



ERNT BERICHT 2020

backaldrin®

ÖSTERREICHISCHER ERNTEBERICHT 2020

MENGEN UND QUALITÄTEN AUF VORJAHRESNIVEAU

Auch wenn dieses Jahr bis jetzt alles andere als normal verlaufen ist, wird es zumindest bei der heurigen Getreideernte keine größeren Probleme geben. Die Mengen liegen auf Vorjahresniveau und die Qualitäten bewegen sich ebenfalls in einem ähnlichen Rahmen.

WITTERUNG

Der Winter 2019/2020 gilt als einer der wärmsten seit Beginn der Aufzeichnungen. Das betraf vor allem die Monate Dezember und Februar, die deutlich zu warm waren. Im Tiefland waren Tage, bei denen die Temperatur kontinuierlich unter 0 °C lag, die Ausnahme und es gab relativ wenig Schnee. War der Jänner allgemein zu trocken, so brachte der Februar zumindest in den wichtigsten Getreideanbaugebieten sehr hohe Niederschlagsmengen. Der Frühling war insgesamt sehr mild. Die Monate März und April waren sehr trocken, wobei es im April eine

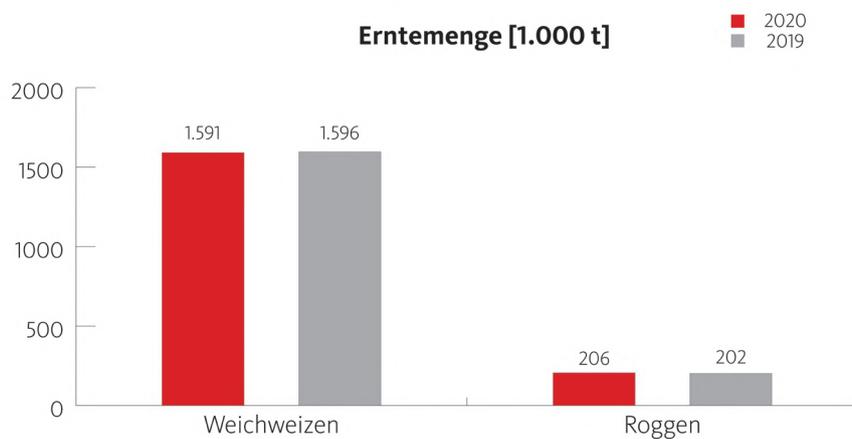
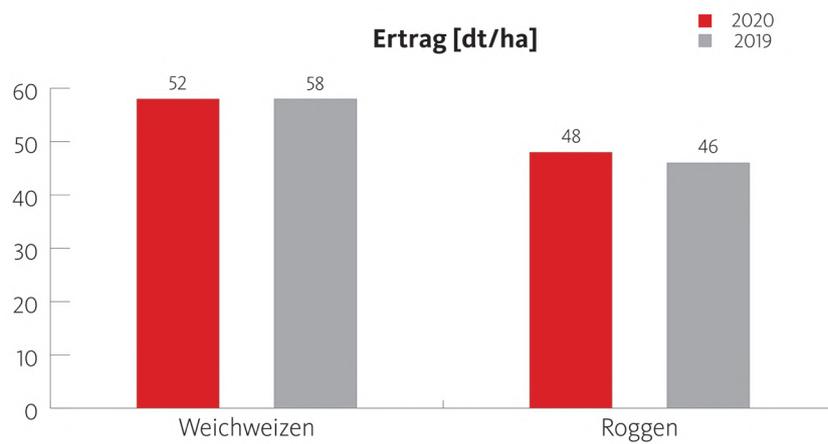
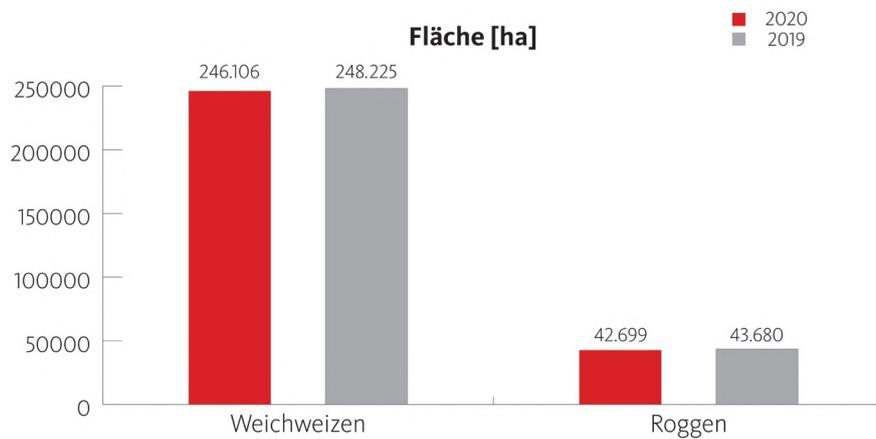
Phase mit relativ viel Nachtfrost gab. Erst im Mai fiel wieder mehr Niederschlag. Aufgrund der milden Temperaturen war der Vegetationsbeginn dieses Jahr etwa zwei Wochen früher als üblich. Auch der Sommer 2020 war erneut überdurchschnittlich warm, es kam jedoch zu keinen so großen Hitzewellen wie in den vergangenen Jahren. Es gab viel Niederschlag und die großen Regenmengen im Juni wirkten sich positiv auf die Entwicklung des Getreides aus. Der Juli war etwas trockener, der August dagegen wieder niederschlagsreich. Regional kam es zu Starkregen oder Unwettern, die die Ernte etwas verzögerten.

ERTRÄGE

Weizen wurde im Vergleich zum Vorjahr auf geringfügig weniger Fläche angebaut. Man kann von guten Hektarerträgen ausgehen, die mit 2019 vergleichbar sind. Die Menge an geerntetem Weizen wird sich somit auf einem ähnlichen Niveau bewegen. Beim Roggen verringerten sich die Anbauflächen um etwa 2 % zum Vorjahr. Gleichzeitig ist aber von leicht erhöhten Hektarerträgen auszugehen, so dass dieses Jahr etwas mehr Roggen geerntet wurde als 2019. Man kann hier von der besten Ernte seit 2014 ausgehen.

Beim Dinkel erhöhten sich die Anbauflächen um über 20 %. Geht man davon aus, dass auch hier die Hektarerträge ähnlich zum Vorjahr sind, kann von deutlich höheren Mengen ausgegangen werden. Beim Biogetreide kam es zu keinen großen Veränderungen der Anbauflächen von Weizen und Roggen. Aber beim Dinkel erhöhten sich die Anbauflächen auch hier wieder deutlich um 20 %, nachdem in den letzten Jahren ein Abwärtstrend feststellbar war. Beim Dinkel macht die Bio-Qualität damit sogar über 60 % der Anbaufläche aus.

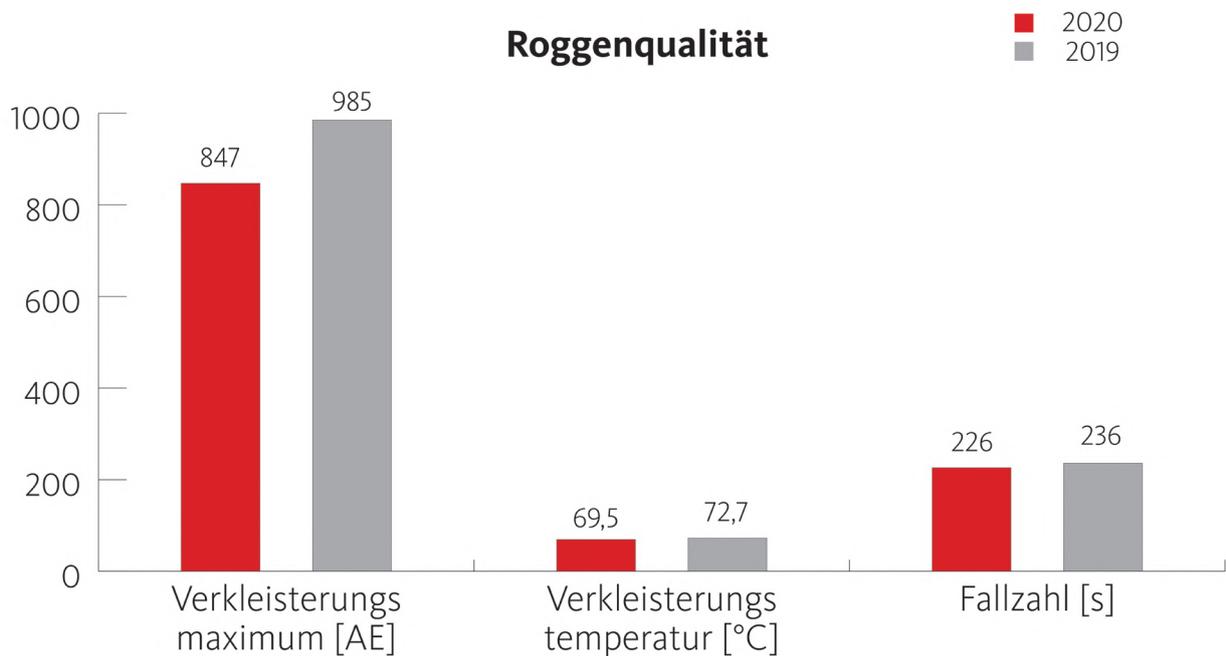
GETREIDEERNTE



ROGGEN

Dieses Jahr ist beim Roggen von einer etwas höheren Enzymaktivität auszugehen. Die Fallzahlen liegen im Schnitt etwas niedriger als 2019. Die Werte befinden sich aber trotzdem noch auf einem hohen Niveau. Verkleisterungsmaximum

und Verkleisterungstemperatur, die Werte am Amylographen, sind 2020 ebenfalls etwas niedriger. Die Mehle neigen zum Trockenbacken. Es sind dieses Jahr zudem etwas höhere Mutterkorngehalte zu erwarten.



Quelle: eigene Berechnungen (September 2020)

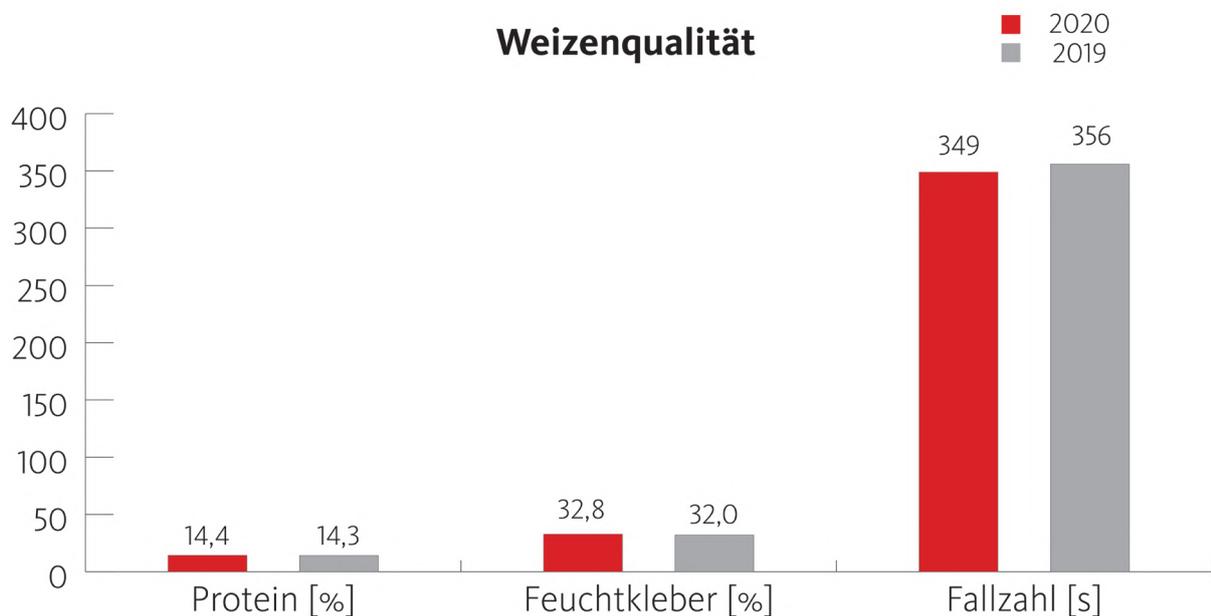
Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt sich der Einsatz von **Quellstar**. Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz wie unser

AstaMalt erhöhen. Die Versäuerung kann weitgehend beibehalten werden. Für eine erhöhte Enzymaktivität in Kombination mit gut verarbeitbaren Teigen empfiehlt sich der Einsatz unseres **RoggenPlus**. Eine bessere Teigstabilität wird mit **StaBack CL** erreicht.

WEIZEN

Die Proteingehalte beim Weizen sind vergleichbar mit dem Vorjahr. Es kommt aber regional zu etwas höheren Schwankungen. Die Feuchtklebergehalte liegen etwas höher. Auch beim Weizen sind die Fallzahlen etwas niedriger als 2019. Trotzdem sind die Mehle eher als enzymschwach einzustufen.

Die Teigausbeuten können um 0,5 Punkte höher liegen als im Vorjahr. Die Teige sind gut dehnbar. Es müssen keine großen Veränderungen beim Kneten und in der Teigführung vorgenommen werden. Die Mykotoxingehalte stellen kein Problem dar.



Quelle: eigene Berechnungen (September 2020)

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

Beim Bio-Weizen werden ähnliche Protein- und Klebergehalte erreicht wie 2019. Die Teigausbeute kann um 0,5 bis 1 Punkte erhöht werden. Die Teige sollten trocken sein und eine gute Dehnbarkeit aufweisen. Generell weist auch der Bio-Weizen eine niedrige Enzymaktivität aus. Wanzenstich sollte dieses Jahr kein Problem darstellen. Für die Herstellung von Kleingebäck in Bio-Qualität hat sich unser **BIO-Backmittel 3 %** bewährt.

DINKEL

b Beim Dinkel wird dieses Jahr schon sehr früh auf die neue Ernte umgestellt werden, da die Vorräte von 2019 schon weitgehend aufgebraucht sind. Trotz der zu erwartenden höheren Erträge wird die Versorgung mit qualitativ hochwertigem Dinkel weiter angespannt bleiben, da auch die Nachfrage an Dinkelprodukten zugenommen hat. Außerdem

muss befürchtet werden, dass die diesjährige Qualität hinsichtlich der Enzymaktivität sehr heterogen ausfallen wird. Vor allem diejenigen, die auf Mehle regionaler Herkunft setzen, sollten deshalb Rücksprache mit ihren Mühlen halten. Die Protein- und Klebergehalte liegen dagegen weitgehend auf einem hohen Niveau.

FAZIT

Sah es im Frühling noch etwas kritisch aus, fiel im Mai und Juni dann ausreichend Regen um zumindest die Mengen aus dem Vorjahr zu erreichen. Mit der Qualität der wichtigsten Brotgetreide Weizen und Roggen kann man

zufrieden sein. Bei den Dinkelmehlen sollte man etwas vorsichtiger sein. Die Versorgungssicherheit mit dem wichtigsten Lebensmittel, dem Brot, ist aber auch 2020/21 mit österreichischer Qualität gewährleistet.

Sollten Sie wider Erwarten Probleme mit der Verarbeitung der heurigen Mehle haben, unterstützen wir Sie gerne mit unserer Backberatung. Außerdem können Sie wie gewohnt unseren Service der Mehluntersuchung nutzen.



Markus Brunnbauer, Produktentwicklung

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