

Farbiger Weizen: Chancen für die Brotkultur – auch in Österreich

Bunte Weizensorten könnten helfen, Vollkornbrote attraktiver zu machen und die Vielfalt im Bäckereihandwerk nachhaltig zu erweitern.



Bildquelle: Universität Hohenheim / Friedrich Longin

Beim Backmarathon dabei: 25 verschiedene Weizensorten. © Universität Hohenheim / Friedrich Longin

Farbweizen bringt neue Impulse für Brotliebhaber

Weißer und **purpurner Weizen** sind in Österreich bislang eine Seltenheit. Dabei könnten diese farbigen Sorten eine echte Bereicherung für die heimische Backbranche sein. Durch ihr helleres Mehl und einen milderer Geschmack könnten sie neue Zielgruppen für Vollkornprodukte begeistern – insbesondere, da der Vollkornanteil am Brotmarkt derzeit stagniert oder sogar rückläufig ist. Eine aktuelle Untersuchung der Stuttgarter **Universität Hohenheim** zeigt: **Farbige Weizensorten**

übertreffen herkömmliche Weizen in puncto Inhaltsstoffe und bieten durch ihre natürliche Farbgebung auch optische Anreize für innovative Brotkreationen.

Backmarathon testet die Praxistauglichkeit

In einem groß angelegten Backmarathon am 8. und 9. Mai 2025 werden diese neuen Weizensorten in Deutschland auf Herz und Nieren geprüft. In der **Backstube BeckaBeck** in Römerstein backen Bäckermeister Heiner Beck und Christian Böck Testbrote aus 25 verschiedenen Weizensorten – von klassischen Varianten bis hin zu weißen, purpurnen und gelben Farbweizen. Am zweiten Tag folgt eine professionelle Verkostung, bei der Fachleute die Qualität und den Geschmack der Brote bewerten. Die Ergebnisse sollen Aufschluss darüber geben, wie sich Farbweizen in der Praxis bewährt und welche Sorten besonders für die handwerkliche Verarbeitung geeignet sind. Auch österreichische Bäckereien könnten von diesen Erkenntnissen profitieren, um neue Produktlinien zu entwickeln und die Nachfrage nach gesunden, innovativen Brotwaren zu steigern.

Mehrwert für das Bäckereihandwerk und die Landwirtschaft

Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Patissiers, Chocolatiers, Bonbonhersteller und Landwirte in Österreich bietet Farbweizen spannende Perspektiven:

Vorteil	Beschreibung
Optische Vielfalt	Natürlich helle oder purpurne Töne ohne Zusatzstoffe
Milder Geschmack	Weniger ausgeprägter Vollkorngeschmack – ideal für neue Kundengruppen
Gesunde Inhaltsstoffe	Höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen wie Anthocyanen

Vorteil	Beschreibung
Anpassung an Bio-Standards	Farbweizen eignet sich für den Anbau im ökologischen Landbau
Neue Marktchancen	Differenzierung durch innovative Brotspezialitäten

Gerade im Hinblick auf den Trend zu regionalen, gesunden und gleichzeitig genussvollen Backwaren könnte Farbweizen eine bedeutende Rolle für Österreichs Backkultur spielen.

Österreich im Blick: Potenzial für regionale Innovation

Obwohl Farbweizen in Österreich noch kaum verbreitet ist, zeigen erste Pilotprojekte – etwa in der Steiermark und im Burgenland –, dass die Böden und das Klima günstige Bedingungen für den Anbau bieten könnten. Landwirte, die auf innovative Sorten setzen wollen, könnten damit künftig neue Märkte erschließen und die Zusammenarbeit mit regionalen Bäckereien intensivieren. Insbesondere für Bio-Betriebe bietet der Anbau von Farbweizen eine attraktive Ergänzung zum bestehenden Sortiment. Auch Förderprogramme im Bereich Biodiversität und gesunde Ernährung könnten die Einführung unterstützen.

Einladung zur Vernetzung

Wer sich für neue Entwicklungen im Bereich Farbweizen interessiert – ob aus Forschung, Landwirtschaft oder Handwerk –, kann Kontakt mit den Veranstaltern aufnehmen.

Kontakt für weitere Informationen:

E-Mail: info@beckabeck.de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at