

Erntebericht 2016

Oktober 2016

Die Ernte 2016 gestaltete sich insgesamt sehr heterogen. Zum einen wurden, aufgrund einer Gelbverzwergungsvirus-Infektion im Herbst, Getreidepartien mit viel Schmachtkorn und niedrigen Hektolitergewichten (<74kg bei Weizen) eingefahren, zum anderen gab es sehr gute Getreidepartien mit hohen Hektolitergewichten (>77kg bei Weizen) und sehr guten Erträgen.

Zu Beginn der Ernte zeichnete sich, besonders im Süden von Deutschland, eine hohe Belastung durch Mykotoxine (v.a. Fusarientoxine) ab. In den Postleitzonen 7,8,9, sowie in Österreich gab es ein gehäuftes Vorkommen von Mykotoxinen mit zum Teil erheblichen DON-Gehalten. Es kristallisierte sich allerdings schnell heraus, dass sich die Mykotoxinbelastung insgesamt in einer unkritischen Größenordnung bewegte.

Bei Mutterkornalkaloiden ist der Weizen unauffällig. Beim Roggen deutet sich ein etwas höheres Niveau an. Durch den gesetzlichen Grenzwert von 0,05% bei der Getreideannahme und einer effektiven Weizen- und Roggenreinigung stellt dies allerdings keine Herausforderung dar.

Von Seiten der Mikrobiologie gab es, wie kurz nach der Ernte zu erwarten, leicht erhöhte Gesamtkeimzahlen.

Schwermetalle und Pflanzenschutzmittel blieben bei allen Untersuchungen unauffällig.

Die anfänglichen Befürchtungen vor der Ernte haben sich nicht bestätigt und die Ernte 2016 kann mit einer zufriedenstellenden Bilanz beendet werden.

Die physikalischen Parameter sind je nach Sorte und Standort aufgrund unterschiedlicher Regenmengen und Sonnenstunden sehr unterschiedlich. Tendenziell sind im Durchschnitt niedrigere Fallzahlen gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen. Dies spricht für eine höhere Enzymaktivität im Rohstoff im Vergleich zur Ernte 2015. Wie in den vergangenen Jahren werden die Weizenmehle von uns mit aktivem Malzmehl auf das Niveau des Vorjahres eingestellt. Die Proteingehalte decken sich sortenbezogen nahezu mit den Werten aus dem Vorjahr. Die Kleberwerte sind allerdings im Mittel um 0,5-1,0% niedriger als im Vorjahr und in Bezug auf die Teigeigenschaften zeigt sich eine leichte Neigung zu weicheren Teigen.

Die Roggenernte präsentiert sich durchweg mit durchschnittlichen Backqualitäten und mittleren bis guten Erträgen. Die Enzymaktivität ist beim Roggen gegenüber dem Vorjahr nahezu unverändert und in einigen Partien leicht erhöht.

Verarbeitungshinweise für Roggenmehl:

- die Versäuerung im Vergleich zum Vorjahr beibehalten oder etwas erhöhen
- eventuell etwas kürzer kneten (*Knettoleranzen sind momentan leicht kürzer*)



Verarbeitungshinweise für Weizenmehl:

- Knetung im Spiralknetter: Knetintensität verringern (*über das Verhältnis von Misch- zu Knetphase -2/3 langsam 1/3 schnell- oder über die Knetzeit*)
- Teige gut aber schonend auskneten, da die Kleber etwas weicher sind
- Sicherstellung einer optimalen Verquellung; Teigtemperaturen leicht reduzieren (24-25°C)
- Teigruhe dem Ofentrieb anpassen; Teigruhe eventuell reduzieren
- Hefemenge beibehalten
- Wasserzugabe etwas reduzieren, da niedrigere TA

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir ausschließlich Getreide aus der Ernte 2016.

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 Joachim Beck 0151/55021513 Ann-Kathrin Dieringer 0151/55021514	Markus Rettenmeier 0151/55021501 Margot Benz 0160/90528547 Klaus Steiner 0151/55021506 Heinz Jauch 0151/55021507 Birgit Kück 0151/55021505 Ernst Zeug 0152/51850364