bestimmt. Die **Mineralstoffwertzahl** wird nach folgender Formel berechnet:

$$\text{Mineralstoffwertzahl} = \frac{\text{Mineralstoffgehalt \% i.Tr}}{\text{Passagemehlanfall \%}} \times 100\,000$$

Es werden niedrige Mineralstoffwertzahlen angestrebt.

Ergänzend wird die **Mehlausbeute** bei einem Aschegehalt der **Mehltype 550** durch Zusatz der berechneten Menge eines abgeschleuderten Mehls aus den beiden Kleiefractionen dargestellt.

Der Gehalt an **Stärke** im Winterweizen wird nach ICC-Standard 123 nachgewiesen. Der optische Drehwinkel der Stärkelösung wird mit dem POLARTRONIC NHZ-8 (Fa. Schmidt + Haensch) bestimmt.

#### Teig- und Backeigenschaften sowie deren Klassifizierung

Die **Rohproteinbestimmung** erfolgt nach der DUMAS-Methode mit dem *vario MAX CN* der Fa. *elementar*. Die ermittelten Stickstoffwerte nach CEN ISO/TS 16634-2:2009 werden mit dem Faktor 5,7 für Weizen und Weizenprodukte multipliziert.

Der **Sedimentationswert** wird nach dem ICC-Standard 116 bestimmt. Die Herstellung des Versuchsmehles für die Bestimmung erfolgt nach dem ICC-Standard 118 unter Verwendung der Versuchsmühle „*Sedimat*“ von der Fa. Brabender.

unter 25 Eh	... niedrig
25 - 40 Eh	... mittel
41 - 60 Eh	... hoch
über 60 Eh	... sehr hoch

Die **Fallzahl** wird nach dem ICC-Standard Nr. 107 bestimmt.

unter 180 s	...erhöhte enzymatische Aktivität
220 - 280 s	...optimaler Bereich
über 300 s	...geringe enzymatische Aktivität

Die Ermittlung der **Wasseraufnahmefähigkeit** des Mehles und die Aufzeichnung des Farinogramms werden nach dem ICC-Standard Nr. 115 vorgenommen. Aus dem Kurvenverlauf werden nicht die einzelnen Abschnitte, wie Teigentwicklungszeit, Knettoleranz und Grad der Teigweichung abgelesen, sondern alle Einzeldaten in der **Qualitätszahl** als Komplexwert für die Kneteigenschaften zusammengefasst.

<b>Wasseraufnahmefähigkeit</b>	<b>Qualitätszahl</b>	
< 56,0 %	< 40	...niedrig
56,0 - 58,9 %	40 - 60	...befriedigend
59,0 - 61,0 %	61 - 100	...gut
> 61,0 %	> 100	...sehr gut

### **Verhältniszahl und Teigenergie**

werden als rheologische Parameter mit dem Brabender-Extensographen nach dem ICC-Standard Nr. 114 bestimmt. Abweichend zum ICC-Standard werden die Dehnung des Teigstrangs und die Aufzeichnung des Extensogramms nach einer Teigruhezeit von 20 min vorgenommen.

<b>Verhältniszahl</b>	
< 0,80	...schwach
0,81 - 1,40	...befriedigend
1,41 - 2,00	...gut
2,01 - 2,80	...sehr gut
> 2,80	...Kleber kurz

<b>Teigenergie</b>	
< 80	...niedrig
80 - 100	...befriedigend
101 - 140	...gut
> 140	...sehr gut

Der **RMT-Brötchenbackversuch** wird nach den *Standard-Methoden* der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. durchgeführt. Unter Zugrundelegung von Mindestgehalten im Protein in den jeweiligen Qualitätsklassen gilt:

<b><u>Brotweizen</u></b>	<b><u>Eliteweizen</u></b>	<b><u>Backverhalten</u></b>
unter 600 ml	unter 660 ml	nicht befriedigend
601 - 630 ml	661 - 700 ml	befriedigend
631 - 660 ml	701 - 740 ml	gut
über 660 ml	über 740 ml	sehr gut

## 2. DARSTELLUNG UND WERTUNG DER ERGEBNISSE WINTERWEICHWEIZEN

Für die Qualitätsuntersuchungen zu Vermahlungs-, Teig- und Backeigenschaften wurden Proben aus dem Erntegut 2018 der Stufe 2 der Landessortenversuche Winterweichweizen der Löß-Standorte Magdeburg, Bernburg, Walbeck, Pommritz und Nossen einbezogen. Sehr hohe Temperaturen in Kombination mit Trockenstress beeinflussten die Qualität des Erntegutes an allen Standorten. Die Ausprägungen von Teig- und Backeigenschaften einzelner Sorten entsprachen nicht immer den Erwartungen. Stärken bzw. Schwächen in einzelnen Merkmalen kamen deutlich zum Vorschein. In der Tabelle 19 erfolgte eine Bewertung der Qualitätseigenschaften der mehrjährig geprüften Sorten in Anlehnung an die Beschreibende Sortenliste des Bundessortenamtes (2019).

### **Vermahlungseigenschaften**

In den Tabellen 4 bis 9 sind die Ergebnisse für die einzelnen Versuchsstandorte dargestellt. Die Mehle weisen verfahrensbedingt einen etwas niedrigen Mineralstoffgehalt auf. Durch die Nachbehandlung der Kleie mit der Kleieschleuder wurde ein Typenmehl 550 mit einem Mineralstoffgehalt von 0,50 % bis 0,52 % erhalten. Die **Mehlausbeute** liegt bei den E- und B-Weizen unter dem Niveau des Vorjahres und in allen Qualitätsgruppen deutlich unter dem Niveau des Jahres 2016. Während Bernstein, RGT Aktion, Achim, Spontan und Kashmir mit relativ hohen Ausbeuten auffielen, lagen Barranco, Leandrus sowie Kamerad und Boss deutlich unter dem Mittelwert.

### **Teig- und Backeigenschaften**

Die Ergebnisse der Teig- und Backeigenschaften sind in den Tabellen 10 bis 18 enthalten. Sehr deutlich wird die negative Korrelation zwischen Ertrag und Qualität, speziell zum **Rohproteingehalt (RP)**, sichtbar. Am Standort Nossen mit einem mittleren Ertrag von 102,5 dt/ha lagen die E-Weizen mit 12,6 % RP-Gehalt sowie viele A-Weizen deutlich unter den geforderten Mindestwerten. In Pommritz und Bernburg wurden bei Erträgen von 77,5 dt/ha bzw. 47,2 dt/ha sehr hohe RP-Gehalte, im Versuchsmittel über 15,5 %, erreicht. Die Proteinwerte in Walbeck und Magdeburg entsprachen den erwarteten Differenzierungen zwischen den Qualitätsgruppen und auch zwischen den Sorten.

Die **Fallzahlen** erreichten auf allen Standorten bei allen Sorten sehr hohe Werte. In Nossen sind auf Grund der sehr geringen RP-Gehalte sortenspezifisch kritische **Sedimentationswerte** in allen Qualitätsgruppen erreicht worden. Auch in Magdeburg fielen einzelne A-Weizen mit geringen Sedimentationswerten auf. Werte, die sich nicht im Backvolumen widerspiegeln. Die **Backvolumina** differieren entsprechend den Qualitätsgruppen, liegen insgesamt auf einem sehr hohen Niveau, mit nicht immer befriedigenden, sortenspezifischen Einschränkungen am Standort Nossen.

Im Merkmal **Wasseraufnahme** wurden gegenüber beiden Vorjahren leicht erhöhte Werte, mit einer guten Sortendifferenzierung, erreicht. Positiv fielen z.B. Chaplin, Asory, Findus oder Julius auf, während Achim, Lemmy, RGT Reform oder Kashmir teilweise geringe Werte zeigten. Die Ergebnisse **Farinogramm Qualitätszahlen** zeigten eine starke Abhängigkeit vom Standort. Am Standort Nossen, mit sehr geringen RP-Gehalten, erreichten, bis auf wenige Ausnahmen, alle Sorten nur befriedigende oder schlechtere Qualitätszahlen.

Um die genetisch determinierten Teigqualitäten zu verdeutlichen, wurde das **Extensogramm** ohne Zusatz von Ascorbinsäure aufgenommen. Auch hier zeigten sich am Standort Nossen unbefriedigende Ergebnisse hinsichtlich **Teigenergie**. Lediglich qualitätsstarke Sorten wie etwa Axioma, Chaplin, Pionier, Lemmy oder Findus zeigten gute bis sehr gute Ergebnisse. LG Magirus, Julius oder Leandrus erreichten sowohl in Nossen als auch über die Orte hinweg keine Spitzenwerte. Diese Differenzierung in der Teigenergie spiegelt sich nicht in der Verhältniszahl wider. Die Backvolumen dieser Sorten waren im Ortsmittel hoch, am Standort Nossen aber nicht befriedigend.

Seit dem Frühjahr 2019 wird der **Rohproteingehalt** bei Winterweichweizen nicht mehr für die Zuordnung zu einer bestimmten Qualitätsgruppe – E-, A-, B- oder C-Weizen – herangezogen. Hier wird dem züchterischen Fortschritt zu ertragsstärkeren E-, A- und B-Weizensorten, die bei geringeren Rohproteingehalten gute Backvolumina erreichen können, durch das Bundessortenamt Rechnung getragen. Alle weiteren Eingruppierungskriterien bleiben unverändert gültig. Das Merkmal Rohproteingehalt wird weiterhin eingestuft und zur Charakterisierung von Sorten herangezogen.

Die Folge dieser Bewertungsänderung war, dass zwölf vor dem Jahr 2019 zugelassene Sorten in die qualitativ nächst höhere Gruppe umgestuft wurden. Im vorliegenden Bericht betrifft dies die Sorte Chaplin, die als A-Weizen in die Prüfung ging und nun ein E-Weizen ist, sowie die Sorte LG Imposanto, die vom B- zum A-Weizen umgestuft wurde.

Diese geänderte Vorgehensweise hat Konsequenzen für die landwirtschaftliche Praxis. Beim größten Teil der Weizenernten bleibt der Rohproteingehalt auch in den folgenden Jahren ein wichtiger Parameter hinsichtlich der Vermarktung. Damit haben Kenntnisse zum Rohproteingehalt weiterhin eine große Bedeutung. Das sichere Erreichen bisher unveränderter Mindestforderungen des Handels an den Rohproteingehalt für E-, A- und B-Qualitäten kann bei zahlreichen neuen, im Proteingehalt schwächeren Sorten, schwierig werden. Damit wird eine genaue Kenntnis von Sortenmerkmalen, auch oder insbesondere bei Qualitätsmerkmalen, immer bedeutender.

Kenntnisse über Rohproteingehalt und Rohproteinsicherheit von Sorten werden unter den Aspekten der neuen Düngeverordnung bzw. der Ausweisung der sogenannten „Roten Gebiete“ immer wichtiger.

**Tabelle 4: LSV Winterweizen  
Vermahlungseigenschaften - Merkmal *Grießausbeute* (%)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	54,2	49,5	53,6	48,9	54,5	<b>52,1</b>
Axioma	E	55,7	51,7	55,0	51,7	56,5	<b>54,1</b>
Ponticus	E	53,9	51,2	55,6	52,7	56,8	<b>54,0</b>
Barranco	E	57,3	49,9	56,5	52,9	57,9	<b>54,9</b>
Moschus	E	54,7	52,1	55,9	52,7	58,0	<b>54,7</b>
Galerist	E	53,7	49,5	53,1	48,7	54,9	<b>52,0</b>
KWS Eternity	E	54,6	51,0	53,6	51,8	55,9	<b>53,4</b>
LG Magirus	E	54,8	51,5	55,3	51,1	55,8	<b>53,7</b>
KWS Emerick	E	54,1	52,4	55,6	52,4	56,2	<b>54,1</b>
Viki	E	53,1	49,3	54,4	49,8	55,0	<b>52,3</b>
Expo	E	54,9	53,3	54,5	52,4	56,4	<b>54,3</b>
Chaplin	E	51,9	48,8	53,1	47,1	55,7	<b>51,3</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>54,4</b>	<b>50,9</b>	<b>54,7</b>	<b>51,0</b>	<b>56,1</b>	<b>53,4</b>
Julius	A	55,4	51,4	54,2	52,0	57,9	<b>54,2</b>
Patras	A	53,1	49,8	55,1	48,1	54,3	<b>52,1</b>
Pionier	A	55,7	52,4	56,2	52,8	58,1	<b>55,0</b>
Dichter	A	54,7	51,2	55,0	52,8	55,6	<b>53,9</b>
RGT Reform	A	52,3	49,2	53,9	49,4	53,5	<b>51,7</b>
Spontan	A	55,1	52,3	56,4	50,7	55,7	<b>54,0</b>
Nordkap	A	51,6	48,9	52,5	46,6	52,5	<b>50,4</b>
Kashmir	A	51,2	50,4	53,1	47,0	51,5	<b>50,6</b>
Apostel	A	53,3	50,6	54,5	48,0	54,2	<b>52,1</b>
Leandrus	A	53,7	49,8	53,7	48,8	54,1	<b>52,0</b>
Findus	(A)	55,4	51,0	55,7	51,7	56,3	<b>54,0</b>
Achim	A	51,3	50,0	52,1	49,9	54,5	<b>51,6</b>
Chiron	A	56,7	55,0	58,2	53,9	59,6	<b>56,7</b>
RGT Aktion	A	53,0	49,6	53,1	50,5	53,0	<b>51,8</b>
Asory	A	56,3	49,8	55,8	51,8	58,4	<b>54,4</b>
LG Initial	A	51,9	47,4	52,1	47,9	51,3	<b>50,1</b>
Lemmy	A	50,8	52,2	52,5	44,9	50,5	<b>50,2</b>
LG Imposanto	A	52,8	49,2	53,3	51,7	54,0	<b>52,2</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>53,6</b>	<b>50,6</b>	<b>54,3</b>	<b>49,9</b>	<b>54,7</b>	<b>52,6</b>
Faustus	B	53,2	49,5	55,0	46,8	50,2	<b>50,9</b>
Kamerad	B	53,9	49,5	54,5	50,5	58,3	<b>53,3</b>
Boss	B	51,2	45,8	51,0	46,1	51,6	<b>49,1</b>
KWS Talent	B	55,4	54,0	56,1	51,9	57,4	<b>55,0</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>53,4</b>	<b>49,7</b>	<b>54,2</b>	<b>48,8</b>	<b>54,4</b>	<b>52,1</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>53,9</b>	<b>50,6</b>	<b>54,4</b>	<b>50,2</b>	<b>55,2</b>	<b>52,8</b>

**Tabelle 5: LSV Winterweizen  
Vermahlungseigenschaften - Merkmal Schrotmehl (%)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	33,7	39,0	34,9	40,3	34,2	<b>36,4</b>
Axioma	E	31,7	34,7	32,9	35,3	31,8	<b>33,3</b>
Ponticus	E	33,9	36,4	32,8	36,2	31,7	<b>34,2</b>
Barranco	E	29,8	37,1	31,0	34,3	29,9	<b>32,4</b>
Moschus	E	32,9	35,4	31,9	35,0	29,1	<b>32,9</b>
Galerist	E	33,8	37,0	35,2	38,1	33,0	<b>35,4</b>
KWS Eternity	E	32,4	35,2	34,0	35,6	31,2	<b>33,7</b>
LG Magirus	E	32,5	35,1	32,8	36,2	32,7	<b>33,9</b>
KWS Emerick	E	34,5	35,2	33,6	37,2	31,9	<b>34,5</b>
Viki	E	34,2	36,1	33,7	38,0	33,2	<b>35,0</b>
Expo	E	32,5	33,2	34,3	36,0	32,2	<b>33,6</b>
Chaplin	E	33,8	35,1	34,3	39,8	32,2	<b>35,0</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>33,0</b>	<b>35,8</b>	<b>33,5</b>	<b>36,8</b>	<b>31,9</b>	<b>34,2</b>
Julius	A	32,4	35,4	34,1	36,0	30,6	<b>33,7</b>
Patras	A	34,6	36,5	32,8	39,6	34,1	<b>35,5</b>
Pionier	A	31,3	34,4	32,2	34,3	29,5	<b>32,3</b>
Dichter	A	32,3	34,2	32,6	34,3	32,5	<b>33,2</b>
RGT Reform	A	33,8	36,6	33,3	38,1	35,4	<b>35,4</b>
Spontan	A	33,6	34,0	32,4	37,3	33,3	<b>34,1</b>
Nordkap	A	34,3	35,7	36,0	40,6	35,4	<b>36,4</b>
Kashmir	A	37,6	37,3	37,0	41,6	38,2	<b>38,3</b>
Apostel	A	34,4	36,3	34,8	39,8	34,7	<b>36,0</b>
Leandrus	A	31,5	35,4	32,1	36,0	33,1	<b>33,6</b>
Findus	(A)	31,0	35,0	32,2	35,4	30,4	<b>32,8</b>
Achim	A	36,8	36,6	36,0	37,5	34,3	<b>36,2</b>
Chiron	A	29,3	29,9	29,8	32,4	28,1	<b>29,9</b>
RGT Aktion	A	36,4	38,5	36,6	38,8	37,1	<b>37,5</b>
Asory	A	32,9	37,1	33,5	36,4	30,4	<b>34,1</b>
LG Initial	A	35,9	37,3	35,5	38,8	37,9	<b>37,1</b>
Lemmy	A	36,5	34,3	36,0	42,7	38,8	<b>37,7</b>
LG Imposanto	A	33,6	36,6	33,3	35,3	35,2	<b>34,8</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>33,8</b>	<b>35,6</b>	<b>33,9</b>	<b>37,5</b>	<b>33,8</b>	<b>34,9</b>
Faustus	B	34,7	37,3	34,2	41,9	40,8	<b>37,8</b>
Kamerad	B	32,0	36,0	31,4	36,7	29,0	<b>33,0</b>
Boss	B	33,6	36,9	34,0	37,0	34,4	<b>35,2</b>
KWS Talent	B	31,9	33,3	32,6	35,5	32,1	<b>33,1</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>33,1</b>	<b>35,9</b>	<b>33,1</b>	<b>37,8</b>	<b>34,1</b>	<b>34,8</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>33,4</b>	<b>35,7</b>	<b>33,6</b>	<b>37,3</b>	<b>33,2</b>	<b>34,6</b>

**Tabelle 6: LSV Winterweizen  
Vermahlungseigenschaften - Merkmal *Passagenmehl* (%)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	74,8	74,5	75,0	75,2	75,3	<b>75,0</b>
Axioma	E	73,3	72,8	74,2	72,7	74,1	<b>73,4</b>
Ponticus	E	74,6	73,2	74,6	74,6	74,7	<b>74,3</b>
Barranco	E	73,3	73,0	73,4	72,0	73,1	<b>73,0</b>
Moschus	E	74,0	73,8	74,1	73,1	72,5	<b>73,5</b>
Galerist	E	74,0	72,8	75,8	73,4	74,2	<b>74,0</b>
KWS Eternity	E	74,3	73,3	75,1	74,3	74,1	<b>74,2</b>
LG Magirus	E	73,6	72,7	75,1	73,6	75,0	<b>74,0</b>
KWS Emerick	E	74,7	73,9	74,3	74,9	73,6	<b>74,3</b>
Viki	E	73,8	71,0	74,5	72,6	74,6	<b>73,3</b>
Expo	E	74,8	73,9	76,6	75,2	75,9	<b>75,3</b>
Chaplin	E	71,7	68,6	73,9	71,3	74,1	<b>71,9</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>73,9</b>	<b>72,8</b>	<b>74,7</b>	<b>73,6</b>	<b>74,3</b>	<b>73,9</b>
Julius	A	75,1	73,1	75,6	74,0	75,2	<b>74,6</b>
Patras	A	74,6	72,2	74,0	72,8	73,3	<b>73,4</b>
Pionier	A	73,2	73,0	75,4	73,2	73,7	<b>73,7</b>
Dichter	A	73,8	70,9	73,8	73,1	73,8	<b>73,1</b>
RGT Reform	A	73,2	71,6	74,2	72,8	76,1	<b>73,6</b>
Spontan	A	76,7	73,0	75,9	74,1	75,2	<b>75,0</b>
Nordkap	A	72,4	69,9	75,0	72,9	73,5	<b>72,7</b>
Kashmir	A	76,4	75,1	77,7	74,8	75,8	<b>76,0</b>
Apostel	A	74,4	72,6	75,9	73,0	73,9	<b>74,0</b>
Leandrus	A	71,5	69,7	72,1	68,7	73,7	<b>71,1</b>
Findus	(A)	72,0	69,9	73,2	70,7	71,2	<b>71,4</b>
Achim	A	75,6	73,4	75,5	75,5	75,1	<b>75,0</b>
Chiron	A	71,7	69,9	75,3	72,1	73,0	<b>72,4</b>
RGT Aktion	A	76,6	74,4	76,8	75,9	76,3	<b>76,0</b>
Asory	A	76,0	72,0	76,0	73,0	75,3	<b>74,5</b>
LG Initial	A	74,2	70,6	74,1	71,7	75,0	<b>73,1</b>
Lemmy	A	74,3	72,7	75,4	72,9	74,8	<b>74,0</b>
LG Imposanto	A	73,3	71,3	73,9	73,2	75,4	<b>73,4</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>74,2</b>	<b>72,0</b>	<b>75,0</b>	<b>73,0</b>	<b>74,5</b>	<b>73,7</b>
Faustus	B	74,9	73,3	76,1	74,4	76,0	<b>74,9</b>
Kamerad	B	72,0	70,4	72,5	72,3	73,5	<b>72,1</b>
Boss	B	67,6	58,9	67,0	61,3	70,8	<b>65,1</b>
KWS Talent	B	74,6	73,6	76,1	72,3	75,6	<b>74,4</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>72,3</b>	<b>69,1</b>	<b>72,9</b>	<b>70,1</b>	<b>74,0</b>	<b>71,7</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>73,9</b>	<b>71,9</b>	<b>74,7</b>	<b>72,9</b>	<b>74,3</b>	<b>73,5</b>

**Tabelle 7: LSV Winterweizen  
Vermahlungseigenschaften - Merkmal *Mineralstoffgehalt* (% TS)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	0,414	0,459	0,422	0,467	0,437	<b>0,440</b>
Axioma	E	0,400	0,432	0,413	0,411	0,437	<b>0,419</b>
Ponticus	E	0,416	0,443	0,414	0,432	0,446	<b>0,430</b>
Barranco	E	0,411	0,461	0,419	0,436	0,437	<b>0,433</b>
Moschus	E	0,396	0,465	0,410	0,417	0,411	<b>0,420</b>
Galerist	E	0,445	0,477	0,464	0,459	0,419	<b>0,453</b>
KWS Eternity	E	0,395	0,428	0,404	0,399	0,363	<b>0,398</b>
LG Magirus	E	0,414	0,478	0,444	0,430	0,436	<b>0,440</b>
KWS Emerick	E	0,408	0,440	0,416	0,433	0,417	<b>0,423</b>
Viki	E	0,419	0,446	0,440	0,443	0,434	<b>0,436</b>
Expo	E	0,425	0,443	0,435	0,426	0,411	<b>0,428</b>
Chaplin	E	0,421	0,450	0,431	0,443	0,409	<b>0,431</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>0,414</b>	<b>0,452</b>	<b>0,426</b>	<b>0,433</b>	<b>0,421</b>	<b>0,429</b>
Julius	A	0,427	0,467	0,453	0,445	0,417	<b>0,442</b>
Patras	A	0,430	0,468	0,438	0,464	0,414	<b>0,443</b>
Pionier	A	0,427	0,477	0,465	0,443	0,432	<b>0,449</b>
Dichter	A	0,451	0,459	0,444	0,427	0,448	<b>0,446</b>
RGT Reform	A	0,452	0,480	0,431	0,442	0,451	<b>0,451</b>
Spontan	A	0,452	0,453	0,447	0,446	0,463	<b>0,452</b>
Nordkap	A	0,413	0,439	0,434	0,412	0,380	<b>0,416</b>
Kashmir	A	0,434	0,463	0,484	0,453	0,433	<b>0,453</b>
Apostel	A	0,462	0,459	0,501	0,441	0,445	<b>0,462</b>
Leandrus	A	0,461	0,506	0,474	0,443	0,457	<b>0,468</b>
Findus	(A)	0,413	0,426	0,408	0,398	0,383	<b>0,406</b>
Achim	A	0,442	0,441	0,426	0,433	0,431	<b>0,435</b>
Chiron	A	0,478	0,478	0,503	0,486	0,453	<b>0,480</b>
RGT Aktion	A	0,427	0,456	0,417	0,405	0,410	<b>0,423</b>
Asory	A	0,448	0,499	0,466	0,465	0,430	<b>0,462</b>
LG Initial	A	0,455	0,494	0,462	0,466	0,455	<b>0,466</b>
Lemmy	A	0,438	0,435	0,457	0,440	0,443	<b>0,443</b>
LG Imposanto	A	0,439	0,480	0,454	0,458	0,456	<b>0,457</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>0,442</b>	<b>0,466</b>	<b>0,454</b>	<b>0,443</b>	<b>0,433</b>	<b>0,447</b>
Faustus	B	0,450	0,469	0,461	0,493	0,471	<b>0,469</b>
Kamerad	B	0,505	0,567	0,490	0,540	0,522	<b>0,525</b>
Boss	B	0,423	0,457	0,439	0,424	0,417	<b>0,432</b>
KWS Talent	B	0,487	0,492	0,499	0,478	0,463	<b>0,484</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>0,466</b>	<b>0,496</b>	<b>0,472</b>	<b>0,484</b>	<b>0,468</b>	<b>0,477</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>0,435</b>	<b>0,464</b>	<b>0,446</b>	<b>0,444</b>	<b>0,433</b>	<b>0,444</b>



**Tabelle 8: LSV Winterweizen**  
**Vermahlungseigenschaften - Merkmal *Mineralstoffwertzahl***

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	553	616	563	621	580	<b>587</b>
Axioma	E	546	593	557	565	589	<b>570</b>
Ponticus	E	558	605	555	579	597	<b>579</b>
Barranco	E	561	632	571	606	598	<b>594</b>
Moschus	E	535	630	553	570	567	<b>571</b>
Galerist	E	601	655	612	625	565	<b>612</b>
KWS Eternity	E	532	584	538	537	490	<b>536</b>
LG Magirus	E	563	658	591	584	581	<b>595</b>
KWS Emerick	E	546	595	560	578	567	<b>569</b>
Viki	E	568	628	591	610	582	<b>596</b>
Expo	E	568	599	568	566	542	<b>569</b>
Chaplin	E	587	656	583	621	552	<b>600</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>560</b>	<b>621</b>	<b>570</b>	<b>589</b>	<b>568</b>	<b>581</b>
Julius	A	569	639	599	601	554	<b>592</b>
Patras	A	576	648	592	637	565	<b>604</b>
Pionier	A	579	653	617	605	586	<b>608</b>
Dichter	A	616	647	602	584	607	<b>611</b>
RGT Reform	A	617	670	581	580	593	<b>608</b>
Spontan	A	589	621	589	602	616	<b>603</b>
Nordkap	A	570	628	579	565	517	<b>572</b>
Kashmir	A	568	617	623	606	571	<b>597</b>
Apostel	A	621	632	660	563	602	<b>616</b>
Leandrus	A	644	726	657	645	620	<b>658</b>
Findus	(A)	574	609	557	563	538	<b>568</b>
Achim	A	585	601	564	574	574	<b>580</b>
Chiron	A	667	684	668	674	621	<b>663</b>
RGT Aktion	A	557	613	543	534	537	<b>557</b>
Asory	A	589	693	613	637	571	<b>621</b>
LG Initial	A	613	700	623	650	607	<b>639</b>
Lemmy	A	590	598	606	604	592	<b>598</b>
LG Imposanto	A	599	673	614	626	583	<b>619</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>596</b>	<b>647</b>	<b>605</b>	<b>603</b>	<b>581</b>	<b>606</b>
Faustus	B	601	640	606	662	620	<b>626</b>
Kamerad	B	701	805	676	747	710	<b>728</b>
Boss	B	626	776	655	692	589	<b>668</b>
KWS Talent	B	653	668	656	661	612	<b>650</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>645</b>	<b>722</b>	<b>648</b>	<b>691</b>	<b>633</b>	<b>668</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>589</b>	<b>647</b>	<b>598</b>	<b>608</b>	<b>582</b>	<b>605</b>

**Tabelle 9: LSV Winterweizen  
Vermahlungseigenschaften - Merkmal Mehlausbeute Type 550 (%)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	78,2	79,2	79,0	79,2	78,2	<b>78,8</b>
Axioma	E	79,8	77,3	77,1	77,1	76,6	<b>77,6</b>
Ponticus	E	78,1	78,0	78,2	77,8	77,6	<b>77,9</b>
Barranco	E	76,8	77,4	76,9	76,7	76,1	<b>76,8</b>
Moschus	E	77,6	78,0	77,1	76,8	75,6	<b>77,0</b>
Galerist	E	77,2	76,9	78,5	76,9	77,0	<b>77,3</b>
KWS Eternity	E	78,5	77,8	78,5	77,8	77,0	<b>77,9</b>
LG Magirus	E	77,6	77,5	79,0	78,1	78,2	<b>78,1</b>
KWS Emerick	E	78,2	78,4	77,8	78,2	76,9	<b>77,9</b>
Viki	E	77,8	76,5	78,5	77,2	77,7	<b>77,5</b>
Expo	E	77,9	78,4	79,6	78,6	78,6	<b>78,6</b>
Chaplin	E	76,9	75,4	78,1	76,9	77,5	<b>77,0</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>77,9</b>	<b>77,6</b>	<b>78,2</b>	<b>77,6</b>	<b>77,3</b>	<b>77,7</b>
Julius	A	77,8	77,3	78,1	77,4	78,5	<b>77,8</b>
Patras	A	78,5	77,6	78,1	77,6	77,4	<b>77,8</b>
Pionier	A	76,6	77,0	78,4	77,5	76,7	<b>77,2</b>
Dichter	A	76,9	75,6	76,9	76,7	76,8	<b>76,6</b>
RGT Reform	A	77,0	76,5	78,0	77,3	78,7	<b>77,5</b>
Spontan	A	79,0	77,1	78,0	77,8	78,0	<b>78,0</b>
Nordkap	A	78,0	75,9	78,6	77,5	78,0	<b>77,6</b>
Kashmir	A	79,6	78,7	80,0	78,5	78,1	<b>79,0</b>
Apostel	A	77,9	76,1	78,3	76,9	77,4	<b>77,3</b>
Leandrus	A	75,3	74,6	75,7	75,2	76,6	<b>75,5</b>
Findus	(A)	76,8	75,6	77,0	75,9	75,5	<b>76,2</b>
Achim	A	79,5	78,5	79,0	78,4	78,4	<b>78,8</b>
Chiron	A	75,7	75,2	78,1	76,0	76,3	<b>76,3</b>
RGT Aktion	A	79,0	78,8	79,2	78,7	78,9	<b>78,9</b>
Asory	A	78,8	77,0	78,9	76,9	77,9	<b>77,9</b>
LG Initial	A	77,5	76,1	78,0	76,7	78,1	<b>77,3</b>
Lemmy	A	77,1	77,5	78,5	76,9	77,7	<b>77,5</b>
LG Imposanto	A	78,2	76,6	77,6	77,6	78,2	<b>77,6</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>77,7</b>	<b>76,8</b>	<b>78,1</b>	<b>77,2</b>	<b>77,6</b>	<b>77,5</b>
Faustus	B	77,7	76,9	78,7	77,4	79,0	<b>77,9</b>
Kamerad	B	76,3	72,6	76,0	76,0	76,3	<b>75,4</b>
Boss	B	76,0	71,9	75,3	72,9	75,6	<b>74,3</b>
KWS Talent	B	78,1	78,3	79,9	77,3	79,0	<b>78,5</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>77,0</b>	<b>74,9</b>	<b>77,5</b>	<b>75,9</b>	<b>77,5</b>	<b>76,6</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>77,7</b>	<b>76,8</b>	<b>78,1</b>	<b>77,2</b>	<b>77,5</b>	<b>77,5</b>

**Tabelle 10: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Proteingehalt (Korn)* (% TS)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	13,8	16,6	14,5	16,6	12,8	<b>14,9</b>
Axioma	E	13,6	16,0	14,9	16,6	13,0	<b>14,8</b>
Ponticus	E	13,7	15,3	13,7	15,5	12,5	<b>14,1</b>
Barranco	E	12,6	17,8	14,3	16,8	12,7	<b>14,8</b>
Moschus	E	13,9	14,6	13,9	15,6	12,9	<b>14,2</b>
Galerist	E	13,3	15,5	14,4	15,7	12,4	<b>14,3</b>
KWS Eternity	E	13,7	16,2	14,1	16,0	12,7	<b>14,5</b>
LG Magirus	E	13,8	17,1	13,8	15,8	12,3	<b>14,6</b>
KWS Emerick	E	13,7	14,6	14,0	15,0	12,7	<b>14,0</b>
Viki	E	13,6	16,2	14,3	16,0	12,1	<b>14,4</b>
Expo	E	13,6	15,7	14,2	16,8	12,5	<b>14,6</b>
Chaplin	E	13,8	15,7	13,8	16,1	12,1	<b>14,3</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>13,6</b>	<b>15,9</b>	<b>14,2</b>	<b>16,0</b>	<b>12,6</b>	<b>14,5</b>
Julius	A	12,6	15,4	14,3	15,7	11,9	<b>14,0</b>
Patras	A	12,8	14,1	13,2	15,7	12,2	<b>13,6</b>
Pionier	A	13,2	14,7	13,3	15,3	12,2	<b>13,7</b>
Dichter	A	12,8	16,0	14,1	15,3	12,3	<b>14,1</b>
RGT Reform	A	12,8	14,5	13,4	15,9	11,8	<b>13,7</b>
Spontan	A	12,9	15,3	14,3	16,0	12,7	<b>14,2</b>
Nordkap	A	14,5	16,0	13,7	15,6	12,4	<b>14,4</b>
Kashmir	A	11,5	16,2	12,6	15,2	11,7	<b>13,4</b>
Apostel	A	12,5	14,3	13,4	14,9	12,4	<b>13,5</b>
Leandrus	A	12,4	15,1	13,0	15,1	11,5	<b>13,4</b>
Findus	(A)	12,8	14,8	13,6	15,2	12,2	<b>13,7</b>
Achim	A	13,1	15,4	13,7	15,4	12,0	<b>13,9</b>
Chiron	A	13,7	15,0	13,8	15,9	12,5	<b>14,2</b>
RGT Aktion	A	12,7	14,6	13,5	15,8	12,0	<b>13,7</b>
Asory	A	12,6	17,4	13,0	15,6	11,7	<b>14,1</b>
LG Initial	A	12,4	15,3	13,5	15,8	11,3	<b>13,7</b>
Lemmy	A	12,3	15,3	13,9	15,8	12,2	<b>13,9</b>
LG Imposanto	A	13,3	16,3	13,1	15,1	11,2	<b>13,8</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>12,8</b>	<b>15,3</b>	<b>13,5</b>	<b>15,5</b>	<b>12,0</b>	<b>13,8</b>
Faustus	B	13,0	14,6	12,8	15,9	11,2	<b>13,5</b>
Kamerad	B	13,4	15,9	13,7	15,4	12,0	<b>14,1</b>
Boss	B	12,9	16,8	13,7	16,5	12,1	<b>14,4</b>
KWS Talent	B	12,7	14,6	13,8	16,3	11,0	<b>13,7</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>13,0</b>	<b>15,5</b>	<b>13,5</b>	<b>16,0</b>	<b>11,6</b>	<b>13,9</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>13,1</b>	<b>15,6</b>	<b>13,7</b>	<b>15,8</b>	<b>12,2</b>	<b>14,1</b>

**Tabelle 11: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Sedimentationswert* (Eh)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	68	72	70	70	55	67
Axioma	E	71	73	72	72	54	68
Ponticus	E	68	71	69	68	59	67
Barranco	E	60	70	70	67	54	64
Moschus	E	68	69	69	68	58	66
Galerist	E	64	69	67	67	40	61
KWS Eternity	E	69	73	72	72	63	70
LG Magirus	E	63	68	65	67	48	62
KWS Emerick	E	60	61	58	59	44	56
Viki	E	65	70	66	68	47	63
Expo	E	59	69	66	68	45	61
Chaplin	E	71	74	72	73	61	70
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>66</b>	<b>70</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>52</b>	<b>65</b>
Julius	A	59	68	68	68	51	63
Patras	A	48	59	56	62	37	52
Pionier	A	64	70	70	68	52	65
Dichter	A	46	69	59	63	39	55
RGT Reform	A	53	67	64	71	42	59
Spontan	A	58	70	65	68	38	60
Nordkap	A	69	72	66	69	44	64
Kashmir	A	44	67	53	55	35	51
Apostel	A	47	66	50	58	28	50
Leandrus	A	43	61	50	55	34	49
Findus	(A)	60	72	70	71	56	66
Achim	A	59	69	68	69	47	62
Chiron	A	62	67	64	65	41	60
RGT Aktion	A	49	67	56	66	34	54
Asory	A	51	70	50	59	43	55
LG Initial	A	46	64	49	59	38	51
Lemmy	A	53	72	64	71	38	60
LG Imposanto	A	59	70	50	68	34	56
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>54</b>	<b>68</b>	<b>60</b>	<b>65</b>	<b>41</b>	<b>57</b>
Faustus	B	46	60	40	61	28	47
Kamerad	B	39	58	39	49	28	43
Boss	B	30	46	29	41	20	33
KWS Talent	B	49	65	56	66	31	53
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>41</b>	<b>57</b>	<b>41</b>	<b>54</b>	<b>27</b>	<b>44</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>56</b>	<b>67</b>	<b>60</b>	<b>65</b>	<b>43</b>	<b>58</b>

**Tabelle 12: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Fallzahl [Mehl]* (s)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	408	476	458	500	376	<b>444</b>
Axioma	E	402	489	487	504	415	<b>459</b>
Ponticus	E	463	562	482	551	494	<b>510</b>
Barranco	E	385	463	471	533	406	<b>452</b>
Moschus	E	449	510	493	571	477	<b>500</b>
Galerist	E	399	464	460	478	347	<b>430</b>
KWS Eternity	E	381	458	433	438	387	<b>419</b>
LG Magirus	E	396	467	399	435	387	<b>417</b>
KWS Emerick	E	394	440	416	447	401	<b>420</b>
Viki	E	410	484	444	463	418	<b>444</b>
Expo	E	364	448	423	446	385	<b>413</b>
Chaplin	E	447	531	477	543	444	<b>488</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>408</b>	<b>483</b>	<b>454</b>	<b>492</b>	<b>411</b>	<b>450</b>
Julius	A	390	493	457	538	418	<b>459</b>
Patras	A	412	520	479	534	439	<b>477</b>
Pionier	A	417	445	441	506	410	<b>444</b>
Dichter	A	416	528	479	516	434	<b>475</b>
RGT Reform	A	427	485	479	528	446	<b>473</b>
Spontan	A	391	510	459	522	397	<b>456</b>
Nordkap	A	402	487	426	454	390	<b>432</b>
Kashmir	A	351	452	420	457	363	<b>409</b>
Apostel	A	364	452	418	433	365	<b>406</b>
Leandrus	A	399	513	444	479	397	<b>446</b>
Findus	(A)	380	453	440	467	421	<b>432</b>
Achim	A	402	422	383	463	307	<b>395</b>
Chiron	A	411	505	457	500	415	<b>458</b>
RGT Aktion	A	364	479	437	470	392	<b>428</b>
Asory	A	416	502	452	469	432	<b>454</b>
LG Initial	A	348	496	443	493	371	<b>430</b>
Lemmy	A	379	476	432	458	411	<b>431</b>
LG Imposanto	A	397	500	393	481	378	<b>430</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>393</b>	<b>484</b>	<b>441</b>	<b>487</b>	<b>399</b>	<b>441</b>
Faustus	B	413	506	426	516	393	<b>451</b>
Kamerad	B	391	492	454	436	374	<b>429</b>
Boss	B	346	388	396	408	360	<b>380</b>
KWS Talent	B	409	491	432	524	387	<b>449</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>390</b>	<b>469</b>	<b>427</b>	<b>471</b>	<b>379</b>	<b>427</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>398</b>	<b>482</b>	<b>444</b>	<b>487</b>	<b>401</b>	<b>442</b>

**Tabelle 13: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal Stärkegehalt [Schrot] (% TS)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	70,9	67,4	69,4	64,8	69,4	<b>68,4</b>
Axioma	E	69,9	66,7	69,6	63,9	68,6	<b>67,7</b>
Ponticus	E	69,7	66,6	69,6	65,6	69,3	<b>68,2</b>
Barranco	E	71,2	64,9	68,8	63,9	69,8	<b>67,7</b>
Moschus	E	69,1	69,2	70,4	66,3	68,9	<b>68,8</b>
Galerist	E	69,3	67,2	68,6	64,2	69,0	<b>67,7</b>
KWS Eternity	E	70,1	66,3	68,9	64,9	69,2	<b>67,9</b>
LG Magirus	E	69,5	65,5	69,8	64,5	69,5	<b>67,8</b>
KWS Emerick	E	69,7	67,9	69,0	65,0	68,5	<b>68,0</b>
Viki	E	70,6	66,9	69,6	64,7	70,1	<b>68,4</b>
Expo	E	70,0	67,6	68,8	63,8	70,3	<b>68,1</b>
Chaplin	E	68,4	66,2	68,6	63,6	69,6	<b>67,3</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>69,9</b>	<b>66,9</b>	<b>69,3</b>	<b>64,6</b>	<b>69,4</b>	<b>68,0</b>
Julius	A	70,0	66,0	68,0	64,0	70,1	<b>67,6</b>
Patras	A	71,8	68,7	70,4	64,9	69,6	<b>69,1</b>
Pionier	A	69,9	67,6	69,1	64,6	69,5	<b>68,1</b>
Dichter	A	70,5	65,9	68,8	64,7	69,5	<b>67,9</b>
RGT Reform	A	70,5	68,2	70,2	63,9	70,0	<b>68,6</b>
Spontan	A	70,6	67,5	67,7	63,6	68,8	<b>67,6</b>
Nordkap	A	67,6	65,5	68,1	65,0	69,1	<b>67,1</b>
Kashmir	A	72,0	66,2	71,5	64,8	69,7	<b>68,8</b>
Apostel	A	70,7	68,4	69,9	65,7	68,4	<b>68,6</b>
Leandrus	A	69,8	66,4	69,1	63,3	68,9	<b>67,5</b>
Findus	(A)	70,4	67,5	69,7	65,4	69,0	<b>68,4</b>
Achim	A	71,3	68,7	70,8	66,0	70,4	<b>69,4</b>
Chiron	A	69,3	67,2	69,1	64,7	69,6	<b>68,0</b>
RGT Aktion	A	71,5	67,3	70,4	65,7	69,4	<b>68,9</b>
Asory	A	71,0	64,0	70,0	63,8	69,6	<b>67,7</b>
LG Initial	A	69,6	65,2	67,9	63,8	69,7	<b>67,2</b>
Lemmy	A	70,7	67,1	69,5	64,7	68,7	<b>68,1</b>
LG Imposanto	A	69,1	64,5	68,6	65,0	69,7	<b>67,4</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>70,4</b>	<b>66,8</b>	<b>69,4</b>	<b>64,6</b>	<b>69,4</b>	<b>68,1</b>
Faustus	B	71,3	68,8	71,0	64,0	69,8	<b>69,0</b>
Kamerad	B	69,3	65,9	68,6	64,4	69,0	<b>67,4</b>
Boss	B	70,8	65,2	69,5	65,7	68,4	<b>67,9</b>
KWS Talent	B	71,1	69,0	69,6	64,5	72,1	<b>69,3</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>70,6</b>	<b>67,2</b>	<b>69,7</b>	<b>64,7</b>	<b>69,8</b>	<b>68,4</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>70,2</b>	<b>66,9</b>	<b>69,4</b>	<b>64,6</b>	<b>69,4</b>	<b>68,1</b>

**Tabelle 14: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal Wasseraufnahme (%)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	56,9	58,0	59,0	58,5	59,3	<b>58,3</b>
Axioma	E	56,9	57,1	59,6	58,3	60,2	<b>58,4</b>
Ponticus	E	57,3	59,0	60,1	59,9	61,4	<b>59,5</b>
Barranco	E	57,2	55,8	59,3	59,0	62,2	<b>58,7</b>
Moschus	E	58,1	58,0	60,6	59,8	62,8	<b>59,9</b>
Galerist	E	55,1	56,1	57,2	56,2	59,4	<b>56,8</b>
KWS Eternity	E	58,3	58,9	59,1	60,5	62,1	<b>59,8</b>
LG Magirus	E	56,5	57,8	57,9	56,9	60,4	<b>57,9</b>
KWS Emerick	E	57,2	57,7	60,4	59,8	61,5	<b>59,3</b>
Viki	E	55,7	56,3	58,0	57,7	59,0	<b>57,3</b>
Expo	E	55,5	56,0	58,0	58,3	59,0	<b>57,4</b>
Chaplin	E	58,5	60,3	60,4	60,8	61,4	<b>60,3</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>56,9</b>	<b>57,6</b>	<b>59,1</b>	<b>58,8</b>	<b>60,7</b>	<b>58,6</b>
Julius	A	59,0	60,4	61,7	62,4	63,3	<b>61,4</b>
Patras	A	55,0	55,1	58,4	57,0	57,9	<b>56,7</b>
Pionier	A	57,8	57,3	60,1	58,5	62,3	<b>59,2</b>
Dichter	A	57,2	57,9	58,8	59,1	59,2	<b>58,4</b>
RGT Reform	A	54,3	55,6	56,3	56,3	56,9	<b>55,9</b>
Spontan	A	58,7	57,4	61,8	59,0	60,8	<b>59,5</b>
Nordkap	A	55,2	54,9	56,7	55,9	57,7	<b>56,1</b>
Kashmir	A	53,6	54,0	55,9	54,1	56,5	<b>54,8</b>
Apostel	A	54,3	54,2	56,4	54,5	56,6	<b>55,2</b>
Leandrus	A	57,8	59,7	58,9	59,7	61,5	<b>59,5</b>
Findus	(A)	58,3	56,9	60,1	59,6	61,5	<b>59,3</b>
Achim	A	53,3	53,7	55,2	55,2	57,3	<b>54,9</b>
Chiron	A	58,8	58,0	61,9	60,4	64,3	<b>60,7</b>
RGT Aktion	A	55,9	56,4	57,7	57,0	58,5	<b>57,1</b>
Asory	A	57,8	60,0	60,0	59,0	61,6	<b>59,7</b>
LG Initial	A	55,2	56,0	56,8	57,2	57,6	<b>56,6</b>
Lemmy	A	53,7	56,8	56,2	54,3	56,0	<b>55,4</b>
LG Imposanto	A	56,2	56,9	56,9	58,7	58,3	<b>57,4</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>56,2</b>	<b>56,7</b>	<b>58,3</b>	<b>57,7</b>	<b>59,3</b>	<b>57,7</b>
Faustus	B	56,9	57,0	59,9	59,2	57,6	<b>58,1</b>
Kamerad	B	58,9	59,1	60,3	61,1	63,3	<b>60,5</b>
Boss	B	52,3	53,8	54,1	54,7	55,6	<b>54,1</b>
KWS Talent	B	57,4	59,3	61,6	61,6	60,4	<b>60,1</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>56,4</b>	<b>57,3</b>	<b>59,0</b>	<b>59,2</b>	<b>59,2</b>	<b>58,2</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>56,5</b>	<b>57,1</b>	<b>58,7</b>	<b>58,2</b>	<b>59,8</b>	<b>58,1</b>

**Tabelle 15: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Farinogramm Qualitätszahl***

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	174	165	112	220	104	155
Axioma	E	82	195	137	300	85	160
Ponticus	E	115	136	95	96	53	99
Barranco	E	56	251	81	144	25	111
Moschus	E	39	106	83	136	56	84
Galerist	E	81	193	94	141	28	107
KWS Eternity	E	232	173	164	166	45	156
LG Magirus	E	60	84	55	95	41	67
KWS Emerick	E	106	116	66	113	67	94
Viki	E	114	470	124	251	27	197
Expo	E	119	181	73	156	69	120
Chaplin	E	28	387	83	300	77	175
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>101</b>	<b>205</b>	<b>97</b>	<b>177</b>	<b>56</b>	<b>127</b>
Julius	A	82	97	54	77	61	74
Patras	A	67	93	53	87	42	68
Pionier	A	127	149	81	170	38	113
Dichter	A	63	74	46	56	38	55
RGT Reform	A	58	171	83	231	28	114
Spontan	A	48	234	78	175	53	118
Nordkap	A	126	215	83	168	38	126
Kashmir	A	23	81	61	111	23	60
Apostel	A	31	96	48	113	30	64
Leandrus	A	36	250	134	243	30	139
Findus	(A)	36	400	112	300	35	177
Achim	A	77	119	60	131	33	84
Chiron	A	184	396	93	203	27	181
RGT Aktion	A	93	122	62	102	47	85
Asory	A	91	300	68	165	33	131
LG Initial	A	68	97	47	100	48	72
Lemmy	A	44	165	136	394	75	163
LG Imposanto	A	97	109	61	134	50	90
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>75</b>	<b>176</b>	<b>76</b>	<b>164</b>	<b>41</b>	<b>106</b>
Faustus	B	60	79	38	70	37	57
Kamerad	B	73	121	64	80	37	75
Boss	B	41	96	50	79	24	58
KWS Talent	B	85	95	41	90	23	67
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>65</b>	<b>98</b>	<b>48</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>64</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>83</b>	<b>177</b>	<b>80</b>	<b>159</b>	<b>45</b>	<b>109</b>



**Tabelle 16: LSV Winterweizen**  
**Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Extensogramm Teigenergie* (cm<sup>2</sup>)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	129	198	160	176	118	<b>156</b>
Axioma	E	152	235	191	200	145	<b>185</b>
Ponticus	E	129	172	123	137	86	<b>129</b>
Barranco	E	116	191	128	131	91	<b>131</b>
Moschus	E	142	146	125	143	96	<b>130</b>
Galerist	E	158	220	151	167	101	<b>159</b>
KWS Eternity	E	169	214	179	183	137	<b>176</b>
LG Magirus	E	103	126	81	112	73	<b>99</b>
KWS Emerick	E	122	143	100	131	84	<b>116</b>
Viki	E	142	191	133	172	108	<b>149</b>
Expo	E	135	181	131	167	96	<b>142</b>
Chaplin	E	157	198	120	190	100	<b>153</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>138</b>	<b>185</b>	<b>135</b>	<b>159</b>	<b>103</b>	<b>144</b>
Julius	A	86	115	79	99	66	<b>89</b>
Patras	A	109	162	87	142	73	<b>115</b>
Pionier	A	155	184	120	177	104	<b>148</b>
Dichter	A	91	129	76	91	61	<b>90</b>
RGT Reform	A	146	216	141	175	111	<b>158</b>
Spontan	A	127	200	130	170	99	<b>145</b>
Nordkap	A	146	201	126	154	103	<b>146</b>
Kashmir	A	98	150	106	147	74	<b>115</b>
Apostel	A	107	144	82	147	51	<b>106</b>
Leandrus	A	89	141	91	111	65	<b>99</b>
Findus	(A)	131	169	123	167	125	<b>143</b>
Achim	A	98	138	87	123	75	<b>104</b>
Chiron	A	125	163	117	168	98	<b>134</b>
RGT Aktion	A	122	168	95	144	76	<b>121</b>
Asory	A	92	155	80	141	65	<b>107</b>
LG Initial	A	94	144	87	140	72	<b>107</b>
Lemmy	A	145	155	170	234	119	<b>165</b>
LG Imposanto	A	116	146	96	131	65	<b>111</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>115</b>	<b>160</b>	<b>105</b>	<b>148</b>	<b>83</b>	<b>122</b>
Faustus	B	86	123	61	98	57	<b>85</b>
Kamerad	B	63	86	57	73	29	<b>62</b>
Boss	B	72	111	51	101	29	<b>73</b>
KWS Talent	B	115	113	69	125	71	<b>99</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>84</b>	<b>108</b>	<b>60</b>	<b>99</b>	<b>47</b>	<b>80</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>120</b>	<b>163</b>	<b>110</b>	<b>146</b>	<b>86</b>	<b>125</b>

**Tabelle 17: LSV Winterweizen  
Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Extensogramm Verhältniszahl***

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	2,5	2,1	1,9	1,9	2,4	<b>2,2</b>
Axioma	E	2,0	2,5	2,1	1,7	2,3	<b>2,1</b>
Ponticus	E	3,2	1,6	1,7	1,3	2,0	<b>2,0</b>
Barranco	E	2,7	2,7	2,2	1,7	2,3	<b>2,3</b>
Moschus	E	2,3	2,0	1,7	1,6	2,0	<b>1,9</b>
Galerist	E	2,2	2,0	2,2	1,5	2,6	<b>2,1</b>
KWS Eternity	E	1,9	1,7	1,8	1,5	2,6	<b>1,9</b>
LG Magirus	E	2,1	1,9	1,8	1,8	2,2	<b>2,0</b>
KWS Emerick	E	2,7	2,7	2,0	1,9	2,3	<b>2,3</b>
Viki	E	2,5	2,6	2,2	1,9	2,7	<b>2,4</b>
Expo	E	1,7	1,9	1,5	1,2	1,8	<b>1,6</b>
Chaplin	E	1,7	1,7	1,2	1,3	1,4	<b>1,5</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>2,3</b>	<b>2,1</b>	<b>1,9</b>	<b>1,6</b>	<b>2,2</b>	<b>2,0</b>
Julius	A	1,8	1,5	1,1	1,1	1,7	<b>1,4</b>
Patras	A	2,7	2,7	2,1	1,8	2,4	<b>2,3</b>
Pionier	A	2,9	2,5	1,9	1,8	2,9	<b>2,4</b>
Dichter	A	1,6	1,5	1,3	1,0	1,5	<b>1,4</b>
RGT Reform	A	2,2	2,1	2,2	1,9	2,8	<b>2,2</b>
Spontan	A	2,5	2,4	1,8	1,8	2,7	<b>2,2</b>
Nordkap	A	2,2	2,5	2,1	1,8	2,7	<b>2,3</b>
Kashmir	A	2,7	2,6	1,8	2,1	2,4	<b>2,3</b>
Apostel	A	2,6	2,9	2,1	1,8	1,5	<b>2,2</b>
Leandrus	A	3,6	4,0	3,8	3,1	3,3	<b>3,6</b>
Findus	(A)	2,7	3,0	2,2	2,2	3,3	<b>2,7</b>
Achim	A	1,7	1,7	1,5	1,5	1,8	<b>1,6</b>
Chiron	A	2,6	3,5	2,6	2,0	2,6	<b>2,7</b>
RGT Aktion	A	2,2	2,0	1,9	1,6	1,7	<b>1,9</b>
Asory	A	2,5	2,4	2,1	2,4	1,8	<b>2,2</b>
LG Initial	A	1,7	1,9	1,3	1,5	1,5	<b>1,6</b>
Lemmy	A	2,9	2,5	2,4	2,7	2,5	<b>2,6</b>
LG Imposanto	A	1,8	1,7	1,6	1,3	1,5	<b>1,6</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>2,4</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>1,9</b>	<b>2,3</b>	<b>2,2</b>
Faustus	B	1,6	1,7	1,4	1,2	1,7	<b>1,5</b>
Kamerad	B	1,4	1,8	1,5	1,1	1,3	<b>1,4</b>
Boss	B	1,7	2,2	1,5	1,7	0,9	<b>1,6</b>
KWS Talent	B	1,9	1,7	1,2	1,2	2,3	<b>1,7</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>1,7</b>	<b>1,9</b>	<b>1,4</b>	<b>1,3</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>2,3</b>	<b>2,2</b>	<b>1,9</b>	<b>1,7</b>	<b>2,2</b>	<b>2,0</b>

**Tabelle 18: LSV Winterweizen**  
**Teig- und Backeigenschaften - Merkmal *Backvolumen* (ml/100g)**

Sorte	QG	Versuchsort					Ø
		Magdeburg	Bernburg	Walbeck	Pommritz	Nossen	
Bernstein	E	709	757	726	767	680	<b>728</b>
Axioma	E	642	708	693	774	598	<b>683</b>
Ponticus	E	688	795	638	766	591	<b>696</b>
Barranco	E	657	738	691	788	615	<b>698</b>
Moschus	E	685	714	655	751	606	<b>682</b>
Galerist	E	675	771	759	775	582	<b>712</b>
KWS Eternity	E	688	864	778	848	602	<b>756</b>
LG Magirus	E	685	845	702	748	576	<b>711</b>
KWS Emerick	E	669	724	687	727	566	<b>675</b>
Viki	E	657	775	709	731	566	<b>688</b>
Expo	E	729	800	728	780	618	<b>731</b>
Chaplin	E	700	807	674	797	615	<b>719</b>
<b>Ø E-Weizen</b>		<b>682</b>	<b>775</b>	<b>703</b>	<b>771</b>	<b>601</b>	<b>706</b>
Julius	A	629	739	665	675	595	<b>661</b>
Patras	A	651	734	711	753	631	<b>696</b>
Pionier	A	626	729	670	750	579	<b>671</b>
Dichter	A	633	761	629	561	572	<b>631</b>
RGT Reform	A	629	712	699	727	619	<b>677</b>
Spontan	A	608	725	645	727	532	<b>647</b>
Nordkap	A	718	736	669	739	587	<b>690</b>
Kashmir	A	555	645	588	682	537	<b>601</b>
Apostel	A	593	705	648	735	557	<b>648</b>
Leandrus	A	630	818	688	751	572	<b>692</b>
Findus	(A)	646	730	704	760	566	<b>681</b>
Achim	A	644	759	635	689	537	<b>653</b>
Chiron	A	621	641	655	672	526	<b>623</b>
RGT Aktion	A	612	723	703	716	631	<b>677</b>
Asory	A	676	832	659	743	578	<b>698</b>
LG Initial	A	576	776	623	736	550	<b>652</b>
Lemmy	A	579	722	672	687	574	<b>647</b>
LG Imposanto	A	703	790	672	718	592	<b>695</b>
<b>Ø A-Weizen</b>		<b>629</b>	<b>738</b>	<b>663</b>	<b>712</b>	<b>574</b>	<b>663</b>
Faustus	B	594	748	523	679	532	<b>615</b>
Kamerad	B	743	867	683	770	558	<b>724</b>
Boss	B	709	822	720	790	581	<b>724</b>
KWS Talent	B	573	674	586	622	515	<b>594</b>
<b>Ø B-Weizen</b>		<b>655</b>	<b>778</b>	<b>628</b>	<b>715</b>	<b>547</b>	<b>664</b>
<b>Mittelwert</b>		<b>651</b>	<b>755</b>	<b>673</b>	<b>733</b>	<b>580</b>	<b>679</b>

**Tabelle 19: LSV Winterweizen Sachsen-Anhalt und Sachsen  
Mehrjährige Qualitätsbewertung\***

Sorte	Protein	Sediment.	Stärke	Fall-	Mehl-	Wasser-	Teig-	Back-
Bernstein	+	++	0	++	+	0	+	++
Axioma	++	++	-	++	+	0	++	++
Ponticus	++	++	0	++	+	+	0	++
Barranco	0	++	-	++	0	+	0	++
Moschus	++	++	+	++	+	++	0	++
Galerist	0	+	-	+	+	0	+	++
KWS Eternity	++	++	0	+	++	+	++	++
LG Magirus	0	+	-	+	+	0	-	++
KWS Emerick	+	++	0	++	+	+	0	++
Viki	0	++	0	+	+	0	+	++
Expo	+	++	0	++	+	0	+	++
Chaplin	0	++	--	+	++	0	+	++
Julius	0	+	-	++	++	++	-	0
Patras	0	+	++	++	++	0	0	+
Pionier	0	++	0	++	+	0	+	0
Dichter	0	0	0	++	0	0	-	0
RGT Reform	0	+	+	++	+	-	+	0
Spontan	+	++	-	+	+	0	+	+
Nordkap	0	+	--	+	++	0	+	+
Kashmir	0	0	+	++	++	-	0	0
Apostel	0	0	+	+	+	-	0	+
Leandrus	0	0	-	++	0	0	-	++
Findus	0	++	0	++	+	++	+	+
Achim	0	+	++	0	++	-	0	0
Chiron	0	0	0	++	0	++	0	0
RGT Aktion	0	0	+	+	++	-	0	+
Asory	0	0	-	+	+	0	0	++
LG Initial	0	0	--	+	+	-	0	+
Lemmy	0	++	0	+	+	-	++	+
LG Imposanto	-	0	--	0	+	0	0	+
Faustus	--	0	+	+	++	0	-	0
Kamerad	-	0	--	+	0	0	--	0
Boss	0	-	0	0	+	--	--	0
KWS Talent	--	0	++	+	++	0	-	0

\*In Anlehnung an die Beschreibende Sortenliste des Bundessortenamtes 2019