Erntebericht 2017

Status September 2017

Erntebedingungen 2017

Die deutsche Getreideernte 2017 liegt unter dem schwachen Vorjahresergebnis und weist in den Qualitäten eine große Heterogenität auf. Der Erntebeginn im Westen war ungewöhnlich früh. Starke und permanente Regenunterbrechungen zogen die Weizenernte in den nördlichen Regionen dann jedoch ungewöhnlich in die Länge.

Erntebedingungen 2017: Weizen

- Im Vorjahr waren Ertragsverluste ein isolierter Sonderfall in NRW. In dieser Saison sind fast flächendeckend in Deutschland Ertragsverluste zu verzeichnen. NRW liegt bei Erträgen in etwa auf dem schwachen Vorjahresniveau und enttäuscht das zweite Jahr in Folge. Überregionale Zufuhr muss hier Mengen kompensieren. Starke Mengenverluste schlagen dieses Jahr besonders in Ostdeutschland zu Buche. Auch Niedersachsen und Bayern fallen deutlich hinter das Vorjahr zurück.
- Der Mahlweizenanteil liegt deutlich unter Vorjahr und unter Durchschnitt.
- Starke Ertragsverluste spiegeln sich in ungewöhnlich hohen Proteinwerten. Die Kleberwerte korrelieren und sind entsprechend hoch.
- Die Fallzahlen zeigen eine erhebliche Streuung je nach Region. Das Spektrum reicht von Gebieten mit niedrigen 220/250 Sekunden bis zu Regionen mit >330/350 Sekunden.
- Problematisch sind niedrige HL-Gewichte. 60 bis 70% aller Partien halten die Standardanforderung nicht. Aspirations- und Besatzwerte liegen deutlich über Vorjahr.

Erntebedingungen 2017: Roggen

- Besonders die Hauptanbaugebiete von Roggen waren von ungünstigen Witterungsbedingungen vor und in der Ernte betroffen.
- Auf deutlich verkleinerter Fläche wurden zudem nur sehr enttäuschende Hektarerträge geerntet.
- Bei deutlich kleinerer Erntemenge liegt der Mahlroggen-Anteil erheblich unter Vorjahr.
- Die Fallzahlen bei Roggen liegen nach ausgiebigen Regenfällen vor und in der Ernte in diesem Jahr signifikant unter Vorjahr. Im Schnitt ist aus heutiger Sicht mit einer Bandbreite zwischen ca. 130 und 160 Sekunden zu rechnen.

Weizenmehl für die Brötchenherstellung

Überblick Mehlqualität

- gute Teigstabilität
- hohes Gebäckvolumen
- gute Verarbeitungseigenschaften

	2016	2017
Protein in % i. Tr., Nx 5,7	11,4 – 12,7	11,8 – 13,1
Feuchtkleber in %	26,5 – 30,5	27,0 – 31,0
Fallzahl in Sek.	290 - 360	260 - 330
Wasseraufnahme in %	57,5 – 60,5	56,5 – 59,5

Verarbeitungsempfehlung

- Teigtemperatur etwas absenken
- Teige weiterhin gut auskneten
- Teigausbeuten anpassen

Roggenmehl Type 1150

Überblick Mehlqualität

- hervorragende Frischhaltung
- höhere Enzymaktivität

	2016	2017
Fallzahl in Sek.	150 – 240	130 - 210
Amylogrammeinheiten (AE)	300 – 750	300 – 700
Verkleisterungs-temperatur in °C	63 – 69	62 - 68

Verarbeitungsempfehlungen

- Teige etwas kühler führen und Teigruhezeiten verkürzen
- bei Bedarf den Sauerteiganteil erhöhen
- Backparameter anpassen (bei reduzierter Temperatur ausbacken)

Getreidemarkt

Ungeachtet der enttäuschenden deutschen Ernte ist der europäische Getreidemarkt weiterhin gut versorgt. Frankreich hat nach dem katastrophalen Vorjahr eine Rückkehr zu durchschnittlichen Erntemengen geschafft. Russlands Weizenernte markiert einen Rekord und drängt den europäischen Anteil im Exportgeschäft zurück.

Logistik wird in den kommenden Monaten einer der preisentscheidenden Faktoren sein. Fallende Pegelstände auf den innereuropäischen Flüssen oder winterbedingte Hemmnisse in den russischen Verladehäfen stellen nicht unerhebliche Preisrisiken für Weizen dar.

Die regional/nationale Sondersituation in Deutschland hat zu hohen Aufschlägen für mühlenfähigen Weizen geführt. Physisches Getreide steht dem Markt nur gegen außergewöhnlich hohe Prämien zur Verfügung.

„Gezielte Separierung in der Genetik und den analytischen Kennzahlen, müllerisches Fachwissen und jahrzehntelange Erfahrung sind auch in diesem Jahr wieder die Grundlage unserer Mehlkompetenz.“

Rolf Ott, Leitung Vertrieb

Haben Sie noch Fragen?

Klaus-Dieter Prüße
Leitung Qualitätsmanagement
Hansastraße 6-8 • 41460 Neuss
Telefon: +49 (0) 2131 2795 373
E-Mail: pruesse.k@plange.de

Rolf Ott
Leitung Vertrieb
Hansastraße 6-8 • 41460 Neuss
Telefon: +49 (0) 2131 2795 151
E-Mail: ott.r@plange.de

Besuchen Sie uns auch im Netz unter **www.plange.de**