

Erntebericht 2017

Informationen für Verarbeiter

02. Oktober 2017



Allgemeines

Die Ernte 2017 gestaltete sich insgesamt durch immer wieder regnerisches Wetter sehr schwierig. Im Einzugsgebiet unserer Mühle ist die Ernte abgeschlossen. Die Ergebnisse und Qualitäten lassen sich wie folgt beschreiben.

Die sehr geringen Regenmengen seit der Getreideaussaat im Herbst 2016 bis ins Frühjahr 2017 und die extreme Hitze in der zweiten Junihälfte bereiteten den Landwirten und den Mühlen bis zur Ernte eine besorgte, angespannte Stimmung. Aus pflanzenbaulicher Sicht war das Getreidejahr 2016/2017 in Bezug auf Pilzkrankheiten im Getreide sehr unproblematisch. Der überdurchschnittliche Regen im Juli von mehr als 163 % (im Vergleich bis zum Jahr 1881) brachte für den Ernteverlauf erhebliche Erschwernisse und Auswuchsprobleme in allen Getreidearten mit sich. Das Auswuchsproblem bei Winterweizen hält sich derzeit in Grenzen und bereitet in der Rohstoffbeschaffung nahezu keine Probleme. Beim Roggen und beim Dinkel ist die Lage deutlich stärker angespannt.



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 (77 kg/hl) und gute Kleberwerte (ca. 28 %) eingefahren. Im Verlauf der Ernte änderten sich diese Werte hin zu Proteingehalten von bis zu 17 %, Fallzahlen von 120 sec. und Hektolitergewichten bis 70 kg/hl. Auch in den Spätdruschgebieten waren die Qualitäten wie bereits erwähnt sehr heterogen und der Auswuchs nahm leicht zu.

Mykotoxine (v.a. Fusarientoxine) spielen im Weizen eine untergeordnete Rolle. Die Mykotoxinbelastung bewegt sich in einer unkritischen Größenordnung. Auch bei Mutterkornalkaloiden ist der Weizen unauffällig. 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 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 2016. Wie in den vergangenen Jahren werden die Weizenmehle von uns mit aktivem Malzmehl auf das Niveau des Vorjahres eingestellt. Es zeichnet sich derzeit immer mehr ab, dass wir aufgrund des Auswuchsproblems die Fallzahlen (Enzymatik) im Vergleich zum Vorjahr nach unten anpassen müssen. 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 zu vermeiden. Die Proteingehalte sind im Schnitt 0,5-1,0% höher als im Vorjahr. Die Kleberwerte sind ebenfalls im Mittel um 1,5-2,0% höher als im Vorjahr und in Bezug auf die Teigeigenschaften zeigt sich eine leichte Neigung zu festeren Teigen welche jedoch schnell nachlassen.

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

Untersuchung	Ø Wert Ernte 2016	Ø Wert Ernte 2017
Fallzahl (sec.)	320	280
Kleber (%)	29,5	31,0
Protein (%)	13,0	13,5
Wasseraufnahme (%)	59,5	61,0
Verhältniszahl	3,5	3,5
Energie	110	125

Verarbeitungshinweise für Weizenmehl:

- Knetung im Spiralkneter: Knetintensität im langsamen Gang etwas erhöhen / beibehalten (*über das Verhältnis von Misch- und Knetphase 2/3 langsam 1/3 schnell oder über die Knetzeit*)
- Teige gut aber schonend auskneten
- Sicherstellung einer optimalen Verquellung; Teigtemperaturen leicht reduzieren
- Teigruhe dem Ofentrieb anpassen; Teigruhe eventuell reduzieren
- Hefemenge beibehalten



- Wasserzugabe beibehalten
- Austausch der Backmittel auf nicht aktives Malz / keine stärkeabbauende Enzymatik

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir 100% neuer Weizen der Ernte 2017.

Roggen

Die Roggenernte präsentiert sich durchweg mit sehr unterschiedlichen Backqualitäten und mittleren Erträgen. Die Enzymaktivität ist beim Roggen gegenüber dem Vorjahr im Schnitt deutlich niedriger. Es sind zu Beginn der Ernte sehr hohe Fallzahlen gedroschen worden, welche jedoch nach dem Regen in sehr niedrige Fallzahlen wechselten. Im Schnitt dürfte es möglich sein noch ein brauchbares Roggenmehl zu produzieren. Durch die sehr heterogene Ernte und ein sehr starker Rückgang im Roggenanbau gestaltet sich der Roggeneinkauf derzeit ebenfalls sehr schwierig.

Beim Roggen deutet sich ein etwas höheres Niveau von Mykotoxinen (Mutterkornalkaloiden) 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 2016	Ø Wert Ernte 2017
Fallzahl (sec.)	240	150
Amylogramm (AE)	700	450
Verkleisterungstemp. (°C)	71	66

Verarbeitungshinweise für Roggenmehl:

- die Versäuerung im Vergleich zum Vorjahr erhöhen
- eventuell etwas kürzer kneten (*Knettoleranzen sind leicht kürzer*)
- Austausch der Backmittel auf nicht aktives Malz / keine stärkeabbauende Enzymatik

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir je nach Produkt 75% neuer Roggen der Ernte 2017.

Dinkel

Die Dinkelernte ist ebenfalls abgeschlossen, jedoch zeichnet sich hier eine sehr stark auswuchsbelastete Ernte ab. In manchen Dinkelanbaugebieten ist teilweise nahezu kein backfähiger Dinkel gedroschen worden!

Die Proteingehalte im Dinkel liegen im Schnitt ebenfalls 0,5-1,0% 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 mit der hohen Enzymatik eine Neigung zu deutlich weicheren Teigen. Hier muss an allen Stellschrauben gedreht werden um ein gutes Backergebnis zu erzielen.

Untersuchung	Ø Wert Ernte 2016	Ø Wert Ernte 2017
Fallzahl (sec.)	320	240
Kleber (%)	35,0	37,0
Protein (%)	13,5	14,0

Verarbeitungshinweise für Dinkelmehl:

- Knetintensität etwas verringern / beibehalten; Teige gut aber schonend auskneten
- Sicherstellung einer optimalen Verquellung; Teigtemperaturen leicht reduzieren
- Teigruhe dem Ofentrieb anpassen; Teigruhe reduzieren
- Hefemenge beibehalten / etwas reduzieren
- Wasserzugabe evtl. etwas reduzieren
- Austausch der Backmittel auf nicht aktives Malz / keine stärkeabbauende Enzymatik

Zum jetzigen Zeitpunkt verarbeiten wir 100 % Dinkel 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 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