

Qualitäts-Report zur Ernte 2018

STAND: 19.07.18 / NR.: 1

Sehr geehrte Damen und Herren,
gerne möchten wir Ihnen zum aktuellen Stand der Getreideernte 2018 einen ersten Zwischenbericht zukommen lassen.

Getreidesituation

Die Witterungsverhältnisse setzten den Weizen zu Beginn der Aussaat schwierigen und ungewöhnlichen Bedingungen aus. Der Winter verlief zunächst mild und sehr nass. Nach dem Jahreswechsel folgten langandauernde Frostperioden mit vereinzelt Schneefällen. Ab Mitte April wurde es sehr warm mit extremen Niederschlagsmangel. In diesem Jahr wurde der wärmste April und der wärmste Mai seit Beginn der Wetteraufzeichnung gemessen. Die hochsommerlichen Temperaturen führten zu schneller Abreife des Getreides. Die Stickstoff-Düngergaben im Frühjahr konnten daher nicht optimal umgesetzt werden.

Die Weizenernte begann extrem früh bereits in der ersten Juli-Woche, mehrere Wochen früher als im langjährigen Mittel.

Bei regional sehr heterogenen Erträgen ist mit einer Erntemenge deutlich unter Vorjahr zu rechnen.

Ernte-Bewertung Qualitätsweizen

Die ersten Untersuchungen haben bestätigt, dass in vielen Regionen das Korn auf Grund des Wassermangels teilweise nicht richtig ausgebildet wurde.

Unsere bisher aufgenommenen Weizenpartien erreichen Proteinwerte auf Vorjahresniveau.

Der Feuchtklebergehalt liegt im Durchschnitt leicht höher als im Vorjahr und schwankt leicht in Abhängigkeit von der Region. Die Glutenqualitäten sind weiterhin sehr gut dehnbar und gut für den backtechnischen Einsatz der Mehle geeignet.

Wegen der Schönwetter-Bedingungen während der Erntephase sind die Enzymaktivitäten wenig ausgeprägt, sodass die Tendenz hoher Fallzahlen vorherrscht. Sie liegen in einem Durchschnittsbereich von über 300 Sekunden.

Qualitäts-Report zur Ernte 2018

STAND: 19.07.18 / NR.: 1

Ernte-Bewertung Qualitätsroggen

Auch beim Roggen hemmten die Schönwetter-Bedingungen während der Ernte die Enzymaktivität und die Kornentwicklung. Die ersten aufgenommenen Roggenpartien liegen in einem hohen Fallzahlbereich von über 220 Sekunden. Wir rechnen insgesamt mit höheren Amylogrammwerten im Vergleich zum Vorjahresniveau.

Der Mehlkörper im Roggenkorn ist gegenüber dem Vorjahr deutlich geringer ausgeprägt, aber von guter Qualität. Der Anteil an Schmachtkorn liegt extrem hoch und wird zu deutlichen Ausbeuteverlusten führen.

Zur Zeit können wir noch auf ausreichende Mengen an Getreide aus der Vorjahres-Ernte zurückgreifen, sodass wir für Sie einen sicheren Ernteübergang gewährleisten können.

Durch unsere ausgewogene Getreideversorgung aus allen Regionen Deutschlands und unseren zahlreichen internen Qualitätsklassen werden wir Ihnen auch aus der diesjährigen Ernte eine gleichmäßige, gute Qualität an Weizen- und Roggenprodukten zur Verfügung stellen.

Über den genauen Fortgang der Ernteumstellung mit den jeweiligen Anteilen neuerntigen Weizens und Roggens werden wir Sie, wie auch schon in den Vorjahren, mit Informationen auf unseren aktuellen Analysenzertifikaten hinweisen.

Bei weiteren Fragen zur Verarbeitung oder zur Qualität wenden Sie sich gerne in gewohnter Weise an Ihren Fachberater oder unsere Qualitätssicherung:

Guido Beckmann

Qualitätsmanagement

Telefon: +49 (0) 2131 2795 375

Klaus-Dieter Prüße

Qualitätssicherung

Telefon: +49 (0) 2131 2795 373

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Plange-Team