



Erntebericht 2020

Information der Anwendungstechnik

Die Ernte und Erntebedingungen 2020

Trotz der weltweit außergewöhnlichen Situation und der damit verbundenen großen Herausforderungen für die gesamte Gesellschaft haben die Landwirte der Region die neue Brotgetreideernte zuverlässig eingefahren. In bewährter Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie können wir den Wetterverlauf wie folgt charakterisieren:

Die langanhaltende Trockenheit im Spätsommer 2019 hatte Einfluss auf die Bearbeitung des Saatbetts und die Aussaat des Wintergetreides. Unter den trockenen und überdurchschnittlich warmen Bedingungen waren anfänglich regional unterschiedliche Aufgangsprobleme zu verzeichnen. Ende September änderte sich die Wetterlage – in der Folge entwickelten sich überwiegend gleichmäßige Bestände, mit normaler Vorwinterentwicklung.

Der wiederholt überwiegend milde Winter 2019/20 mit 3–4 °C über dem langjährigen Mittel ließ den Pflanzen kaum Vegetationsruhe. Vereinzelt Niederschläge bis Ende Dezember konnten verzeichnet werden, lagen in der Summe aber unter dem notwendigen Durchschnitt. Die gemessenen Bodenfeuchten, gerade in tiefen Schichten blieben fortlaufend zu niedrig.

Diese Situation verbesserte sich zu Beginn des neuen Jahres. Gerade Anfang Februar wurden die langersehnten und dringend notwendigen höheren Niederschlagsmengen registriert. Regional unterschiedlich zeigte sich dann der März – Kälteeinbrüche mit Nachttemperaturen von bis zu -8 °C waren keine Seltenheit. Frühe Kulturen litten teilweise stark.

Das anschließende Frühjahr war geprägt von Trockenheit, intensiver Sonneneinstrahlung, aber auch Wechselfrösten. Das führte zu einer vorübergehenden Stagnation der Getreidebestände.

Erst Anfang Mai änderte sich diese Wettercharakteristik. Die im Mittel annähernd durchschnittlichen Niederschlagsmengen waren regional stark differenziert verteilt. Insgesamt hat auch dieses Jahr Süddeutschland wieder von ausreichenden Niederschlägen profitiert.

Das wechselhafte Wetter mit moderaten Temperaturen führte verbreitet zu einer später einsetzenden Reife der Bestände.

Aufgrund des wechselhaften Wetters konnte die Ernte ab Mitte Juli beginnen, im Vergleich zum Vorjahr also ca. 10 Tage später. Nach einigen Unterbrechungen wurde das Getreide dann bis Mitte August eingefahren.

Dieser Wetterverlauf und die nicht voll ausgefahrenen Ernteerträge haben im Schnitt wiederholt zu guten Protein- und Kleberwerten geführt. Die Enzymaktivitäten zeigen sich etwas niedriger – sind aber differenziert zu betrachten.

Zusammenfassend können wir berichten, dass eine gute Bandbreite von Qualitäten geerntet wurde und somit optimale Mischungen möglich sind.

Durch gezielte Rohstoffauswahl, die selektive Einlagerung und optimierte Getreiderezepturen, hinterlegt mit unseren intensiven Backversuchen werden wir die Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle auf ein gleichmäßig sehr gut backfähiges Optimum einstellen.

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Die weltweit großen Unsicherheiten in sämtlichen Bereichen zeigen sich auch am Getreidemarkt. Dieser stellt sich seit Beginn des Jahres enorm volatil dar. Nicht nur die Unsicherheiten über die Mengenzu- und abnahme, sondern auch politische Entwicklungen und Währungsbewertungen spielen hier eine entscheidende Rolle.

Da diese Faktoren starke Einflüsse auf den Weltmarktpreis für Getreide haben, entstehen Volatilitäten, die längerfristige und vor allem zuverlässige Einschätzungen erschweren.

Das von uns vermahlene Getreide begleiten wir von der Aussaat bis zur fertigen Backware. Es stammt zu 100 % aus regionalem Anbau. Somit kennt das unser Getreide keine langen Transportwege. Außerdem engagieren wir uns mit unserem Blühflächen-Projekt intensiv für die Artenvielfalt. Sie als Kunde können sich bei unserem nachhaltig produzierten Mehl stets sicher sein, höchste Backqualitäten zu erhalten.

Es sei Ihnen als unser langjähriger und treuer Kunde versichert, dass wir wieder gemeinsam eine beiderseitig vertretbare Vereinbarung finden.

In gewohnter Weise steht Ihnen unser Fachberater mit Rat und Tat zur Seite und wird zeitnah das persönliche Gespräch mit Ihnen suchen.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

Weizenmehle

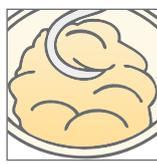
Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2019	Ernte 2020
Fallzahl in Sek.	280–320	320–360
Protein in %	12,0–13,5	12,0–13,0
Feuchtkleber in %	29,0–31,0	28,0–30,0
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

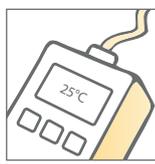
Ernte 2020

Knetung



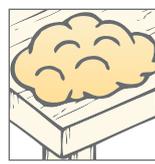
40 % langsam
60 % schnell

Teigtemperatur



beibehalten

Teigruhe



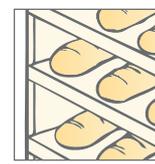
beibehalten

Gare



beibehalten

Backen



An- und Ausback-
temperatur beibehalten

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen durchgängig hohe Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetintensität beibehalten

Die bisher eingestellte optimale Gesamtknetzeit kann beibehalten werden. Unsere Backversuche haben gezeigt, dass eine Knetzeitverteilung von 40/60 optimale Teigeigenschaften generiert. Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen beibehalten

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

Teigruhezeiten beibehalten

Die Ruhezeiten der Teige sollten beibehalten werden. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhe von 20–25 Min. bewährt. Bei allen Arten der Langzeitführung sollte der Brötchenteig eine Entspannungsphase von ca. 5–8 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 25 % betragen. Angesäuerte Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur herzustellen.

Backmitteleinsatz

Bitte prüfen Sie für Ihren Betrieb den Einsatz des richtigen Backmittels. Wir empfehlen bei direkten Führungen den Einsatz malzlastiger CL Backmittel und/oder Malzextrakten. Die Verwendung von Backmalzen (mit anteilig aktivem Malz) sollte auch bei direkt geführten Teigen auf ca. 1 % beschränkt bleiben. Diese limitierte Zugabe unterstützt eine langanhaltende Rösche. Bei Langzeitführungen sind spezielle, dafür ausgelegte Backmittel einzusetzen. Bitte prüfen Sie aber auch an dieser Stelle die geeignete Zusammensetzung und Zugabemenge.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung – Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Nutzen auch Sie diese Technologien, um sich merklich vom Wettbewerb abzuheben.

Sprechen Sie mit unserem Fachberater – er hält auch ein angepasstes Mehl für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ein ansprechendes Gebäckvolumen
- gutes Ausbundverhalten

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2019	Ernte 2020
Fallzahl in Sek.	180–220	200–240
Amylogrammeinheiten in AE	400–600	500–700
Verkleisterungstemperatur in °C	68,5–71	69–72

Sauerteigerherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der sollte im Hinblick auf die Brotfrischhaltung und das Aromaprofil dieses Führungsregime beibehalten. Wir empfehlen weiterhin, Roggenmehle der Type 1150 oder dunkler zu verwenden.

Regelmäßige pH-Wert- und Säuregradkontrollen sollten durchgeführt werden. Ihr Fachberater ist Ihnen gern behilflich.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir mittlere Granulationen zu verwenden.

Teigerherstellung

Einsatz der Mehltypen 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen wie z.B. 1150 bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim T1150.

Teigausbeuten beibehalten

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr beibehalten werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem vergleichbaren Niveau.

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 25–26 °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.

Restbroteinsatz

Der genau definierte Einsatz von Restbrot unterstützt die Frischhaltung und trägt zur Geschmacksabrundung bei.

Backtemperaturen sind beizubehalten

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugabe von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Verbesserung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden.

Treten Mängel in der Vollkornbrotqualität, z.B. Trockenkrümeln auf, so ist Folgendes zu empfehlen:

- Teige weicher halten
- höhere Anteile von Vorstufen (Quell- und Brühstücke) verwenden
- Anbacktemperatur überprüfen
- Schrote feinerer bis mittlerer Granulation verwenden

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.	270–345	290–350
Protein in %	15,5–17,0	13,5–17,0
Feuchtkleber in %	33,0–42,0	33,0–39,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar



Durch unser HeimatÄhre-Dinkelkonzept konnten wir die Anbauflächen inzwischen deutlich steigern und sind sehr zuversichtlich, dass wir mit der Ernte 2021 eine 100%ige Deckung des Bedarfs an Dinkel aus kontrolliertem Anbau erreichen. Dieses Jahr konnte noch nicht die vollständige Menge Dinkel aus kontrolliertem Heimat-Ähre-Getreideanbau geliefert werden. 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 Klebvernetzung, ohne diesen zu stark zu beanspruchen und das optimale Binden des Schüttwassers. Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter 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.

Ruchmehl wird jetzt regional



Regionales Ruchmehl? Besser als das schweizer Original? Unsere HeimatÄhre-Spezialmehle für einzigartige, zeitgemäße Gebäckspezialitäten verbinden traditionellen Genuss mit wertvollen Inhaltsstoffen und attraktiver Wertschöpfung. 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 im Schwarzwald. Gerade unser Fokus auf Biodiversität, also der Vielfältigkeit der Arten und Ökosysteme, setzt abermals ein Zeichen für den Umweltschutz. Diese Mehrwerte sollten Sie nutzen!

Vorteile der HeimatÄhre Spezialmehle

- für alle Teigführungen geeignet
- es können sämtliche Vorteige, Poolish und Sauerteige eingesetzt werden
- glänzend- grobe, unregelmäßige Porung
- hohe Wasseraufnahme für unvergleichbare Frischhaltung
- Vielzahl von Anwendungsrezepturen vorhanden