



Speise-Triticale Tripanem

(2025)

Im Herbst 2024 wurde auf 0,5 ha ein Demonstrationsversuch mit einer Triticale Sorte mit besonderen Backeigenschaften angelegt. Die Sorte *Tripanem* (Sativa/ Getreidezüchtung Peter Kunz) kann als Doppelnutzungssorte sowohl als Futtergetreide als auch als Backgetreide verwendet werden. Die neu gezüchtete, biologische Sorte ist für extensive Standorte geeignet, eher kurz und sehr auswuchsfest. Als besonders proteinbetonte Sorte ist sie eine Nischensorte aus der GZPK-Züchtung.

Gedüngt wurde am 24.3. mit 20m³/ha Rindergülle, am 16.4. wurde als Pflegemaßnahme gestriegelt. Optisch war es ein sehr guter Bestand mit großen Ähren und ohne Lagerung. Trotz des nassen Julis war nur wenig Auswuchs ersichtlich.

Das Tripanem ist eine Züchtung aus Hartweizen und Roggen. Durch die Züchtung mit Hartweizen bringt die Sorte einen höheren Gluten-/Klebereiweißgehalt hervor als mit Weichweizen gezüchtete Sorten, der mehr Stärke enthält. Mit der Ernte 2025 wurden Versuche zum Backverhalten von Tripanem in der Bioschule Schlögl durchgeführt und einigen heimischen Bäckereien wurde Mehl für Backversuche zur Verfügung gestellt.

Vorliegende Erfahrungen mit Backversuchen mit Tripanem zeigen, dass die Sorte vor allem bei Sauerteig geführten Teigen gute Ergebnisse bringt. Die Sorte schmeckt nicht so herb wie Roggen und nicht so sanft wie Weizen, sie hat eine nussige Note. Für Kuchen ist der Klebereiweißgehalt zu gering. Eine Aufmischung mit kleberreichem Weizenmehl ist hier eine Möglichkeit.

Im Herbst 2025 wurde erneut Tripanem angebaut.

Ein Teil der Ernte wurde bei der Getreidereinigung Prechtl in Oberfeuchtenbach zu feinem Vollkornmehl vermahlen und kann im Biokompetenzzentrum erworben werden.