



RETTENMEIER
MÜHLE



Erntebericht 2024

Information der Anwendungstechnik

Die Ernte und Erntebedingungen 2024

Im Einzugsgebiet unserer Mühle konnten die HeimatÄhre-Landwirte die diesjährige Getreideernte trotz wechselhafter Witterung mit regional auftretenden Starkniederschlägen und schwankenden, teils hohen Temperaturen zuverlässig einfahren.

Nach Auswertung der ersten Erhebungen zeichnen sich heterogene Erntequalitäten ab.

Nach Angaben des Landesamts für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie können wir den Wetterverlauf wie folgt charakterisieren:

Nach einem kühlen und verregneten August änderte sich die Wetterlage Anfang September. Hochsommerliche Temperaturen und geringe Niederschlagsmengen bis in den Oktober hinein ließen termingerechte Aussaatfenster für das Wintergetreide zu. Das kühle Herbstwetter ließ die Saat verhalten, dafür aber gleichmäßig aufgehen. Bis zur Vegetationsruhe entwickelten sich ausreichend bestockte, aber nicht überwachsene Bestände. Der rückblickend überwiegend milde Winter 2023/2024, mit 2 bis 5 °C über dem langjährigen Mittel, war geprägt von einigen Wetterwechseln und überdurchschnittlichen Niederschlagsmengen.

Aus einigen Regionen wurden Hochwasser und überflutete Flächen gemeldet.

Das anschließende Frühjahr zeigte sich weiter unter Hochdruckeinfluss. Verbreitet überdurchschnittlich warmes Wetter mit regional differenziert auftretenden Niederschlägen und ausreichender Bodenfeuchtigkeit beschleunigte den Entwicklungsstand der Kulturen. Gleichzeitig nahm der Krankheitsdruck zu.

Anfang Mai stiegen die Temperaturen und die Niederschläge reduzierten sich vorerst Schritt für Schritt. Ab Mitte Juni folgten kleinräumig unterschiedliche Niederschläge, öfter wurden Starkniederschläge teils mit Hagel verzeichnet.

Bis zum vermeintlichen Erntebeginn Mitte Juli und darüber hinaus, setzte sich diese wechselhafte Wetterlage mit schwankenden, teils hohen Temperaturen und immer wieder auftretenden Starkniederschlägen fort. Trotz des wechselhaften Wetters konnte die Ernte mit einigen Unterbrechungen bis Mitte August eingefahren werden. Der beschriebene Wetterverlauf, die dichten Bestände und die konsequente Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben zur Düngung haben im Schnitt zu einem weiteren Rückgang der Protein- und Feuchtkleberwerte geführt. Die Fallzahlen zeigen sich tendenziell etwas höher als zur letztjährigen Ernte 2023.

Zusammenfassend können wir auch in diesem Jahr berichten, dass über alle von uns zu vermahlenden Fruchtarten hinweg eine gute Bandbreite von Qualitäten geerntet wurde und somit gut backfähige Mischungen möglich sind.

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

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Trotz der intensiven Bemühungen konnten die bestehenden weltweiten politischen Spannungen nicht abgebaut werden. Neben dem Krieg in der Ukraine hat sich auch der Nahostkonflikt weiter zugespitzt. Die anstehenden Wahlen in den USA verursachen weitere Unsicherheiten, die zu Veränderungen im weltweiten Handel führen. Das hat Einfluss auf die entscheidenden Märkte. Insbesondere die Rohstoffmärkte zeigen sich weiterhin stark volatil.

Mit Blick auf die Landwirtschaft sind es auch weiterhin die politischen Rahmenbedingungen und die massiven Veränderungen der Umweltbedingungen, die zum einen die Kostenstruktur, aber auch die Erntequalitäten beeinflussen.

Seit 2018 war es jedoch die durchschnittlich schlechteste Ernte, mit Rückgängen von ca. 15 % der Erträge im Weizenbereich und im Dinkelnbereich reduzierten sich die Erträge durch einen Rückgang der Anbaufläche von ca. 120.000 Hektar auf ca. 80.000 Hektar.

Das von uns vermahlene Getreide begleiten wir von der Aussaat bis zur fertigen Backware. Es stammt zu 100 % aus regionalem Anbau. Somit kennt das HeimatÄhre-Getreide keine langen Transportwege. Außerdem engagieren wir uns auch weiterhin mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm intensiv für den Erhalt der Artenvielfalt und die Reduktion unseres CO₂ Fußabdruckes.

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.

Weizenmehle

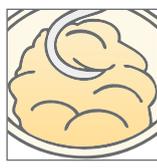
Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Fallzahl in Sek.	270 – 370	330 – 420
Protein in %	11,0 – 13,0	11,5 – 13,5
Feuchtkleber in %	25,5 – 29,0	25,5 – 30,0
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

Ernte 2024

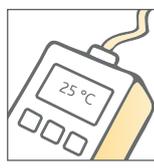
Knetung



60 % langsam
40 % schnell

Gesamtknetzeit beibehalten

Teigtemperatur



24–26 °C

Teigruhe



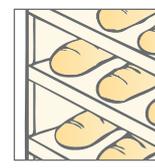
etwas verlängern

Gare



etwas verlängern

Backen



Backen beibehalten

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetintensität beibehalten

Die bisher eingestellte Gesamtknetzeit kann beibehalten werden. Unsere Backversuche bestätigen auch in diesem Jahr folgende Knetzeitverteilung für optimale Teigeigenschaften: 60 % Mischphase und 40 % Knetphase.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gerne behilflich.

Teigtemperaturen leicht erhöhen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °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 etwas verlängern

Die Ruhezeiten der Teige sollten überprüft ggf. leicht erhöht werden. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhen 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 die Zugabe von 0,5–1,0 % Fett (z. B. Öl), da es die Plastizität der Teige fördert.

Die Vorteigmehlmenge kann bis zu 30 % 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 verhindert einen zu starken Abbau verschiedener Teiginhaltsstoffe und unterstützt damit eine länger anhaltende 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 und ausbalanciertes Mehl (Gluteneigenschaften & Enzymaktivität) für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahmen im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ansprechende Gebäckvolumen
- sehr gutes Ausbundverhalten

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Fallzahl in Sek.	180 – 280	190 – 290
Amylogrammeinheiten in AE	600 – 980	600 – 1000
Verkleisterungstemperatur in °C	67,5 – 72,5	67,5 – 72,0

Sauerteigherstellung

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 die Verwendung von Roggenmehlen der Type 1150 oder dunkler zur Sauerteigherstellung.

Regelmäßige pH-Wert- und Säuregradkontrollen sollten durchgeführt werden!

Ihr Fachberater ist Ihnen gern behilflich.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir mittlere Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Einsatz der Mehltypen 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen, wie z.B. Type 1150, bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle, z. B. Type 997 erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim Type 1150.

Teigausbeuten beibehalten

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

Knetintensität beibehalten

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

Teigtemperaturen und Ruhezeiten beibehalten

Die optimale Teigtemperatur von 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

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Sollten die Brote schlechter schneidbar werden oder sich die Krume des Brotes als zu feucht herausstellen, dann reduzieren Sie bitte diesen Anteil. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Backtemperaturen beibehalten

Die Backtemperaturen sind beizubehalten.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugabe von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden, um schlecht schneidbare oder zu feuchte Brotkrumen zu verhindern.

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

- Teige fester halten
- Teigruhe- und Garzeiten verringern
- Anbacktemperatur überprüfen
- Schrote mittlerer bis grober Granulation verwenden.

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

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

Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Fallzahl in Sek.	250 – 340	320 – 400
Protein in %	13,0 – 16,0	12,0 – 15,0
Feuchtkleber in %	32,0 – 37,0	29,5 – 35,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem HeimatÄhre-Getreideanbau. Auch in diesem Jahr haben wir unser Ziel der 100 %igen Deckung aus dem kontrollierten HeimatÄhre Getreideanbau erreichen können. In Verbindung mit unseren Backanalysen ist Ihnen ein nachhaltig und 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 beibehalten

Unsere Dinkelmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser- Zugabemengen beibehalten, jedoch 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. 80/20 einzustellen. Das lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebervernetzung ohne diesen zu stark zu beanspruchen und das Schüttwasser optimal zu binden.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °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.



Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Glasigkeit in %	> 90 %	> 85 %
Gelbwert	26,0	25,0
Protein in %	13,0 – 15,0	13,0 – 15,0
Fallzahl in Sek.	260 – 370	260 – 340

Die Qualitätseigenschaften unseres Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (> 85 %) und Farbwerte als gut bis 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 vereinzelt Partien lag deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten.

SPEZIALISTEN FÜR SPEZIALITÄTEN

Neben den ausgeprägten Qualitätsvorteilen für Ihre Gebäcke unterstützen Sie mit den HeimatÄhre-Mehlen unser intensives Engagement in regionale Wirtschaftskreisläufe und eine nachhaltige Landwirtschaft.

für alle Teigführungen geeignet

Einsatz sämtlicher Vorteige, Poolish und Sauerteige möglich

Vielzahl von Anwendungsrezepturen

wertvolle Inhaltsstoffe

attraktive Wertschöpfung

