



ERNTE BERICHT 2020

backaldrin®

DEUTSCHER ERNTEBERICHT 2020

WEITGEHEND AUSREICHEND MENGEN UND QUALITÄT

Dieses Jahr ist bis jetzt alles andere als normal verlaufen, aber für die Getreideernte sieht es weitestgehend gut aus. Die diesjährige Weizenernte wird etwas geringer ausfallen, die Mengen an Roggen werden dagegen steigen. Zudem kann weitgehend von einer guten Qualität ausgegangen werden.

WETTER

Der Winter 2019/2020 war wie schon im Vorjahr sehr mild. Stärkeren Frost gab es nur im Alpenraum. Die Monate Dezember und Januar waren in weiten Teilen Deutschlands deutlich zu trocken. Nennenswerte Niederschläge gab es nur im Südwesten. Das Niederschlagsdefizit wurde aber im Februar weitgehend kompensiert. Aufgrund der hohen Temperaturen fiel aber hauptsächlich Regen, nur in höheren Lagen schneite es. Die Regenphase endete Mitte März und es wurde wieder sehr trocken. Auch der März war überdurchschnittlich mild. Nur gegen Ende des Monats gab es in einigen Regionen noch etwas Frost. Die Trockenheit dauerte bis weit in den April an. Stellenweise verschärfte ein andauernder Wind die Situation und verstärkte so die Bodenaustrocknung.

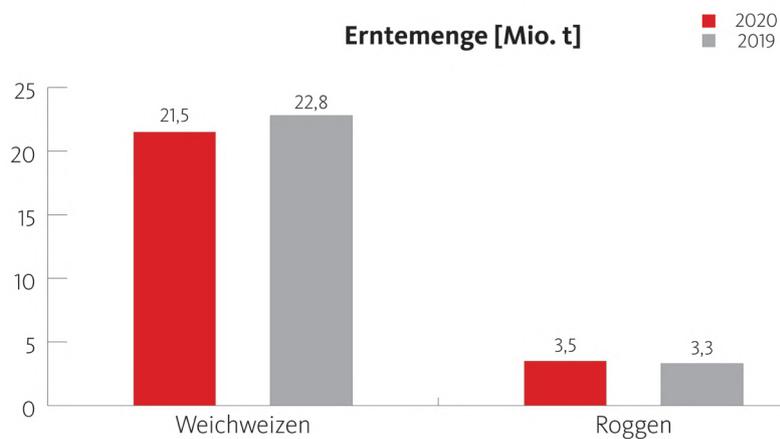
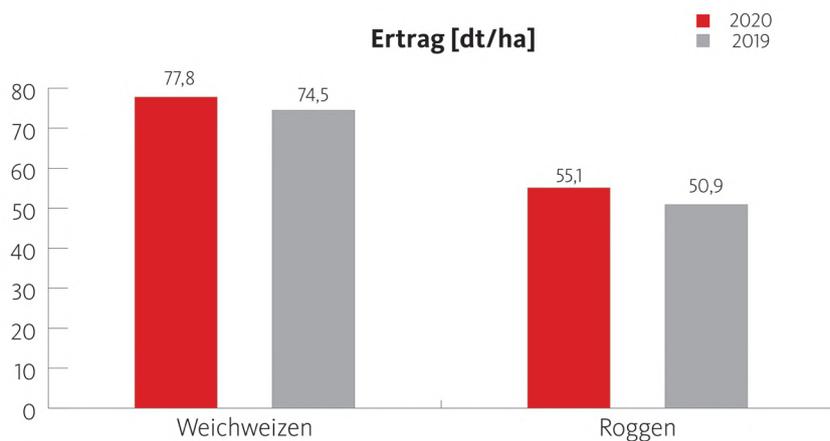
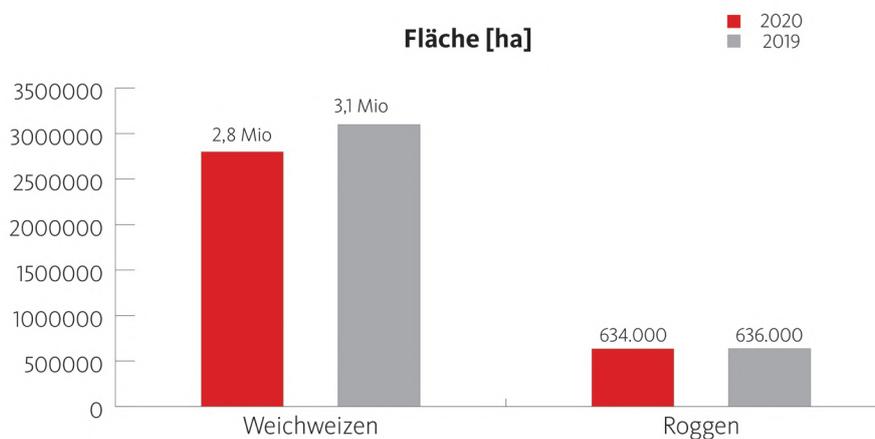
Im Mai war es erstmalig seit fast einem Jahr kühler als im langjährigen Durchschnitt. Es war auch gegen Ende des Frühjahrs trotz einiger Regentage deutlich zu trocken. Im Juni kam endlich der langersehnte Niederschlag, was den Pflanzen auf dem Feld während der Kornreife entgegenkam. Im Folgemonat Juli gab es beim Wetter regional größere Unterschiede. Im Norden war es eher zu kühl, im Süden etwas zu warm. An der Küste und im Alpenvorland gab es höhere Niederschläge, zum Teil durch Starkregen. In der Mitte Deutschlands war es weiterhin zu trocken. Der August war überdurchschnittlich warm und durch weitgehend hohe Niederschlagsmengen gekennzeichnet. Nur in Niedersachsen fiel sehr wenig Regen. Da die Weizenernte schon frühzeitig im Juli begann, führte der Regen im August nur stellenweise zu Verzögerungen.

ERTRÄGE

Beim Weizen reduzierte sich die Anbaufläche um fast 10 %. Seit 2017 ist hier eine absteigende Tendenz zu erkennen. Trotz der gestiegenen Hektarerträge wird deshalb die Erntemenge etwas niedriger ausfallen als im Vorjahr. Die Phase der Rekordernnten scheint somit endgültig vorbei

zu sein. Die Anbauflächen blieben beim Roggen, dem zweitwichtigsten Brotgetreide, weitgehend stabil. Hier kam es zu einem deutlichen Anstieg der Hektarerträge um ca. 8 %. Das führte zu einer deutlich besseren Ernte als im Vorjahr. Diese Mengen wurden das letzte Mal 2015 erreicht.

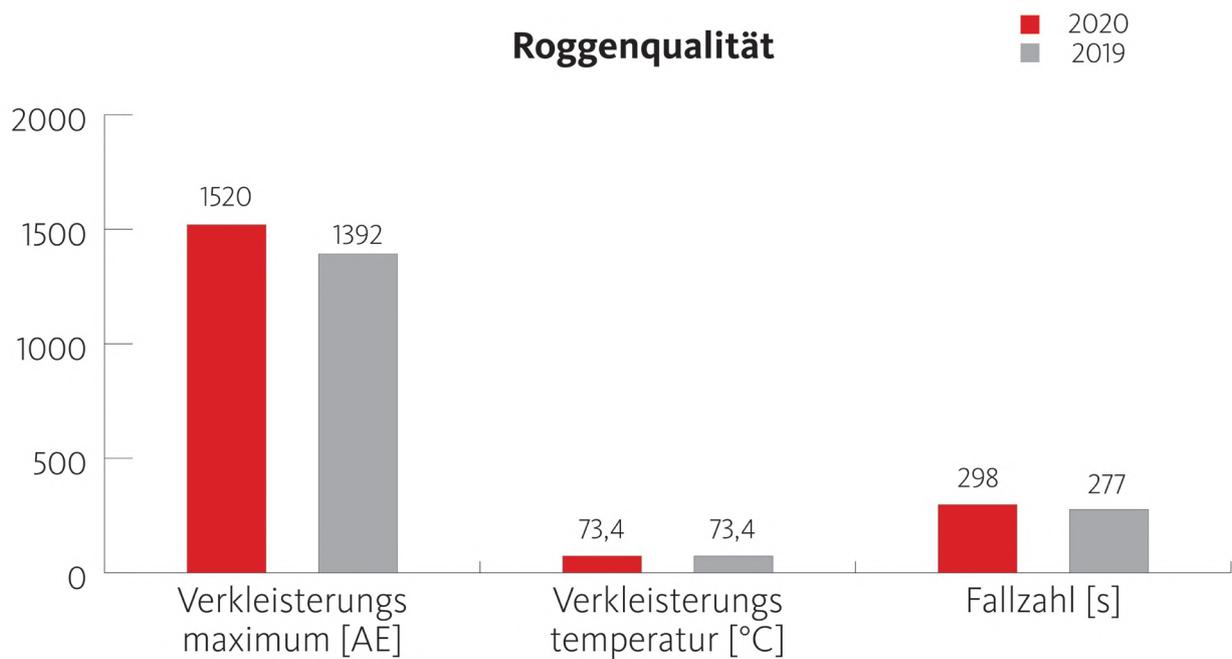
GETREIDEERNT



ROGGEN

Die Fallzahlen beim Roggen erreichen dieses Jahr ein neues Rekordniveau. Dass mittlerweile viele Partien über 300 s liegen, ist außergewöhnlich. Solche Werte sind eigentlich nur vom Weizen bekannt. Auch beim Verkleistungsmaximum werden die schon sehr hohen Werte der vergangenen Jahre noch einmal übertroffen. Die Verkleistungstemperatur ist dagegen vergleichbar mit 2019. Der Roggen ist somit auch dieses Jahr als sehr enzym schwach einzuschätzen und die Mühlen sind verstärkt

darauf angewiesen, aktives Malzmehl zuzusetzen. Die Teige neigen zum Trockenbacken. Es kann aber die Teigausbeute um einen Punkt erhöht werden. Die Teigführung kann soweit beibehalten werden. Nur die Gärzeit sollte etwas verlängert werden. Bei den Broten wird ein schönes Porenbild erreicht. Die Mutterkornbelastung wird 2020 höher sein, wobei größere Mengen an Sklerotien in verhältnismäßig vielen Partien gefunden werden. Die Mühlen haben aber mittlerweile genug Möglichkeiten, um das Risiko zu minieren.



Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2020)

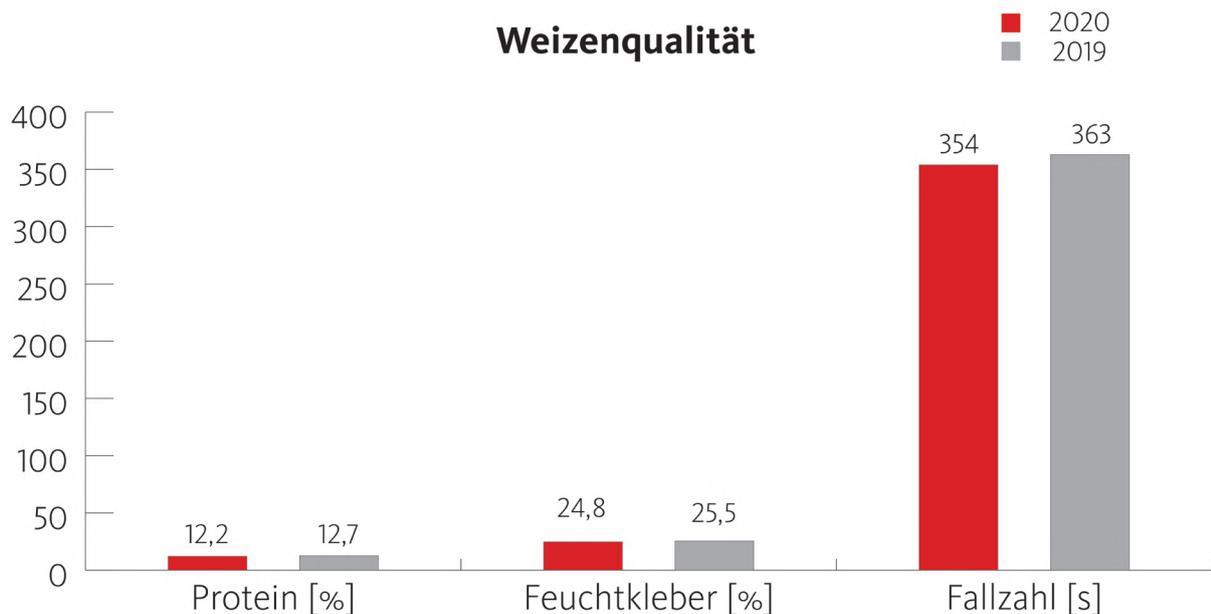
Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehls abgestimmt werden. Der Zusatz von aktivem Malz ist empfehlenswert. Hierzu bieten wir Ihnen unser **AstaMalt** an. Durch **Quellstar** kann die

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

WEIZEN

Die Protein- und Feuchtklebergehalte liegen niedriger als im Vorjahr. Man kann aber von einer guten Kleberqualität ausgehen. Die Fallzahlen bewegen sich auf einem ähnlich hohen Niveau wie 2019. Im Vergleich zum Vorjahr kann die Teigausbeute um einen halben

bis einen Punkt erhöht werden. Die Knetung und die Teigführung müssen nicht verändert werden. Die Teige sind gut dehnbar, mitunter etwas feucht. Es werden gute Gebäckvolumen erreicht. Die Mykotoxinbelastung ist als gering einzuschätzen.



Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2020)

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

Beim Bio-Weizen muss ebenfalls mit enzym-schwachen Mehlen gerechnet werden. Im Schnitt liegen die Protein- und Klebergehalte niedriger als im Vorjahr. Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, empfiehlt sich unser **BIO-Backmittel 3 %**.

DINKEL

b Beim Dinkel wird dieses Jahr schon sehr früh auf die neue Ernte umgestellt werden, da die Vorräte aus 2019 bereits weitgehend aufgebraucht sind. Die Protein- und Feuchtklebergehalte werden etwas niedriger sein als im Vorjahr. Die Mehle sind weiterhin sehr enzym schwach. Die Teigausbeute muss eventuell um einen Punkt

verringert werden. Der Knetung sollte dieses Jahr mehr Beachtung geschenkt werden: Es empfiehlt sich eine weniger intensive Knetung mit längeren Mischzeiten. Auswuchsgeschädigte Partien können regional ein Problem darstellen. Diejenigen, die auf Mehle regionaler Herkunft setzen, sollten deshalb zur Vorsicht Rücksprache mit ihren Mühlen halten.

FAZIT

Beim Weizen waren die Erntemengen das dritte Jahr in Folge nicht zufriedenstellend. Bei der Qualität sollte es aber keine Probleme geben. In den nächsten Jahren wird es spannend, wie sich die verringerte Stickstoffdüngung auswirken wird. Die Versorgung mit Roggen ist gesichert, die niedrige Enzymaktivität ist mittlerweile der Normalzustand. Dadurch unterscheidet sich

der heutige Roggen von dem, der noch vor zehn oder 20 Jahren geerntet wurde. Die Nachfrage nach Dinkelmehlen wird weiterhin sehr hoch bleiben. Es muss deshalb damit gerechnet werden, dass die Mengen bis zur nächsten Ernte wieder knapp werden könnten. Falls Sie Dinkelprodukte von uns beziehen, sollte aber die Versorgung gesichert sein.

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