



ERNT
BERICHT
2019

backaldrin®

ERNTEBERICHT 2019

Bei der heurigen Getreideernte wurden in Österreich trotz des heißen und trockenen Sommers gute Erträge erreicht. Bei allen Brotgetreidearten kann von einer guten Qualität ausgegangen werden, die weitgehend der aus dem Vorjahr entspricht.

WITTERUNG

Der Winter 2018/2019 war deutlich zu warm, aber auch sehr niederschlagsreich. Im Gegensatz zu den Alpen, wo manche Regionen sehr hohe Schneemengen verzeichneten, fiel im Flachland relativ wenig Schnee. Es gab auch nur wenige Frosttage.

Der Frühling begann dann mit einem schon sehr warmen März, wodurch das Pflanzenwachstum bereits sehr früh einsetzte. Das warme Wetter setzte sich im April noch fort. Beide Monate waren in den meisten Regionen sehr trocken. Im Mai kam es dann zu einem Kälteeinbruch mit sehr hohen Niederschlägen, die die Defizite der beiden

Vormonate wieder ausglich. Sehr heiße Tage gab es in diesem Frühling weniger als letztes Jahr.

Der heurige Sommer geht nach 2003 als der zweitwärmste Sommer seit Beginn der Messungen in die Geschichte ein. So war der Juni um fast 5 °C wärmer als das Mittel. Im Juli und August waren die Abweichungen nicht so extrem, trotzdem waren auch diese Monate deutlich zu warm. Gleichzeitig war der Sommer auch sehr trocken. So fielen etwa 30 % weniger Niederschläge als üblich. Teilweise waren in den Niederungen die Defizite noch höher. Insbesondere der Juni gilt als der trockenste seit Messbeginn.

ERTRÄGE

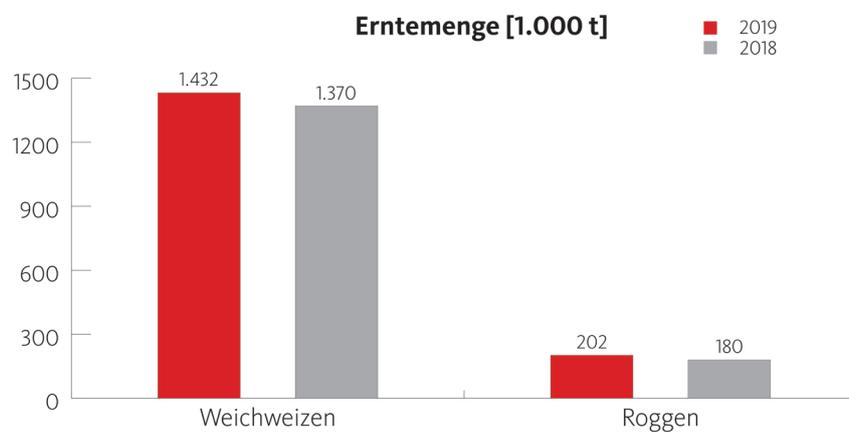
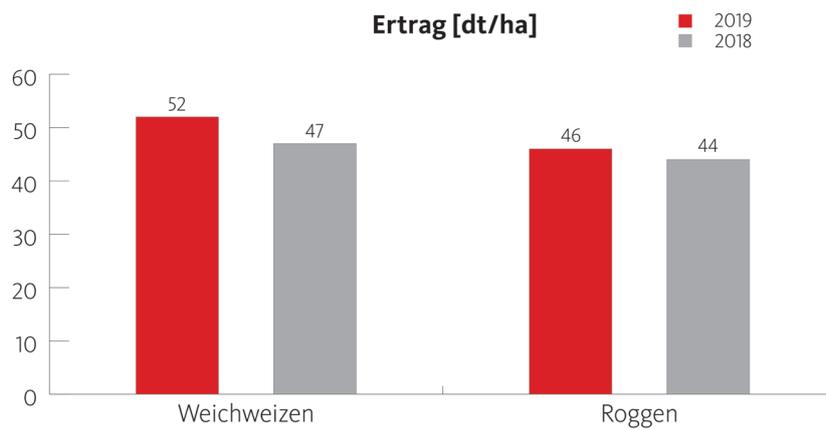
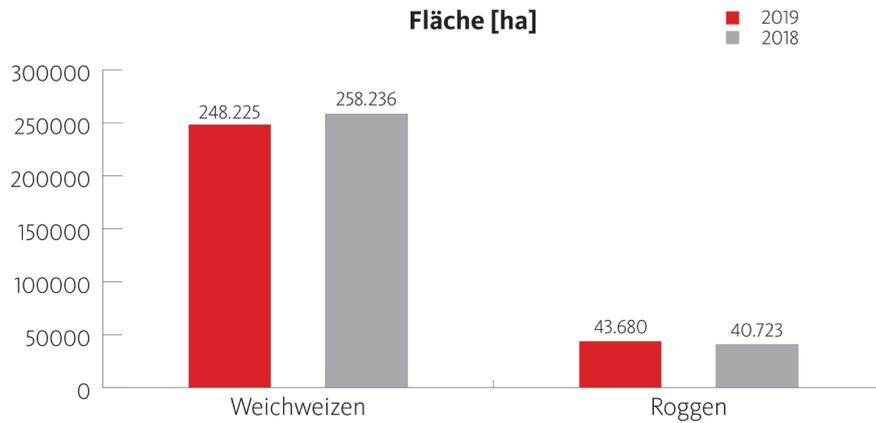
Es wurde etwas weniger Weizen angebaut als im Vorjahr. Trotz der Trockenheit im Frühling und Sommer wurden gute Hektarerträge erreicht, was dazu führte, dass etwa 5 % mehr Weizen geerntet wurde als 2018. Beim Roggen stiegen dagegen die Anbauflächen deutlich an. Auch hier wurden höhere Hektarerträge erreicht, so dass beim Roggen sogar 12 % mehr geerntet wurde

als im Vorjahr. Die diesjährige Roggenernte ist die höchste der letzten fünf Jahre. Beim Dinkel bleiben die Anbauflächen in etwa gleich.

Es besteht weiterhin ein Trend, Biogetreide anzubauen. So stiegen hier die Flächen beim Weizen um 15 % und beim Roggen um 9 %. Nur beim Bio-Dinkel sind die Anbauflächen im dritten Jahr in Folge rückläufig. Hier wurden ca. 11 % weniger angebaut als 2018.

GETREIDEERNT

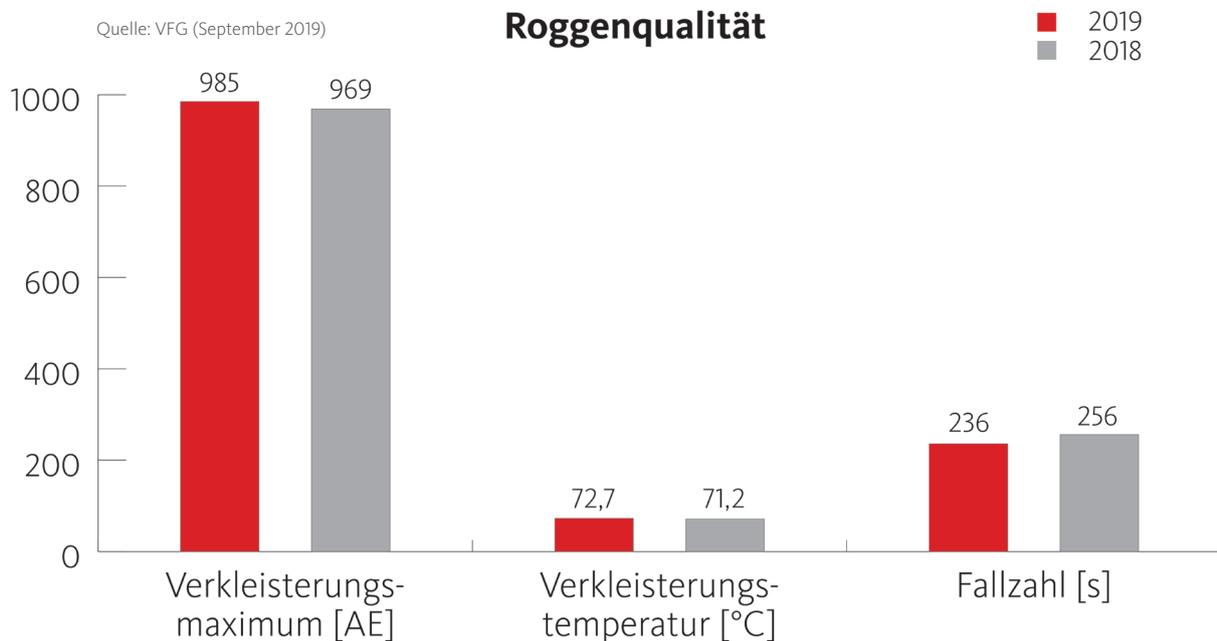
Quelle: AMA (August 2019)



ROGGEN

Die durchschnittliche Fallzahl und auch die Werte am Amylographen liegen 2019 beim Roggen weiterhin auf hohem Niveau. Die diesjährigen Roggenmehle sind somit wieder als enzym schwach einzustufen. Partien mit Fallzahlen

niedriger als 200 sind fast nicht erhältlich. Die Mehle neigen zum Trockenbacken. Die Teigausbeuten sind vergleichbar mit dem Vorjahr während die Belastung mit Mutterkorn dieses Jahr etwas höher ist.



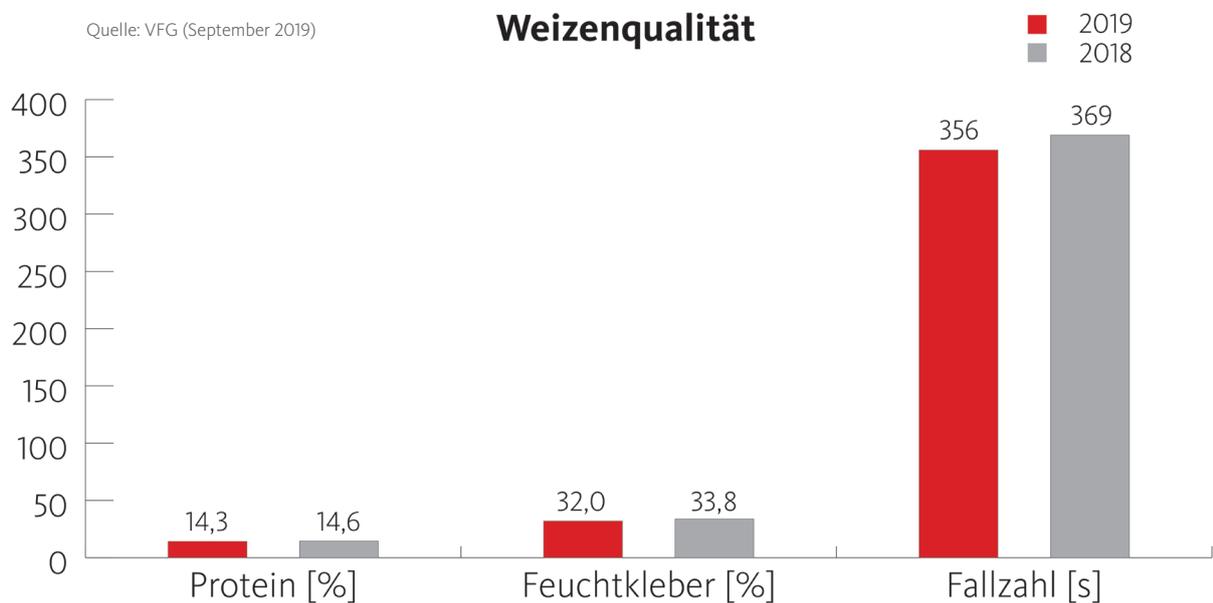
Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt sich der Einsatz von **Quellstar**. Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz wie **AstaMalt** von backaldrin erhöhen. Die Versäuerung muss auf die

Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Für eine erhöhte Enzymaktivität in Kombination mit gut verarbeitbaren Teigen kann **RoggenPlus** eingesetzt werden. Für bessere Teigstabilität empfiehlt sich der Einsatz von **StaBack CL**.

WEIZEN

Die Proteingehalte beim Weizen sind vergleichbar mit dem Vorjahr, die Kleberwerte liegen aber 1 bis 2 Punkte niedriger. Auch beim Weizen sind die Fallzahlen weiterhin sehr hoch. Die Teigausbeuten sind vergleichbar zum Vorjahr, es muss jedoch mit eher kürzeren Teigen gerechnet werden. Es

empfiehlt sich somit, sie besser auszukneten. Ansonsten können die Führungsbedingungen weitgehend beibehalten werden und müssen nur den saisonalen Schwankungen angepasst werden. Die Mykotoxinbelastung ist als eher gering einzuschätzen.

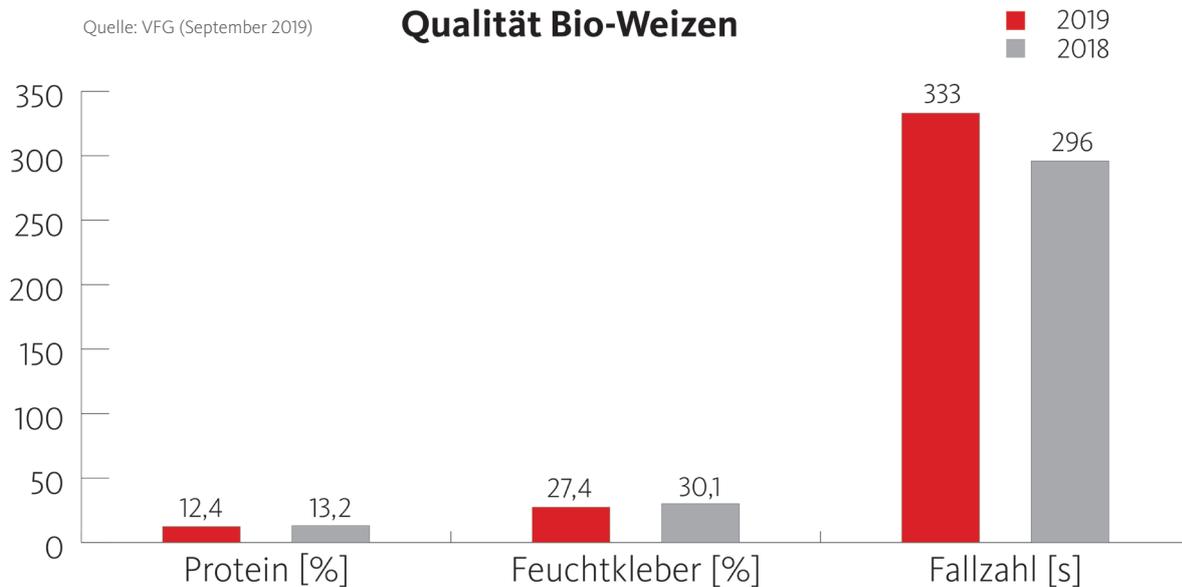


Größere Änderungen zum Vorjahr müssen nicht durchgeführt werden. Es sollten weiterhin enzymstarke Backmittel wie **Malztraum** verwendet werden. Auch der Einsatz von **Kaisermeister** mit dem aktiven Malzextrakt **AstaMalt** ist zu empfehlen. Bei GV/GU müssen mit unseren Backmitteln keine Veränderungen vorgenommen werden. Hier empfiehlt sich **BM Eis**.

Beim Bio-Weizen werden nicht mehr die hohen Protein- und Klebergehalte aus dem Vorjahr erreicht, sie liegen aber weiterhin auf einem guten Niveau. Auch bei den Bio-Qualitäten sind die Fallzahlen sehr hoch. Die Wanzenstichbelastung sollte dieses Jahr niedriger sein.

Quelle: VFG (September 2019)

Qualität Bio-Weizen



Für die Herstellung von Kleingebäck in Bio-Qualität har sich das **BIO-Backmittel 3 %** bewährt.

DINKEL

Beim Dinkel wurden dieses Jahr wieder größere Mengen geerntet. Da es aber zum Ende des Erntejahres 2018/19 zu Engpässen kam, kann nicht auf Vorräte aus den Vorjahren zurückgegriffen werden. Grundsätzlich kann von einer Qualität

vergleichbar mit dem Vorjahr ausgegangen werden, sofern diese ausreichend vorhanden ist. Eine Schädigung durch Auswuchs ist dieses Jahr kein Problem.

FAZIT

Trotz des heißen und trockenen Wetters sind die Erträge in Österreich auf einem guten Niveau. Die Qualität von Weizen und Roggen entspricht weitgehend der aus dem Vorjahr. So ist auch für die nächsten Monate sichergestellt, das Brot und andere Backwaren mit einer hohen Qualität angeboten werden können.

Sollten Sie dennoch Schwierigkeiten mit der Verarbeitung der heurigen Mehle haben, steht Ihnen backaldrin mit der bewährten Backberatung zur Seite. Außerdem können Sie auch den Service der Mehlintersuchung nutzen.



Markus Brunnbauer, Produktentwicklung

markus.brunnbauer@backaldrin.com
+43 7224 8821 435