



ERNTTE

BE-

DAS BESTE FÜR UNSERE BÄCKER

ERNTBERICHT

2018

RICHT

2018

backaldrin[®]

Erntebericht 2018

Die diesjährige Getreideernte ist eingefahren und wie befürchtet, ist sie die schlechteste in der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland. So sehr die Quantität gelitten hat, die Qualität ist hervorragend.

Im letzten Herbst erschwerten vor allem in Teilen Norddeutschlands sehr hohe Niederschlagsmengen die Bearbeitung der Felder. Teilweise war eine Aussaat im optimalen Zeitraum sogar unmöglich. Das war mit ein Grund für die geringeren Anbauflächen für Winterweizen, die auch durch eine verstärkte Aussaat von Sommerweizen im Frühjahr nicht mehr kompensiert wurde. Die Vegetationsperiode endete Ende November. Die Monate Dezember und Januar waren dann eher zu mild und sehr nass. Es gab wenig Bodenfrost, was die Vegetationsruhe teilweise unterbrach. Im Februar begann dann eine kältere Phase mit wenig Niederschlag (vor allem im Osten). Der März war weiterhin zu kalt und eher trocken. Im April kam es dann zu einem deutlichen Temperaturanstieg, was ab Mitte des Monats in weiten Teilen Deutschlands schon zu sommerlichen oder sogar hochsommerlichen Bedingungen führte. Der April 2018 war dann auch der wärmste seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Gleichzeitig fiel relativ wenig Niederschlag. Dieses Wetter setzte sich im Mai fort. Vor allem im Norden und Osten begann eine länger anhaltende Trockenperiode, was zu einer Austrocknung des Bodens führte. Im Süden und Westen kam es verstärkt zu Gewittern und Unwettern, was aber dort auch die verfügbare Wassermenge etwas erhöhte. Über den ganzen Sommer war es deutschlandweit sehr heiß und trocken. Das verschärfte noch die in vielen Regionen seit April andauernde Dürre. Das führte auch zu einer beschleunigten Abreife und einem sehr frühen Erntebeginn. Letztendlich war der Zeitraum April bis Juli der wärmste seit 1881. Gleichzeitig war er auch sehr trocken. So fielen deutschlandweit etwa 40% weniger Niederschlag.

Erträge

Beim Weizen und beim Roggen wurde geringfügig weniger angebaut als im Vorjahr, wobei sich aber bei ersterem die Anbaufläche von Sommerweizen mehr als verdoppelte. Bei Roggen setzt sich ein langjähriger Trend fort. In den letzten 30 Jahren hat sich die Anbaufläche mehr als halbiert. Die Hektarerträge verringerten sich deutlich (Weizen: -13%, Roggen: -17%), was zu der sehr niedrigen Ernte führte. So wurden etwa 18% weniger Weizen und 20% weniger Roggen eingefahren. Es gab hier aber regional sehr starke Unterschiede. War in Schleswig-Holstein die Gesamternte um mehr als 30% niedriger als im Vorjahr, so wurden in Rheinland-Pfalz sogar 6% mehr geerntet. Beim Roggen könnte sich die für die Vermahlung effektiv nutzbare Menge sogar noch weiter verringern, da dieses Jahr ein erhöhter Schmachtkornanteil erwartet wird.

Getreideernte	Weichweizen		Roggen	
	2018	2017	2018	2017
Fläche [ha]	3,0 Mio.	3,2 Mio.	523.000	537.000
Ertrag [dt/ha]	66,4	76,4	42,4	50,9
Erntemenge [Mio. t]	20,1	24,5	2,2	2,7

Quelle: BMELV (August 2018)

Roggen

Beim Roggen könnte was die Menge betrifft ein neuer Negativrekord für die Nachkriegszeit eingestellt werden. Der langjährige Trend der niedrigen Enzymaktivität setzt sich weiter fort. Im Vergleich zum Vorjahr haben die Fallzahlen und auch die Werte am Amylograph deutlich zugenommen. Es ist somit wieder mit eher enzymschwachen Partien zu rechnen. Es besteht somit eine gewisse Gefahr des Trockenbackens. Die Teigausbeute sollte um etwa 1 Punkt erhöht werden. Ansonsten kann die Teigführung beibehalten werden. Ruhe- und Garzeiten können etwas erhöht werden, was sich auch positiv auf die Frischhaltung auswirkt.

Roggenqualität	2018	2017
Verkleisterungsmaximum [AE]	1472	615
Verkleisterungstemperatur [°C]	71,8	65,5
Fallzahl [s]	264	159

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2018)

Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Der Zusatz von aktivem Malz ist empfehlenswert. Hier können wir unser **AstaMalt** anbieten. Durch **Quellstar** kann die Frischhaltung verbessert werden. Bei enzymschwachen Mehlen empfiehlt es sich, **RoggenPlus** einzusetzen. Um eine bessere Teigstabilität zu erreichen, kann unser **StaBack CL** verwendet werden.

Weizen

Bei Weizen wurden die niedrigsten Mengen seit 15 Jahren geerntet. Trotz der deutlich niedrigeren Hektarerträge sind die Rohproteingehalte in einem ähnlichen Bereich wie im Vorjahr. Die Feuchtklebergehalte können aber um etwa 1% zunehmen. Wie beim Roggen sind auch beim Weizen deutlich enzymschwache Mehle zu erwarten. Es wird davon ausgegangen, dass nur etwa 1,3% der Ernte eine Fallzahl von unter 220 s haben wird. Die Teigausbeute kann um 1 bis 2 Punkte erhöht werden. Die Knettemperaturen und -zeiten können meist beibehalten werden. Sind sehr kurze Teige zu erwarten, sollte sie aber etwas verkürzt werden. Die Teigruhen und die Gare können verlängert werden.

Weizenqualität	2018	2017
Protein [%]	12,8	13,0
Feuchtkleber [%]	27,4	26,4
Fallzahl [s]	356	278

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2018)

Bei Kleingebäck sollte bei direkter Führung unser **Malztraum** oder auch das **Ferma Malt** eingesetzt werden.

Bei Langzeitführungen und GU/GV empfiehlt es sich, unser **FermaCool Malt** zu verwenden.

Für optimale Ergebnisse für das Ladenbacken von gegart-gefrosteten Teiglingen (Schnittbrötchen und Kaisersemmeln) empfiehlt sich unser neues **Top4Shop**.

Generell können die Empfehlungen, die wir für unsere Backmittel geben, beibehalten werden.

Beim Bio-Weizen liegen die Rohprotein- und Feuchtklebergehalte auf Vorjahresniveau. Die Fallzahl ist wie bei den konventionellen Partien wieder höher. Die Teigausbeute kann hier um 0,5 Punkte erhöht werden.

Qualität Bio-Weizen	2018	2017
Protein [%]	11,7	11,7
Feuchtkleber [%]	23,2	23,4
Fallzahl [s]	308	286

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2018)

Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, kann unser **BIO-Backmittel 3 %** verwendet werden.

Dinkel

Auch beim Dinkel ist mit einer deutlich verringerten Enzymaktivität zu rechnen. Die Protein- und Klebergehalte liegen auf einem hohem Niveau. Ansonsten kann weitgehend von guten Backeigenschaften ausgegangen werden.

Bei den Erntemengen sind nach derzeitigem Stand die Verluste nicht ganz so hoch wie bei Weizen oder Roggen.

Fazit

Aufgrund der extremen Witterungsverhältnisse so wenig Getreide wie selten zuvor geerntet. Dennoch ist die Backqualität gut bis sehr gut. Die Belastung mit Mutterkorn oder Mykotoxinen wie DON sollten dieses Jahr weniger ein Problem darstellen. Sollten Sie wider Erwarten Probleme mit der Verarbeitung der heurigen Mehle haben, werden wir Sie mit unserer Backberatung unterstützen. Außerdem können sie unseren Service der Mehlintersuchung nutzen.