



ERNTE BERICHT 2019

backaldrin®

ERNTEBERICHT 2019

Nach den großen Ernteaussfällen im letzten Jahr konnte heuer wieder deutlich mehr an Weizen und Roggen eingefahren werden. Allerdings muss vor allem beim Weizen mit Defiziten bei der Backqualität gerechnet werden.

WITTERUNG

Die große Trockenheit im Vorjahr 2018 dauerte noch während der Aussaat an, sodass das Getreide in einigen Regionen bereits ab Beginn des Erntejahres mit erschwerten Bedingungen zu tun hatte. Der Herbst und der Winter waren dann sehr mild sowie im Dezember und Januar niederschlagsreich, was sich positiv auf die Bodenfeuchte auswirkte.

Der Frühling begann mit einem warmen und nassen März. Nur in weiten Teilen im Osten und Südosten war es zu trocken. Im April betraf diese Trockenphase hingegen ganz Deutschland. Nass

und sehr kühl folgte darauf der Mai, nur im Osten und Nordosten fiel weiterhin zu wenig Niederschlag.

Der Juni war sehr warm und meist zu trocken. Im Osten Deutschlands folgte jedoch endlich mehr Niederschlag, was sich zum Ende der Wachstumsphase noch positiv auf das Getreide auswirkte. Die Ernte von Weizen und Roggen begann meist schon relativ früh (Mitte Juli) und konnte bei größtenteils trockenen Bedingungen zügig eingebracht werden. Eine Schädigung durch Auswuchs stellt dieses Jahr kein Problem dar.

ERTRÄGE

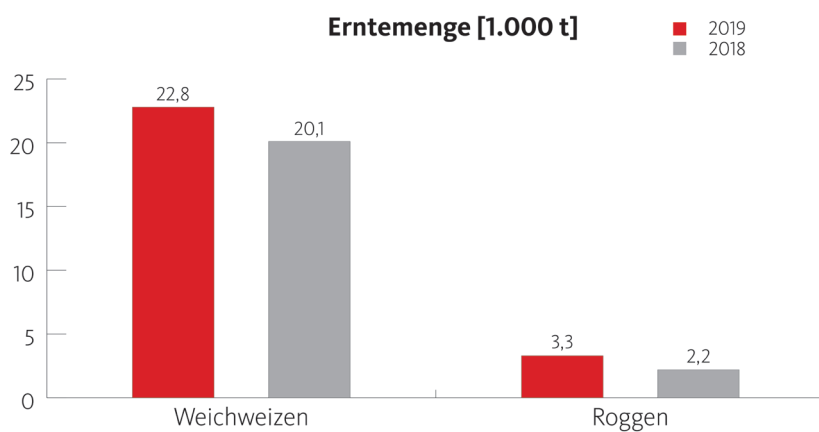
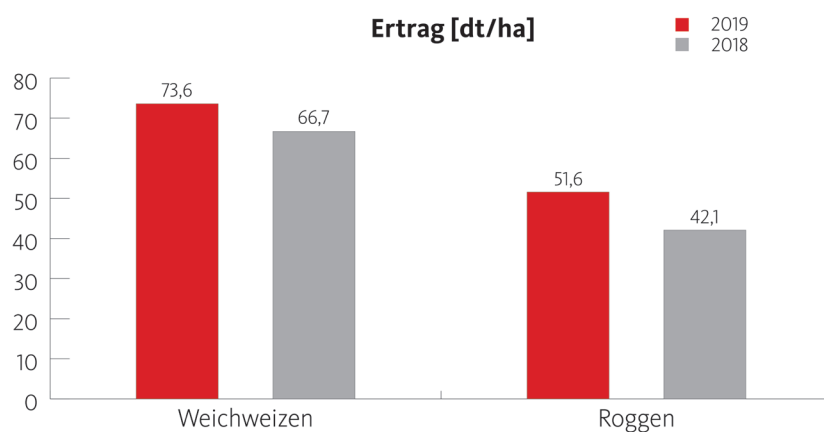
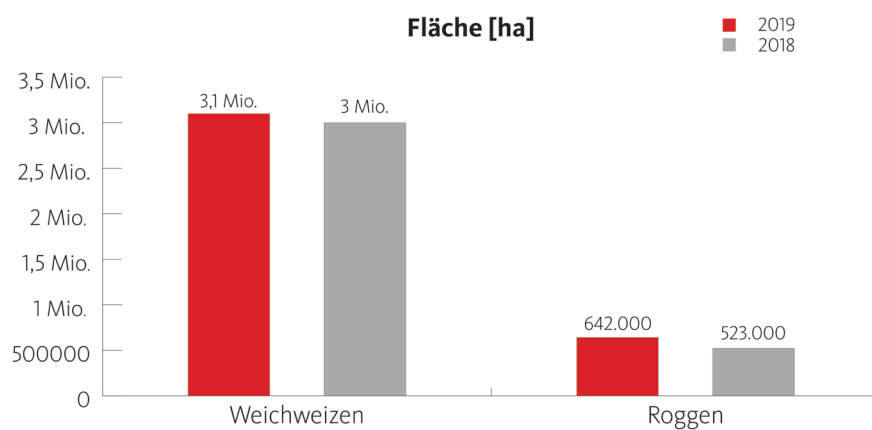
Weizen wurde etwas mehr angebaut als im Vorjahr. Die Hektarerträge lagen im Schnitt deutlich höher (+ 10 %). Dadurch stieg die Erntemenge im Vergleich zu 2018 um 13 % an. Regional gab es aber deutliche Unterschiede. So waren im Osten Deutschlands, der letztes Jahr mit am stärksten von der Dürre betroffen war, deutliche Zuwächse bei den Erträgen zu verzeichnen (z.B. gesamte Getreidemenge in Brandenburg: + 23 %). Da es aber in dieser Region auch noch 2019 zu trocken

war, lagen diese Erträge immer noch weit hinter dem langjährigen Mittel zurück (Brandenburg: -11 %). In westlichen Bundesländern haben sich die Erträge teilweise besser erholt.

Beim Roggen stiegen die Anbauflächen im Vergleich zum Vorjahr deutlich und erhöhten sich um fast 23 %. Auch hier wurden wieder bessere Hektarerträge erreicht. Die Folge war, dass die geernteten Mengen um mehr als 50 % höher ausfielen als 2018. Sie lagen aber trotzdem leicht unter dem langjährigen Mittel.

GETREIDEERNT

Quelle: BMELV (August 2019)

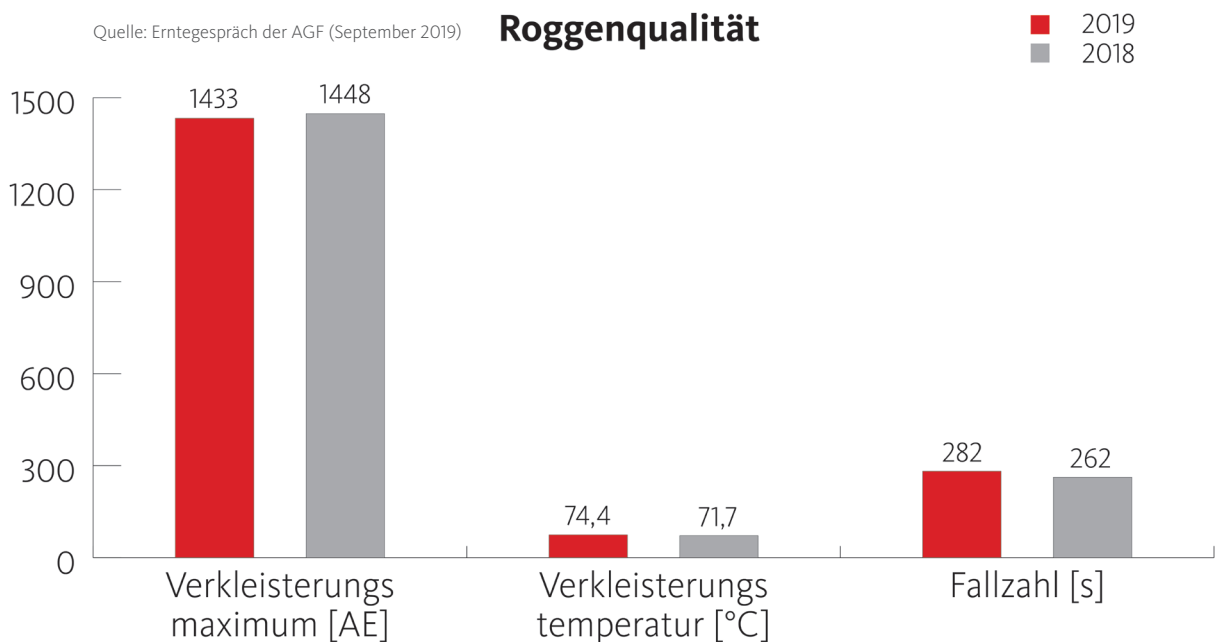


ROGGEN

Der Roggen ist auch mit der neuen Ernte als sehr enzymschwach einzuschätzen. Die Fallzahlen stiegen im Durchschnitt erneut an. Die Verkleisterungstemperaturen sind ebenfalls leicht höher als im Vorjahr, das Verkleisterungsmaximum ist auf einem ähnlichen Niveau. Die Teigausbeute sollte um einen Punkt reduziert werden. Aufgrund der geringen Enzymaktivität sollte die

Gärzeit eher verlängert werden. Ansonsten kann die Teigführung beibehalten werden, jedoch besteht die Gefahr des Trockenbackens. Es wird ein schönes Porenbild erreicht.

Leicht erhöhte Mutterkorngehalte werden im Süden Deutschlands gemessen. Kritische Werte sollten aber nur in seltenen Fällen erreicht werden.



Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Der Zusatz von aktivem Malz ist empfehlenswert. Hier bietet backaldrin **AstaMalt** an. Durch **Quellstar** kann

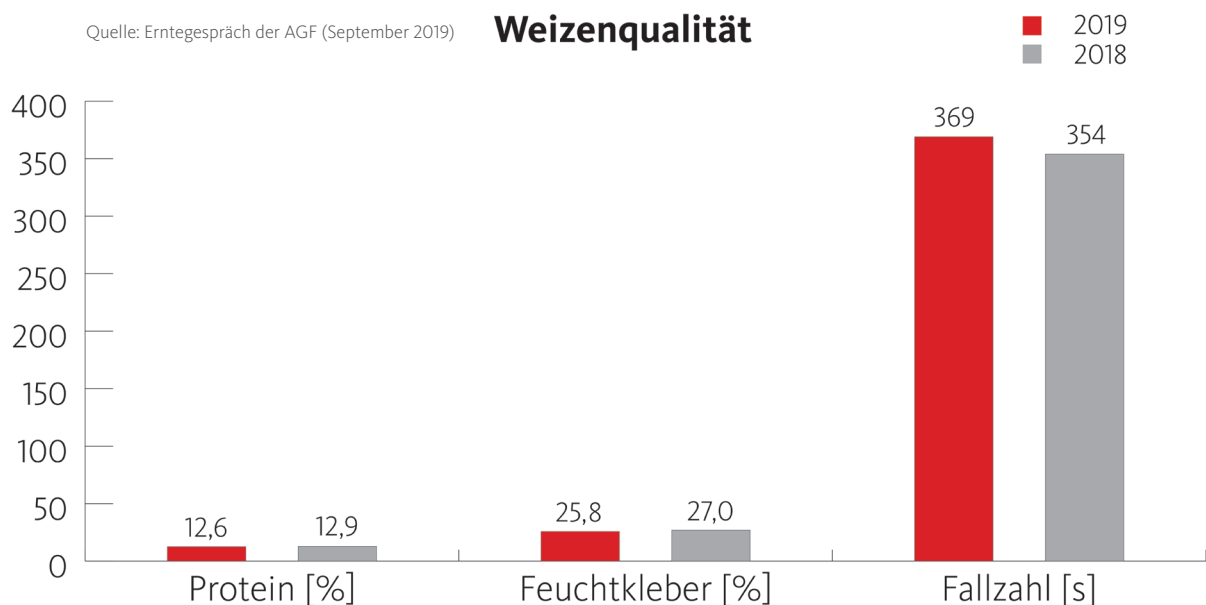
die Frischhaltung verbessert werden. Es empfiehlt sich, **RoggenPlus** einzusetzen. Um eine bessere Teig- und Gärstabilität zu erreichen, kann **StaBack CL** verwendet werden.

WEIZEN

Die Proteingehalte des Weizens liegen etwas und die Klebergehalte deutlich unter jenen von 2018. Die Fallzahlen sind weiterhin sehr hoch. Partien mit Fallzahlen unter 220 s sind fast nicht vorhanden. Im Vergleich zum Vorjahr sollte die Teigausbeute um 1 bis 1,5 Punkte reduziert werden. Die Knetzeit kann erhöht werden und die Teige sind mit der neuen Ernte eher kürzer. Zeiten und Temperaturen können jedoch unverändert beibehalten werden. Allerdings muss mit

einem verringerten Gebäckvolumen gerechnet werden.

Ähnlich wie bei den Erntemengen, gibt es auch bei der Weizenqualität größere regionale Unterschiede. Vor allem bei Mehlen aus regionalem Anbau sollte die Qualität genauer geprüft werden. Die Mykotoxinbelastung ist insgesamt als gering einzuschätzen.



Bei Kleingebäck empfiehlt sich bei direkter Führung **Malztraum** oder **Ferma Malt** von backaldrin einzusetzen. Für Langzeitführungen bietet sich das neue **Slow Malt** mit einer hohen Gärtoleranz. **Top4Shop** kann eingesetzt werden, wenn auf das Ladenbacken von gegart-gefrosteten Teiglingen Wert gelegt wird. Generell können die Empfehlungen, die wir für Backmittel von backaldrin geben, beibehalten werden.

Ähnlich wie im konventionellen Bereich, gibt es auch beim Bio-Weizen relativ große regionale Unterschiede. Im Schnitt liegen die Protein- und Klebergehalte niedriger als im Vorjahr. Die Fallzahlen sind weiterhin sehr hoch. Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, empfiehlt sich **BIO-Backmittel 3 %** von backaldrin.

DINKEL

Im Gegensatz zu Weizen und Roggen sind bei Dinkel die Fallzahlen leicht niedriger als im Vorjahr. Die Protein- und Klebergehalte liegen ebenfalls niedriger. In einzelnen Regionen wurden

auch mehr auswuchsgeschädigte Partien geerntet. Grundsätzlich kann von guten Backeigenschaften ausgegangen werden. Die Teigausbeute sollte aber um 1 reduziert werden

FAZIT

Obwohl die Wachstumsbedingungen für Weizen und Roggen in einigen Regionen Deutschlands erneut nicht optimal waren, wurde eine zufriedenstellende Ernte eingefahren. Bei Roggen wurde erstmals seit 2013 wieder mehr angebaut. Vielleicht wurde hier eine Trendwende erreicht. Die Qualitäten erreichen nicht ganz das hohe Niveau der letzten Jahre, dennoch wird es auch

mit Mehlen aus der neuen Ernte möglich sein, hervorragende Produkte herzustellen.

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