

The background of the cover is a close-up photograph of wheat stalks, showing the green and yellowish grains and long awns. The text is overlaid on this image. The main title 'ERNTTE BE- RICHT 2018' is written in large, bold, yellow letters. A subtitle 'DAS BESTE FÜR UNSERE BÄCKER' is in smaller black letters. The publisher's logo 'backaldrin' is in a red box at the bottom right.

ERNTTE

BE-

DAS BESTE FÜR UNSERE BÄCKER

ERNTEBERICHT

2018

RICHT

2018

backaldrin[®]

AT**Erntebericht 2018**

Die diesjährige Getreideernte ist eingefahren und je nach Getreideart sind die Erträge akzeptabel bis sehr gut. Bei konventionellem Brotgetreide kann meist von einer sehr guten Qualität ausgegangen werden, im Bio-Bereich gibt es aber gewisse Probleme.

Der Winter 2017/2018 war im Flachland im Mittel etwas zu mild. Das lag vor allem an den deutlich wärmeren Monaten Dezember und Jänner, was auch durch einen Kälteeinbruch Ende Februar nicht mehr ausgeglichen wurde. Die Niederschlagsmengen waren im Landesdurchschnitt sehr hoch, wobei es aber große regionale Unterschiede gab. So war es entlang der Donau, in weiteren Teilen Niederösterreichs und im nördlichen Burgenland stellenweise eher zu trocken. Die Kälteperiode dauerte noch im März an. Aber ab April kam es zu einem deutlichen Temperaturanstieg was dazu führte, dass der Frühling 2018 der zweitwärmste in der Messgeschichte war. Es wurde schon Mitte April in einigen Orten über 30 °C gemessen. Nördlich der Alpen war es deutlich zu trocken, im Süden dagegen sehr nass. Die überdurchschnittlich hohen Temperaturen setzten sich über den ganzen Sommer fort. Die Monate Juni, Juli und August lagen immer über dem mehrjährigen Durchschnitt. Die Niederschlagsmengen schwankten sehr stark zwischen unterschiedlichen Regionen. Einerseits gab es Orte, in denen seit Februar eine fast durchgehende Trockenheit herrschte, andererseits waren die Regenmengen in anderen Gegenden auf einem guten Niveau.

Erträge

Beim Weizen waren 2018 die Anbauflächen in etwa gleich hoch wie im Vorjahr. Die Hektarerträge bleiben auf einem eher niedrigen Niveau. Daraus resultierte ein um etwa 3% niedrigerer Ertrag. Beim Roggen wurde dagegen deutlich mehr als 2017 ausgesät und es erhöhten sich die Anbauflächen um 18%. Erstmals seit 5 Jahren nahmen die Flächen somit wieder zu. Zusätzlich erhöhten sich die Hektarerträge um 29%. Die Folge war ein um 56% höherer Ertrag. Beim Dinkel verringerten sich die Anbauflächen leicht um etwa 6%. Es wurden dieses Jahr deutlich mehr Weizen und Roggen in Bio-Qualität angebaut, wobei sich die Flächen um 12% bzw. sogar um 26% erhöhten. Beim Bio-Dinkel dagegen nahmen mit ca. 21% die Anbauflächen noch stärker ab, als bei dem konventionellen Getreide.

Getreideernte	Weichweizen		Roggen	
	2018	2017	2018	2017
Fläche [ha]	258.236	258.891	40.723	34.476
Ertrag [dt/ha]	49	50	49	38
Erntemenge [1.000 t]	1.410	1.452	201	129

Quelle: AMA (August 2018)

Roggen

Obwohl die durchschnittliche Fallzahl und auch der Verkleisterungsmaximum im Vergleich zum Vorjahr leicht abgenommen haben, sind die Werte weiterhin auf einem hohen Niveau. Der Trend der letzten Jahre, dass eher enzymschwache Partien geerntet werden, setzt sich somit auch 2018 fort. Roggen mit einer Fallzahl niedriger 200 ist in Österreich fast nicht erhältlich. Die Mehle neigen somit eher zum Trockenbacken. Es sind aber gute Teigausbeuten zu erwarten.

Roggenqualität	2018	2017
Verkleisterungsmaximum [AE]	969	1036
Verkleisterungstemperatur [°C]	71,2	72,5
Fallzahl [s]	236	252

Quelle: VFG (September 2018)

Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt sich der Einsatz von **Quellstar**. Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz erhöhen. Hier können wir Sie mit unserem **AstaMalt** unterstützen. Die Versäuerung müsste auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden.

Für eine erhöhte Enzymaktivität in Kombination mit gut verarbeitbaren Teigen kann unser **RoggenPlus** eingesetzt. Eine bessere Teigstabilität wird mit **StaBack CL** erreicht.

Weizen

Im Durchschnitt liegen die Protein- und Klebergehalte weiterhin auf sehr hohem Niveau. Die Werte sind ähnlich zum Vorjahr. Bei der Fallzahl werden ebenfalls sehr hohe Werte erreicht mit nur geringen Abweichungen zu 2017.

Die Teigausbeuten können etwas niedriger sein als im Vorjahr, sind aber trotzdem im optimalen Bereich. Die Teigentwicklungszeiten sind etwas höher. Eine intensivere Knetung wird empfohlen. Ansonsten können die Führungsbedingungen weitgehend beibehalten werden und müssen nur den saisonalen Schwankungen angepasst werden.

Hinsichtlich Mykotoxine muss mit höheren DON-Gehalten als in den Vorjahren gerechnet werden.

Weizenqualität	2018	2017
Protein [%]	14,6	14,5
Feuchtkleber [%]	33,8	33,6
Fallzahl [s]	369	371

Quelle: VFG (September 2018)

Größere Änderungen zum Vorjahr müssen nicht durchgeführt werden. Aufgrund der sehr niedrigen Enzymaktivität kann aber auch bei Weizenteigen der Zusatz von aktivem Malz empfohlen werden. Hier können wir unser **AstaMalt** anbieten. Eine weitere Möglichkeit wäre, unsere Backmittel **Kaisermeister** oder **Malztraum** einzusetzen.

Bei GV/GU müssen mit unseren Backmittel keine Veränderungen vorgenommen werden. Hier empfiehlt sich unser **BM Eis**.

Beim Bio-Weizen sind auch enzymschwächere Mehle zu erwarten, wobei aber die sehr hohen Werte aus 2017 nicht mehr ganz erreicht werden. Die Protein- und Klebergehalte haben noch einmal deutlich im Vergleich zum Vorjahr zugenommen, was sich positiv auf die Backeigenschaften auswirken sollte. Teilweise scheint aber dieses Jahr der Wanzenstich ein Problem zu sein. Es sollte deshalb Rücksprache mit den Mühlen gehalten werden.

Qualität Bio-Weizen	2018	2017
Protein [%]	13,2	12,4
Feuchtkleber [%]	30,1	28,2
Fallzahl [s]	296	350

Quelle: VFG (September 2016)

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

Dinkel

Beim Dinkel wird von stark schwankenden Qualitäten berichtet. Da aufgrund der niedrigeren Anbauflächen mit geringeren Erträgen gerechnet werden muss, ist zu befürchten, dass nicht genügend gute, österreichische Qualität verfügbar sein wird. Das betrifft vor allem den Bio-Bereich. Hier sollte man ebenfalls mit seiner Mühle Rücksprache halten.

Fazit

Trotz des heißen und trockenen Wetters in vielen Gegenden ist bei Weizen und Roggen von einer guten Ernte auszugehen. Man kann hier auch von einer guten Qualität ausgehen. Betriebe, die auch Produkte in Bio-Qualität anbieten, sollten aber dieses Jahr ein stärkeres Augenmerk auf die Qualität ihrer Mehle legen. 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.