

Triticale



Triticosecale Wittmack

Herkunft

Es ist eine Kreuzung aus Weizen (*Triticum aestivum* L.) als weiblichem und Roggen (*Secale cereale* L.) als männlichem Partner. Triticale wurde gezüchtet, um die anspruchslosigkeit des Roggens mit der Qualität des Weizens zu verbinden. Erste fertile Triticale wurden im 19. Jahrhundert gefunden. Die gezielte Züchtung wurde erst nach der Entdeckung des Colchizins (Alkaloid der Herbstzeitlosen als Fortpflanzungsbildner) in den 1930er Jahren möglich, z. B. in Schweden, Schottland und der UdSSR. Die ersten Triticalesorten mit weiter Verbreitung wurden in Polen gezüchtet.

Anbau

Anbauen kann man Triticale auf allen Böden innerhalb Deutschlands. Der Anbau konzentriert sich auf klimatisch weniger günstige Lagen beispielsweise in den Mittelgebirgen. Die Aussaat erfolgt Mitte September bis Mitte Oktober mit 150–200 kg pro ha. Auch eine sehr späte Aussaat ist aufgrund der guten Winterhärte von Triticale möglich. Geerntet werden sollte in der Vollreife, wobei der Zeitpunkt sortenabhängig meist zwischen der Roggen- und Weizenernte liegt. Unter optimalen Bedingungen sind Erträge bis zu 100 dt pro ha möglich. Unter weniger günstigen Bedingungen auf typischen Anbaustandorten liegen die Erträge bis zu 25 % über den Weizenerträgen.

Nutzung

Neben der überwiegenden Anwendung (> 50 %) als Futtergetreide kann es auch für die menschliche Ernährung (Backwaren, Bier etc.) genutzt werden. Brot wird allerdings wegen der teilweise ungünstigen Backeigenschaften (schlechte Verkleisterungseigenschaften der Stärke) in der Regel aus Gemischen mit Weizen bzw. Roggen erzeugt. Für die Bioethanolproduktion ist Triticalekorn geeignet, aufgrund der hohen Stärkegehalte von Triticale zahlen Produzenten von Bioethanol beim Ankauf höhere Preise als für Roggen.

Aussehen

Das Erscheinungsbild von Triticale ist je nach Sorte sehr unterschiedlich. So gibt es Typen, die eher Weizen ähnlich sind und andere die dem Roggen ähneln. Sorten mit langem oder kurzem Stroh oder überlangen Ähren kommen ebenfalls vor. Auch das Korn ist in Form, Aussehen und Inhaltsstoffen, je nach Sorte, sehr verschieden.