

Qualitätsreport zur Ernte 2019

Stand 30.07.19 / Nr. 1

Nach dem extremen Dürrejahr 2018 waren die klimatischen Bedingungen während der Vegetationsphase in diesem Jahr für den Weizen weniger herausfordernd.

Als Spätfolge der Dürre 2018 sind die Bodenfeuchten bis in die tieferen Schichten allerdings in deutlich schlechterem Zustand. Risiko und potenzieller Schaden im Falle von erneuter Dürre sind damit für alle Kulturen extrem gestiegen.

Beim Weizen startete die Ernte zu einem normalen Zeitpunkt und es wurde bisher bei guten Erntebedingungen zügig gedroschen. Dagegen leidet der noch heranwachsende Mais unter der erneuten Rekord-Hitze im Juli, woraus ein nicht zu unterschätzendes Preisrisiko für den Weizen resultiert.

Die Hitzewelle im Juni hat beim Weizen Ertragsspitzen gekappt, doch blieb der Aufwuchs der diesjährigen Ernte von einem langanhaltenden nationalen Wetterextrem wie im Vorjahr verschont. Regional wirkten sich extrem sehr unterschiedliche Wetterlagen jedoch erheblich auf Erntemenge und Erntequalität aus.

Nach einer relativ homogenen Vorjahresqualität ist die Weizenernte 2019 in der Qualität heterogener. Deutliche Abweichungen zum Vorjahresmittel sind auffällig. Die Protein- und Kleberwerte liegen signifikant niedriger. Wurde im Vorjahr die Düngung mangels Regens nicht in Hektarertrag, sondern in Protein umgesetzt, so gilt dieses Jahr das Gegenteil (höhere Erträge zulasten von Protein und Kleber). Wie erwartet, fällt die Erntemenge deutlich größer aus als im Vorjahr. Die Fallzahlen liegen durchgängig hoch, die Naturalgewichte hingegen fallen niedriger aus. Beim Roggen liegen die Fallzahlen hoch und scheinen die bereits hohen Vorjahreswerte noch zu übertreffen.

Wie gewohnt, können wir Ihnen durch unsere gezielte Getreideseparierung und Zusammenstellung der Mischrezepturen auch aus der diesjährigen Ernte Mehle in einer gleichmäßigen, guten Qualität zur Verfügung stellen.

Wir informieren Sie über den weiteren Verlauf sowie den anteiligen Einsatz von Getreide aus neuer Ernte bei unseren Weizen- und Roggenmehlen.

Bei weiteren Fragen zur Verarbeitung oder zur Qualität wenden Sie sich gerne an Ihren Ansprechpartner oder an unsere Qualitätssicherung: Klaus-Dieter Prüße (QS)
Tel.: +49 (0)21 31 27 95-373

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Plange-Team