# Erntebericht 2020

Information der Anwendungstechnik

plange.de

PLANGE

# Die Ernte und Erntebedingungen 2020

Die heranwachsende Getreideernte 2020 hatte erneut mit zu geringen Niederschlägen zu kämpfen. Der milde Winter 2019/20 brachte bereits Temperaturen über dem langjährigen Mittel. 2020 setzte im ersten Halbjahr den Dürre-Trend der Vorjahre fort (2018 wurden knapp 30 Prozent weniger Niederschlag gemessen als im normalen langjährigen Mittel und auch das Jahr 2019 konnte das Defizit nicht ausgleichen).

2020 startete in Punkto Niederschlag zunächst vielversprechend. Nach dem milden Winter regnete es im Februar überdurchschnittlich viel und der Monat markierte nach Daten des Deutschen Wetterdienstes den zweitnassesten Februar-Monat seit Beginn der Aufzeichnungen.

Der Frühling in NRW machte die Hoffnung auf einen entspannten klimatischen Verlauf dann aber zunichte. Die Temperaturen waren im Schnitt zu hoch, besonders im April. Gleichzeitig blieben die Niederschläge deutlich hinter dem normalen Mittel zurück. Die Niederschlagsmenge hat sich fast halbiert und deutschlandweit war der Frühling 2020 der sechstregenärmste seit Beginn der Wetteraufzeichnungen.

Beim Start in den Sommer zeigte sich der Juni von seiner launenhaften Seite mit deutschlandweiten Niederschlägen. Damit wurden weitergehende und noch gravierendere Ertragseinbußen vermieden, doch konnte die vorherige monatelange Trockenheit von den Feldbeständen nicht mehr kompensiert werden. Die gemessenen Bodenfeuchten, gerade in tiefen Schichten, blieben anhaltend zu niedrig.

Die Weizenernte startete erneut sehr früh und schritt bei gutem Erntewetter rasch voran. Ungeachtet der pandemiebedingt außergewöhnlichen Situation wurde die Weizenernte zuverlässig eingefahren. Für Deutschland ist von einer Weizenernte unter Vorjahr auszugehen (je nach Schätzung -3 bis -5 %). Mengenseitig zeichnet sich hier eine nur knapp ausgeglichene Versorgungslage ab. Im größeren europäischen Kontext ist aufgrund einer extrem schlechten Ernte in Frankreich (-10 Mio To/-25% versus Vorjahr) eine durchaus angespannte Lage zu erwarten.

Bei der Qualität liegen Protein- und Kleberwerte unter den bereits schwachen Vorjahreswerten. Die Fallzahlen liegen bei Weizen und Roggen erneut auf einem ungewöhnlich hohem Niveau. Dabei sind die Sekundenwerte weniger homogen und streuen in größerer Bandbreite. Die Naturalgewichte liegen etwas niedriger als im Vorjahr.

Zusammenfassend ist zu berichten, dass eine gute Bandbreite von Qualitäten geerntet wurde und optimale Mischungen möglich sind. Die regional deutlich eingeschränkte Verfügbarkeit von Weizen mit höheren Protein- und Kleberwerten erhöht bei Bezug, Bemusterung und Separierung allerdings Komplexität und Aufwand.

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

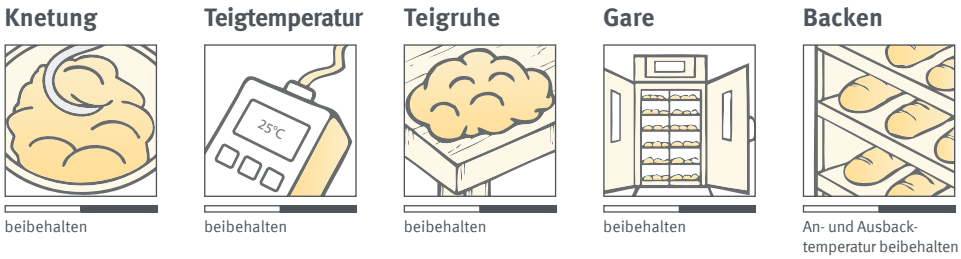
## Weizenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl Type 550

| Kennzahlen | Ernte 2019 | Ernte 2020 |
|---|---|---|
| Fallzahl in Sek. | 280 – 350 | 290 – 360 |
| Protein in % | 11,7 – 13,0 | 11,5 – 12,8 |
| Feuchtkleber in % | 26,5 – 30,5 | 26,0 – 30,0 |
| Klebereigenschaft | elastisch – gut dehnbar | elastisch – gut dehnbar |

## Schema der Herstellungstechnologie

Ernte 2020




**Teigausbeuten beibehalten**
Unsere Weizenmehle zeigen vergleichbar gute Wasseraufnahmen mit optimalen Teigeigenschaften. Die Teigausbeuten können in der Regel beibehalten werden.

**Knetintensität beibehalten**
Die Stufen der bisherigen optimalen Gesamtknetzeit brauchen grundsätzlich nicht verändert werden. Bei der individuellen Einstellung der optimalen Knetzeiten an ihrem Kneter ist Ihnen unser Fachberater gerne behilflich.

**Teigtemperaturen beibehalten**
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 entscheidener Faktor für die Gebäckqualität.

**Teigruhezeiten beibehalten**
Die Ruhezeiten der Teige sollten beibehalten werden. Bei allen Arten der Langzeitführung sollte der Brötchenteig eine Entspannungsphase von ca. 5 – 10 Min. erhalten.

**Fett- und Vorteigzugabe**
Fett – und Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden. Wir empfehlen wie im Vorjahr die Zugabe von 0,5 – 1,0 % Fett (z.B. Öl), da es die Plastizität der Teige fördert. Die Vorteigmehlmenge kann bis zu 20 % betragen. 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:

- vergleichbare Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- hohe Gärtoleranz und Gebäckvolumen
- gutes Ausbundverhalten

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

## Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

| Kennzahlen | Ernte 2019 | Ernte 2020 |
|---|---|---|
| Fallzahl in Sek. | 210 – 260 | 210 – 270 |
| Verkleisterungsmaximum in AE | 650 – 1050 | 600 – 1100 |
| Verkleisterungstemperatur in °C | 68 – 74 | 68 – 74 |

## Sauerteigherstellung

**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.**

## Teigherstellung

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

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

**Knetintensität beibehalten**
Die im letzten Jahr eingestellten Knetzeiten sollten auch in diesem Jahr beibehalten werden. Das ausreichende Auskneten der Roggenteige im langsamen Gang bewirkt eine maximale Volumenausbildung.

**Teigtemperaturen und Ruhezeiten verringern**
Die optimale Teigtemperatur bei Roggenmischbrotteigen liegt bei 26 – 27 °C. Eine ausreichende, aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

**Normale Versäuerung**
Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge ist nicht anzupassen.

**Backtemperaturen sind beizubehalten.**

### Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- eine vergleichbare Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- ein gutes, ansprechendes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

## Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Dinkelmehl

| Kennzahlen | Ernte 2019 | Ernte 2020 |
|---|---|---|
| Fallzahl in Sek. | 290 – 345 | 320 – 360 |
| Protein in % | 15,5 – 18,3 | 15,0 – 17,8 |
| Feuchtkleber in % | 40,0 – 45,5 | 39,0 – 44,5 |
| Klebereigenschaft | elastisch – sehr gut dehnbar | elastisch – sehr gut dehnbar |

Unser Dinkel stammt überwiegend aus kontrolliertem Getreideanbau. In Verbindung mit unseren Backanalysen ist Ihnen ein nachhaltig und überwiegend regional erzeugtes Dinkelmehl mit besten Backeigenschaften garantiert.

Benötigen Sie Unterstützung bei der Rezepturerstellung oder wollen bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht unsere Fachberater zu kontaktieren.

**Teigausbeuten prüfen**
Unsere Dinkelmehle zeigen in diesem Jahr um 1 – 1,5 % niedrigere Wasseraufnahmen bei stabilen Teigeigenschaften.
Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser-Zugabemengen angepasst, aber auch ausgeschöpft werden, um trockene Gebäckkrumen zu verhindern.

**Knetintensität**
Dinkelteige sollten möglichst länger und weniger intensiv als klassische Weizenteige geknetet werden. Bitte achten Sie darauf, die Knetzeitverteilung auf ca. 70 / 30 einzustellen.
Das lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebervernetzung, ohne diesen zu stark zu beanspruchen und die optimale Bindung des Schüttwassers.
Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Kneter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

**Teigtemperaturen**
Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 23 – 25 °C für die direkte Führung und auf 22 – 24 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen positiven Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

**Teigruhezeiten**
Die Ruhezeiten der Dinkelteige sollten ca. 50 % höher als bei klassischen Weizenteigen eingestellt werden. Diese bewirken eine optimale Teigreifung trotz geringerer Enzymaktivitäten und ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile.

# Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

## Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen

| Kennzahlen | Ernte 2019 | Ernte 2020 |
|---|---|---|
| Glasigkeit in % | › 85 | › 90 |
| Gelbwert | 26,0 | 26,0 |
| Protein in % | 15,5 – 17 | 14,5 – 16 |
| Fallzahl in Sek. | 250 – 400 | 290 – 410 |

Die Qualitätseigenschaften unseres Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (› 90 %) und Farbwerte als sehr gut zu bezeichnen. Auch die niedrige Enzymaktivität ist bei der Herstellung von Frischteigprodukten von Vorteil.

Fusarieninfektionen traten kaum auf, der Nachweis von Vomitoxinen (DON) in vereinzelten Partien lag deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Ruchmehl ist eine Mehlspezialität aus dem allemannisch-schweizerischen Kulturraum. Es ist die Basis für viele hocharomatische, kräftig gebackene und besonders saftige Gebäckspezialitäten.
Unsere HeimatÄhre-Spezialmehle für einzigartige, zeitgemäße Gebäckspezialitäten verbinden traditionellen Genuss mit wertvollen Inhaltsstoffen und attraktiver Wertschöpfung – Mehrwerte, die es zu nutzen gilt.

Gerade die besonders hohe Wasseraufnahmefähigkeit bei stabilen, sehr gut zu verarbeitenden Teigen und die hohe Flexibilität bei der Rezepturgestaltung werden Sie begeistern.
Neben den ausgeprägten Qualitätsvorteilen für Ihre Gebäcke unterstützen Sie damit unser intensives Engagement in regionale Wirtschaftskreisläufe und eine nachhaltige Landwirtschaft. Unser Fokus auf Biodiversität, also der Vielfältigkeit der Arten und Ökosysteme, setzt abermals ein Zeichen für den Umweltschutz.