

Hirse gewinnt durch Klimawandel an Bedeutung

Hirse bringt wichtige Eigenschaften mit, damit die Qualität von Brot und Backwaren auch in Zukunft erhalten bleibt.

Weizen ist bisher das wichtigste Getreide für Brot, Backwaren und Feinbackwaren in Österreich, doch der Klimawandel führt immer häufiger zu sehr langen heißen und trockenen Phasen. Darunter leiden die Weizenqualitäten und auch die Erträge. Der geerntete Weizen enthält dann zu viel Eiweiß – sozusagen „zu viel des Guten“. Teile aus diesem Weizen werden „superelastisch“ oder, wie man in der Fachsprache sagt: „bockig“.

2018 wiesen bereits 75 Prozent des in Österreich geernteten Weizens für Backwaren zu hohe Proteingehalte, vor allem Glutenmengen, auf. Bei Brot und Gebäck wird die Backqualität durch Zugabe von Enzymen erhalten. Für Feinbackwaren wie Kekse, Waffeln und Kuchen ist dieses Mehl jedoch kaum mehr einsetzbar – hier gibt es schon den sogenannten Keksweizen.

Hirse als Antwort auf den Klimawandel

Im – von der Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) – geförderten Projekt „Klimatech“ wird daran geforscht, wie Hirse und alternative Getreidefrüchte, die in Österreich auch unter Trockenbedingungen sehr gut wachsen, vermahlen und weiterverarbeitet werden können. Diese Mehle werden gemeinsam mit dem zu „kleberstarken“ Weizen zu stabilen Teigen verarbeitet.

Hirse, das von vornherein glutenfrei – also ohne Kleber – ist, wird dem Weizenmehl beigegeben, um die Backqualität für Feinbackwaren zu erhalten beziehungsweise zu stei-



Ein Blick auf den Landessortenversuch im Jahr 2021 mit verschiedenen Sorghum-Sorten. Foto: BWSB/Falkensteiner

gern. Zusätzlich verbessert Hirse den Geschmack, Zucker kann reduziert verwendet werden und das Frischhaltevermögen steigt.

Hirsens sind Kulturpflanzen, die ihren Ursprung im Mittelmeerraum und in den südlichen Ländern Asiens haben. Jährlich werden weltweit etwa 60 Millionen Tonnen Hirse geerntet, somit steht Hirse an fünfter Stelle der wichtigsten Getreidearten. Vor allem in Afrika und Asien ist Hirse heute noch eine der wichtigsten Getreidepflanzen. Aufgrund ihrer Abstammung kommt diese Kultur sehr gut

mit trockenen und heißen Bedingungen zurecht und liefert auch in Trockenjahren stabile Erträge.

Versuchswesen mit Hirse

Die Boden.Wasser.Schutz.Beratung – unter dem organisatorischen Dach der Landwirtschaftskammer OÖ – führt seit einigen Jahren den Landessortenversuch mit Sorghumhirse durch. Dabei werden verschiedene Sorten auf unterschiedlichen Standorten in Oberösterreich getestet und mittels Kerndrusch auf ihren Ertrag ausgewertet.



Ein Teil des Erntegutes wurde im Labor analysiert und anschließend wurden bereits erste Backversuche durchgeführt. Dabei stellten gewisse Sorten ihr Potenzial im Speisesektor deutlich unter Beweis. Auch einige Backwerke – wie beispielsweise Brote – konnten bereits mit unterschiedlich hohem Anteil an Sorghumhirsemehl hergestellt werden.

Ausblick

Sowohl das Projekt „Klimatech“ als auch der Landessortenversuch werden in den nächsten Jahren fortgeführt. Als pflanzenbauliche Alternative, die auch in Backwaren ihre Verwendung findet, soll die Hirse eine mögliche Lösung auf sich ändernde klimatische Bedingungen bieten. „Die Qualität der Produkte ist ausgezeichnet und vielleicht finden sich schon bald erste Backwaren mit Hirse in den heimischen Supermarktgallen. Im Fokus steht hierbei ganz klar die heimische Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln“, betont Patrick Falkensteiner von der Boden.Wasser.Schutz.Beratung. Die heimische Landwirtschaft stellt sich den neuen Herausforderungen und leistet somit einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz.



Sorghumhirse-Brote – erste köstliche Backwerke. Foto: Sophie Riemer, BOKU

Entgeltliche Einschaltung

Was hat der Boden mit meinem Essen zu tun?



Der Boden auf dem wir stehen, sichert unsere Ernährung!



Böden sind nach den Meeren der größte Kohlenstoffspeicher und für die Bindung von klimawirksamen Kohlendioxid und damit für die Stabilisierung des Klimas von zentraler Bedeutung.



42 km² unseres Bodens in Österreich werden pro Jahr durch Verbauung, Deponien, intensive Freizeitnutzung, etc. beansprucht.



#esserwisser
www.esserwissen.at



Boden ist Heimat für Bodenorganismen, wie Bakterien, Algen, Pilze, Regenwürmer



Der Bodentyp beeinflusst, welche Kulturen angebaut werden können. In Oberösterreich sind 74 Prozent aller Böden Braunerden.

