



# Erntebericht 2018

Information der Anwendungstechnik

# Erntebericht 2018



## Die Ernte und Erntebedingungen 2018

Es ist geschafft! Die diesjährige, eher ernüchternde Getreideernte in unserem Einzugsgebiet ist abgeschlossen. Wir können die aktuelle Brotgetreideernte wie folgt charakterisieren:

Die Aussaat des Wintergetreides konnte unter nahezu optimalen Bedingungen termingerecht bis Ende Oktober abgeschlossen werden. Unterstützt durch das milde Herbstwetter mit ausreichender Bodenfeuchtigkeit verlief der Aufgang des Getreides gleichmäßig.

Diese Wetterbedingungen prägten auch die anschließende Periode November bis Januar. Dadurch konnte eine Vegetationsruhe des Getreides nicht verzeichnet werden. Erst Anfang Februar stellten sich winterliche Bedingungen mit Nachtfrösten bis ca.  $-15^{\circ}\text{C}$  und vereinzelt leichter Schneefall ein.

Ab Mitte März vollzog sich ein deutlicher Wetterumschwung, der sich bis Ende April erstreckte. Der Temperaturanstieg und die in der Regel ausreichende Bodenfeuchtigkeit führten zur rasanten Entwicklung der Bestände. Ab der ersten Maihälfte änderte sich der Wetterverlauf weiter maßgeblich. Es konnten kaum noch Niederschläge verzeichnet werden. Gleichzeitig stiegen die Temperaturen flächendeckend auf ca.  $30^{\circ}\text{C}$  – teilweise darüber. Die beiden Monate April und Mai waren in diesem Jahr die wärmsten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen (1881). Diese Wetterlage bremste die Entwicklung der Bestände. Gerade auf Standorten mit geringerem Wasserhaltevermögen war das Niederschlagsdefizit an den unterdurchschnittlichen Bestandsdichten und verkürzten Halmlängen für jeden erkennbar.

Im weiteren Verlauf wurden auch im Juni keine flächendeckenden und dringend erforderlichen Niederschläge registriert. Dies führte vor allem auf leichten Standorten und bei frühen Sorten zu Trockenstress, was sich in den hohen Schmachtkornanteilen zeigt. Die langanhaltende Trockenheit und die extrem hohen Temperaturen führten zu großen Ertragseinbußen. Die Erträge

lagen deutlich unter dem mehrjährigen Mittel und fielen stellenweise 30–40% unter den Vorjahresertrag. Aufgrund der beschriebenen Wetterbedingungen hat die Getreideernte in unserer Region ca. 3 Wochen eher begonnen.

Die Auswirkungen auf die qualitativen Eigenschaften des Getreides zeigen sich vor allem in den geringeren Enzymaktivitäten (intakte Stärkestrukturen), erkennbar an den höheren Fallzahlen und Amylogrammwerten. In Abhängigkeit von Getreidestandorten, Sorten, Aussaatterminen und Stickstoffdüngung sind die Protein- und Glutengehalte regional sehr differenziert.

Insgesamt haben wir und unsere Lieferanten aus der Ernte heraus eine ausgewogene Mischung an Qualitäten erfasst. Wir werden die Weizen- und Roggenmehle auf ein gleichmäßig, sehr gut backfähiges Optimum einstellen. Dies stellen wir sicher durch gezielte Rohstoffauswahl, selektive Einlagerung und optimierte Getreiderezepturen, ergänzt durch intensive Backversuche in Verbindung mit den guten technologischen Möglichkeiten unserer modernen Mühle.

## Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Der physische Getreidemarkt stellt sich bereits das zweite Jahr in Folge sehr angespannt dar. Die enttäuschende Mengenbilanz beim Getreide hat in der Folge zu einer sehr geringen Abgabebereitschaft der Landwirtschaft geführt.

Insbesondere die Situation beim Roggen, der überwiegend auf leichten Böden mit schlechten Speichereigenschaften angebaut wird, gestaltet sich enorm angespannt. Die seit mehreren Jahren anhaltende Reduzierung der Anbauflächen führt zusätzlich zu verringerten Roggenbeständen.

In gewohnter Weise stehen Ihnen unsere Fachberater mit Rat und Tat zur Seite und werden diesbezüglich zeitnah das persönliche Gespräch mit Ihnen suchen.

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



## Weizenmehle zur Brötchenherstellung

Vergleich der Kennzahlen  
bei Weizenmehl

| Kennzahlen        | Ernte 2017                 | Ernte 2018                 |
|-------------------|----------------------------|----------------------------|
| Fallzahl in Sek.  | 260 – 330                  | 310 – 380                  |
| Protein in %      | 11,8 – 13,1                | 12,0 – 13,3                |
| Feuchtkleber in % | 27,0 – 31,0                | 27,5 – 31,5                |
| Klebereigenschaft | elastisch –<br>gut dehnbar | elastisch –<br>gut dehnbar |

## Schema der Herstellungstechnologie

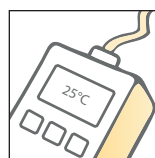
Ernte 2018

Intensive Knetung



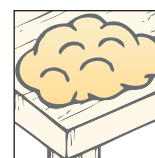
leicht reduzieren

Teigtemperatur



leicht erhöhen

Teigruhezeiten



können etwas  
verlängert werden

Gare



leicht erhöhen

### Teigausbeute

Unsere Weizenmehle zeigen hohe Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften sowie eine reduzierte Enzymaktivität. Die Teigausbeuten können im Vergleich etwas erhöht werden.

### Knetung

Die Stufen der bisherigen optimalen Knetung können etwas angepasst werden. Nach umfangreichen Backversuchen hat sich gezeigt, dass die Knetphase auf der zweiten intensiven Stufe um 10-20% verringert werden kann. Die bisherige Gesamtknetzeit sollte dabei gleichbleiben, sodass sich die Mischphase (langsame Knetung) dementsprechend verlängert.

### Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24 – 26 °C für die direkte Führung und auf 23 – 25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die passende Teigtemperatur hat einen großen Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

### Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Teige sollten geprüft werden. Gegebenenfalls sind diese etwas auszudehnen.

### Vorteigzugabe

Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden und auch in den Anteilen erhöht werden. Solche Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Frischhaltung herzustellen.

### Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung / Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Die Parameter dieser Führungen können in der Regel beibehalten werden.

## Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- eine leicht höhere Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- hohe Gärtoleranz
- ein ansprechendes Gebäckvolumen

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



## Roggenmehle zur Brotherstellung

Vergleich der Kennzahlen  
bei Roggenmehl

| Kennzahlen                      | Ernte 2017 | Ernte 2018 |
|---------------------------------|------------|------------|
| Fallzahl in Sek.                | 160 – 210  | 190 – 240  |
| Amylogrammeinheiten in AE       | 300 – 700  | 550 – 950  |
| Verkleisterungstemperatur in °C | 62 – 68    | 67 – 73    |

## Sauerteigerherstellung

### Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Die Sauerteige können nach unserer Einschätzung etwas weicher und wärmer geführt werden und sollten an die Reife- und Aromaentwicklung angepasst werden. Diese Anpassung unterstützt den Sauerteig bei seiner optimalen Reifung.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir, mittlere Granulationen zu verwenden.

## Teigherstellung

Eine leichte Erhöhung der Teigtemperatur und eine Verlängerung der Teigruhezeiten und der Endgarzeiten sind vorteilhaft.

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge sollte beibehalten werden.

Die Zugabe von z.B. Quellmehlen, zur Verbesserung der Frischhaltung, können wir für unsere Roggenmehle empfehlen.

### Teigausbeute

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr erhöht werden.

### Knetung

Die Knetzeiten sollten auch in diesem Jahr beibehalten werden. Eine ausreichende Auskneten der Roggenteige bewirkt eine maximale Volumenausbildung.

## Schrotbrotherstellung

Bei der Schrotbrotherstellung sollte auf eine ausreichend gute Verquellung des Teiges geachtet werden. Ein erhöhter Anteil eines Quellstücks mit einer mittleren Schrotgranulation ist vorteilhaft.

## Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- höhere Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- etwas langsamere Säuerung der Sauerteige
- ein gutes, ansprechendes Gebäckvolumen
- aromatische Backwaren