

Erntebericht 2018

Informationen für Verarbeiter

August 2018



Allgemeines

Die Ernte 2018 gestaltete sich aufgrund des trockenen Wetters und der sehr frühen Druschterminen sehr schwierig. Im Einzugsgebiet unserer Mühle ist die Ernte abgeschlossen. Die Ergebnisse und Qualitäten lassen sich wie folgt beschreiben.

Die durchschnittlichen Regenmengen in Baden Württemberg zur Getreideaussaat im Herbst 2017 lieferten den Getreidebeständen einen guten Start. Ab dem Frühjahr 2018 war die Witterung sehr stark zweigeteilt. Im Norden war es bis zur Ernte viel zu trocken wobei die Lage im Süden immer wieder von Gewittern entschärft wurde. Die extreme Trockenheit über das gesamte Frühjahr bereitete den Landwirten und den Mühlen bis zur Ernte eine besorgte, angespannte Stimmung, wobei wir deutschlandweit auf ein schwieriges Jahr der Rohstoffbeschaffung blicken müssen.

Aus pflanzenbaulicher Sicht war das Getreidejahr 2017/2018 in Bezug auf Pilzkrankheiten im Getreide sehr unproblematisch. Die überdurchschnittliche Trockenheit über das gesamte Frühjahr und Frühsommer hat die Lage deutlich entschärft. Wobei teilweise die Erträge in vielen Regionen durch die trockene Witterung mit den wärmsten Monaten April und Mai seit Beginn der Wetteraufzeichnung sehr gelitten haben.

Weizen

Zu Beginn der Weizenernte zeichnete sich eine sehr heterogene Ernte ab. Sowohl bei den Erträgen als auch bei den Qualitäten wurde nahezu alles gedroschen. Die Erträge reichen je nach Standort, Sorte und Anbauintensität von 5-10 t je Hektar. Bei den Qualitäten wurden in den Frühdruschgebieten noch normale Proteingehalte (ca.12 %), hohen Fallzahlen (ca. 400 sec.), gute Hektolitergewichte (79 kg/hl) und gute Kleberwerte (ca. 29,5 %) eingefahren. Im Verlauf der Ernte änderten sich an diesen Werten auch in den anderen Gebieten nahezu nichts und wir konnten gute Weizenqualitäten annehmen.

Mykotoxine (v.a. Fusarientoxine) spielen im Weizen eine untergeordnete Rolle. Die Mykotoxinbelastung bewegt sich bis auf wenige Ausreiser in einer unkritischen Größenordnung. Beim Anteil von Mutterkornsklerotien im Weizen ist durchaus ein positiver Trend zu erkennen wobei zum derzeitigen Zeitpunkt noch keine endgültige Aussage getroffen werden kann. Von Seiten der Mikrobiologie gab es, wie kurz nach der Ernte zu erwarten, leicht erhöhte Gesamtkeimzahlen. Schwermetalle und Pflanzenschutzmittel blieben bei allen Untersuchungen derzeit unauffällig.

Die physikalischen Parameter sind daher je nach Sorte und Standort aufgrund verschiedener Regenmengen und Sonnenstunden / Dürre sehr unterschiedlich. Tendenziell sind im Durchschnitt höhere Fallzahlen gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen. Dies spricht für eine niedrigere Enzymaktivität im Rohstoff im Vergleich zur Ernte 2017. Wie in den vergangenen Jahren werden die Weizenmehle von uns mit aktivem Malzmehl auf das Niveau des Vorjahres eingestellt. Hier gilt ein besonderes Augenmerk auf die Dosierung von Backmittel mit aktivem Malz zu richten, da dies am besten mit inaktivem Malz ersetzt werden sollte um eine erhöhte Gasbildung / Trieb im Verhältnis zum schwächeren Gashaltevermögen zu vermeiden. Die Proteingehalte sind im Schnitt 0,5-1,0% niedriger als im Vorjahr, wobei sich die Kleberwerte im Mittel um 1,5-2,0% höher als im Vorjahr bewegen. In Bezug auf die Teigeigenschaften zeigt sich eine stärkere Neigung zu deutlich weicheren Teigen welche schneller nachlassen. Die Backvolumina der Ernte 2018 zeigen derzeit eine rückläufige Tendenz im Vergleich zum Vorjahr. Die steigenden Feuchtklebermengen dürfen nicht überschätzt werden, da die Protein / Kleberqualitäten der Ernte 2018 deutlich schwächer sind. Wie sich diese Situation durch die Weizenlagerung verändern wird ist derzeit noch völlig offen. Wir werden Sie diesbezüglich direkt oder unseren Außendienst immer auf dem Laufenden halten.

Die untenstehende Tabelle zeigt die durchschnittliche Veränderung der Werte im Weizenmehl Type 550 im Vergleich zum Vorjahr.

Untersuchung	Ø Wert Ernte 2017	Ø Wert Ernte 2018
Fallzahl (sec.)	280	340
Kleber (%) ICC 155	31,0	32,0
Protein (%)	13,5	12,5
Wasseraufnahme (%)	61,0	60,0
Verhältniszahl	3,5	3,0
Energie	125	110

Verarbeitungshinweise für Weizenmehl:

- Knetung im Spiralknetter: Knetintensität im langsamen Gang beibehalten und im schnellen Gang reduzieren
- Teige gut aber schonend auskneten
- Sicherstellung einer optimalen Verquellung; Teigtemperaturen leicht reduzieren
- Teigruhe dem Ofentrieb anpassen; Teigruhe eventuell reduzieren
- Hefemenge beibehalten / reduzieren
- Wasserzugabe reduzieren
- Anpassung der Backmittel auf kleberstabilisierende Eigenschaften

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir ca. 10 % neuer Weizen der Ernte 2018.

Roggen

Die Roggenernte präsentiert sich durchweg mit sehr unterschiedlichen Backqualitäten und aufgrund der Dürre mit maximal mittleren Erträgen. Die Enzymaktivität ist beim Roggen gegenüber dem Vorjahr im Schnitt deutlich höher. Es sind während der Ernte sehr hohe Fallzahlen gedroschen worden.

Beim Roggen deutet sich ein etwas höheres Niveau von Mykotoxinen (v.a. Mutterkornsklerotien) an. Durch den gesetzlichen Grenzwert von 0,05% Mutterkorn bei der Getreideannahme und einer effektiven Roggenreinigung stellt dies derzeit allerdings keine Herausforderung für die Verarbeitung dar.

Die untenstehende Tabelle zeigt die durchschnittlich veränderten Werte im Roggenmehl Type 1150 im Vergleich zum Vorjahr.

Untersuchung	Ø Wert Ernte 2017	Ø Wert Ernte 2018
Fallzahl (sec.)	150	250
Amylogramm (AE)	450	700
Verkleisterungstemp. (°C)	66	70

Verarbeitungshinweise für Roggenmehl:

- die Versäuerung im Vergleich zum Vorjahr reduzieren
- eventuell etwas länger kneten (*Knettoleranzen sind etwas stabiler*)
- Anpassung der Backmittel auf stärkeabbauende Enzymatik

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir ca. 15% neuer Roggen der Ernte 2018.



Dinkel

Die Dinkelernte ist abgeschlossen. Sie zeichnet sich aber ebenfalls mit nur mäßigen Erträgen aufgrund der Trockenheit ab. In manchen Dinkelanbaugebieten sind teilweise Dinkelerträge unter 50% gedroschen worden!

Es wurden gute Fallzahlen im Mittel von 330 sec. geerntet. Die Proteingehalte im Dinkel liegen im Schnitt ebenfalls 1,0-1,5% höher als im Vorjahr. Auch die Kleberwerte sind beim Dinkel ebenfalls im Mittel um 1,5-2,0% gestiegen. In Bezug auf die Teigeigenschaften zeigt sich in Kombination von Kleber und Proteingehalt eine Neigung zu deutlich weicheren Teigen. Hier muss an allen Stellschrauben gedreht werden um ein gutes Backergebnis zu erzielen.

Untersuchung	Ø Wert Ernte 2017	Ø Wert Ernte 2018
Fallzahl (sec.)	240	330
Kleber (%)	37,0	39,0
Protein (%)	14,0	15,0

Verarbeitungshinweise für Dinkelmehl:

- Knetintensität verringern; Teige gut aber schonend auskneten
- Sicherstellung einer optimalen Verquellung; Teigtemperaturen leicht reduzieren
- Teigruhe dem Ofentrieb anpassen; Teigruhe reduzieren
- Hefemenge evtl. etwas reduzieren
- Wasserzugabe evtl. etwas reduzieren
- Anpassung der Backmittel auf kleberstabilisierende Eigenschaften

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir 30 % Dinkel der Ernte 2018.

Bei weiteren Fragen zur Qualität und Verarbeitung der neuen Ernte stehen wir Ihnen gerne über unseren Außendienst oder persönlich zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr QM-Team	Ihr Außendienst
Felix Holocher 0151/55021503 Ann-Kathrin Dieringer 0151/55021514	Margot Benz 0160/90528547 Klaus Steiner 0151/55021506 Heinz Jauch 0151/55021507 Birgit Kück 0151/55021505 Ernst Zeug 0152/51850364