



# Erntebericht 2019

Information der Anwendungstechnik



## Die Ernte und Erntebedingungen 2019

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

Die Weizenernte startete im mehrjährigen Vergleich zu einem normalen Zeitpunkt. Es wurde bei guten Wetterbedingungen zügig gedroschen, so dass die Ernte relativ früh abgeschlossen werden konnte. Die Versorgungslage hat sich nach der ungewöhnlich schwachen Vorjahresernte entspannt. Die deutschen und europäischen Lagerbestände werden sich aus heutiger Sicht im Laufe des Wirtschaftsjahres jedoch nur moderat erholen.

Insgesamt haben wir und unsere Lieferanten aus der Ernte heraus eine ausgewogene Mischung an Qualitäten erfasst. Aus unserem regionalen Umfeld lagen viele Weizenpartien im Proteinwert und beim Kleberwert unter dem Vorjahresniveau.

Wir werden die Weizen- und Roggenmehle auf eine gleichmäßige Qualität mit gewohnt guten Backeigenschaften einstellen. Dies stellen wir durch gezielte Rohstoffauswahl, selektive Einlagerung und fest definierte Getreiderezepturen mit den guten technologischen Möglichkeiten unserer modernen Mühle sicher.

## Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Wie in jedem Jahr bestehen zu diesem Zeitpunkt Unsicherheiten über die Mengenbilanz der zu erwartenden weltweiten Getreideernte.

Da diese Bilanz eng an den Weltmarktpreis für Getreide gekoppelt ist, entstehen Volatilitäten, die längerfristig und vor allem zuverlässige Einschätzungen erschweren. Steigende Verbräuche als Folge niedriger Preise können die Versorgungslage jederzeit wieder verknappen.

Als Spätfolge der letztjährigen Dürre sind aktuell die Bodenfeuchten bis in die tieferen Schichten in deutlich schlechterem Zustand. Der potenzielle Schaden im Falle von künftigen Dürreperioden ist dadurch extrem gestiegen. Dies betrifft mittelfristig die Weizenernte 2020.

Trotz abgeschlossener Weizenernte und leicht entspannter Versorgungslage bleibt immer noch ein Preisrisiko für den Weizen bestehen.

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

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



## Weizenmehle zur Brötchenherstellung

Kennzahlenvergleich  
Weizenmehl Type 550

Kennzahlen	Ernte 2018	Ernte 2019
Fallzahl in Sek.	310 – 380	280 – 350
Protein in %	12,0 – 13,3	11,7 – 13,0
Feuchtkleber in %	27,5 – 31,5	26,5 – 30,5
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

## Schema der Herstellungstechnologie

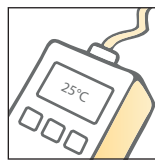
Ernte 2019

Knetung



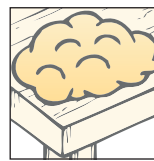
Knetung beibehalten,  
Quellknetung vorteilhaft

Teigtemperatur



beibehalten

Teigruhezeiten



müssen nicht  
verändert werden

Gare



normale Gare

### Teigausbeute

Unsere Weizenmehle zeigen normale Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften sowie eine normale Enzymaktivität. Die Teigausbeuten können in der Regel beibehalten werden. In Einzelfällen kann eine leichte Reduzierung der TA erforderlich sein.

### Knetung

Die Stufen der bisherigen optimalen Gesamtknetung brauchen grundsätzlich nicht verändert zu werden. Nach umfangreichen Backversuchen hat sich gezeigt, dass es vorteilhaft ist, die Knetzeit in der Mischphase (langsame Knetung) leicht zu erhöhen und die Knetphase in der intensiven Stufe beizubehalten.

### 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 kontrollierte Teigtemperatur hat einen großen Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

### Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Teige können beibehalten werden.

### Vorteigzugabe

Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden und auch in den Zugabemengen beibehalten werden. Solche Aromastufen 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:

- vergleichbare bis leicht niedrigere Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- hohe Gärtoleranz
- ein gutes Gebäckvolumen

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



## Roggenmehle zur Brotherstellung

Kennzahlenvergleich  
Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2018	Ernte 2019
Fallzahl in Sek.	190 – 240	210 – 260
Amylogrammeinheiten in AE	550 – 950	650 – 1050
Verkleisterungstemperatur in °C	67 – 73	68 – 74

## Sauerteigerstellung

### Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Die Sauerteige können nach unserer Einschätzung weiterhin 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.

## Teigerstellung

Eine weiterhin leichte Erhöhung der Teigtemperatur und eine Verlängerung der Teigruhezeiten und der Endgarzeiten sind vorteilhaft. Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge sollte beibehalten werden.

### Teigausbeute

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr beibehalten werden. Die roggenthaltigen Teige sollten nach Möglichkeit weich geführt werden.

### Knetung

Die Knetzeiten können auch in diesem Jahr unverändert bleiben. Eine ausreichende Knetzeit der Roggenteige im langsamen Gang fördert 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:

- Vergleichbare Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- ein gutes Gebäckvolumen
- aromatische Backwaren