AKTUELLE NACHRICHTEN Deutschland NACHRICHTEN AG

12. Mai 2025

# Farbige Weizensorten: Gesundes Brot revolutioniert die Backkunst!

Forschende der Universität Hohenheim testen farbige Weizensorten beim Backmarathon in Römerstein zur Förderung von Vollkornbrot.

Farbige Weizensorten könnten in Zukunft eine gesunde und schmackhafte Alternative zu herkömmlichem Vollkornbrot darstellen. Forschende der Universität Hohenheim haben dies im Rahmen eines Backmarathons unter Beweis gestellt, der am 8. Mai 2025 im Bäckereibetrieb BeckaBeck in Römerstein stattfand. Die Veranstaltung hatte das Ziel, die Akzeptanz von Vollkornprodukten, die in Deutschland nur etwa 11 Prozent des Brotmarktes ausmachen, zu steigern.

Im Rahmen des Backmarathons wurden 75 Vollkorn-Testbrote aus 25 verschiedenen Weizensorten hergestellt. Die verwendeten Sorten, darunter weißer, purpurner, gelber und roter Weizen, wurden von Prof. Dr. Friedrich Longin akquiriert

und über mehrere Jahre hinweg in Saatgut-Vermehrungen ausgewählt. Die Feldstudie startete mit der Aussaat im Oktober 2022, und die Ergebnisse zeigen vielversprechende Perspektiven für die künftige Vermarktung von Farbweizen.

## Test und Analyse der Weizensorten

Insgesamt umfasste der Test sechs weiße Weizensorten, acht übliche Weizensorten, zehn purpurne Weizensorten und eine Gelbmehlweizensorte. Die Weizensorten wurden in verschiedenen Anbaugebieten, sowohl in konventioneller als auch in ökologischer Landwirtschaft, angepflanzt. Neben dem Backprozess wurden die Inhaltsstoffe und Backeigenschaften der Sorten in Laboruntersuchungen analysiert. Weiße Weizensorten liefern dabei hellere Brote und weisen einen milderen Geschmack auf.

Die Untersuchung verdeutlichte, dass purpurne Weizensorten größere Mengen an gesunden Pflanzenstoffen, insbesondere Anthocyanen, enthalten, die potenziell gesundheitliche Vorteile bieten, wie die Minimierung von Herz-Kreislauferkrankungen. Trotz dieser positiven Aspekte wurden auch Schwächen festgestellt, insbesondere die Teigstabilität der weißen Weizensorten, die im Durchschnitt etwa 10 Prozent geringere Erträge als rote Weizensorten erzielten, während purpurne Sorten etwa 15 Prozent weniger erbrachten.

## Gesundheitliche Aspekte und Herausforderungen

Das bestehende Interesse an Vollkornprodukten ist nicht unangefochten; Bedenken hinsichtlich Gluten und anderer Inhaltsstoffe, wie Phytinsäure und Lektine, führen dazu, dass die Bekömmlichkeit von Vollkorn zunehmend hinterfragt wird. Diese Problematik betrifft insbesondere Menschen mit Zöliakie oder Glutenunverträglichkeiten. Phytinsäure könnte außerdem die Verdauung von Nährstoffen beeinträchtigen, was eine relevante

Diskussion über Vor- und Nachteile von Vollkornprodukten hervorrufen sollte. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt jedoch, bevorzugt Vollkornvarianten zu wählen, um von deren gesundheitlichen Vorteilen zu profitieren.

Die Forscher um Prof. Dr. Longin fordern eine stärkere Vernetzung und mehr Forschung, um die farbigen Weizensorten effizient entlang der Wertschöpfungskette zu etablieren und den Verzehr von Vollkornbackwaren zu fördern. Der Backmarathon, der auch die Verkostung der Brote am 9. Mai beinhaltete, ist nur der erste Schritt auf diesem Weg. Dieser Ansatz könnte dazu beitragen, mehr Menschen für die gesundheitlichen Vorzüge von Vollkornprodukten zu begeistern.

Die Herausforderung liegt nicht nur in der Züchtung und dem Anbau der neuen Weizensorten, sondern auch darin, den Konsumenten die Vorzüge von Vollkorn in schmackhafter und ansprechender Form näherzubringen. Die Forschung zum Farbweizen und seine Verbreitung wird entscheidend dafür sein, ob die Akzeptanz von Vollkornprodukten in Zukunft tatsächlich steigen kann.

Weitere Informationen zu den Weizensorten und der Backstudie sind unter **Kabinett Online**, **IDW** und **AOK** erhältlich.

| Details | |
|---|---|
| **Quellen** | • **www.kabinett-online.de**<br>• **nachrichten.idw-online.de** |

**Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net**