

# ERNTE BERICHT 2021



backaldrin®

# ÖSTERREICHISCHER ERNTEBERICHT 2021

**Das wechselhafte Wetter und die niedrigeren Anbauflächen sorgen im heurigen Jahr für geringere Erntemengen. Bei allen Brotgetreidearten kann von einer guten Qualität ausgegangen werden.**

## WITTERUNG

Im Norden und Osten Österreichs, dort, wo die wichtigsten heimischen Anbaugelände für Getreide liegen, war der Winter 2020/21 eher mild. Eine stärkere Kältephase gab es nur Anfang Februar, wo mitunter knapp  $-20\text{ °C}$  erreicht wurden. Ende Februar stiegen die Werte dann wieder beinahe auf  $+20\text{ °C}$ . Der Dezember zeichnete sich durch eine hohe Trockenheit aus, mehr Niederschlag fiel im Jänner, worauf ein wieder eher trockener Februar folgte. Der Süden war dagegen vergleichsweise kühl und überdurchschnittlich nass.

Sehr kühl fiel auch der Frühling im Vergleich zu den letzten Jahren aus. Ähnliche Bedingungen gab es das letzte Mal vor 30 Jahren. Lag der März noch im Mittel, so wurden im April und Mai

deutlich niedrigere Temperaturen gemessen. Und auch Frostphasen kamen noch vor. Waren der März und der April eher zu trocken, zeigte der Mai sich von seiner regenreichen Seite. Das Wetter hatte zur Folge, dass der Vegetationsbeginn später einsetzte. Als im Schnitt sehr warm kann der Sommer 2021 bezeichnet werden. Besonders der Juni war in ganz Österreich sehr trocken. Ab dem Juli fielen vor allem nördlich der Alpen sehr hohe Regenmengen. Es kam häufig zu Unwettern, die regional zu Ernteverlusten führten. Erhöhte Niederschlagswerte konnten im August auch im Süden und Südosten gemessen werden. Vor allem die Regenphasen im August führten dazu, dass die Ernten in einigen Gebieten verzögert wurden und unter erschwerten Bedingungen stattfinden mussten.

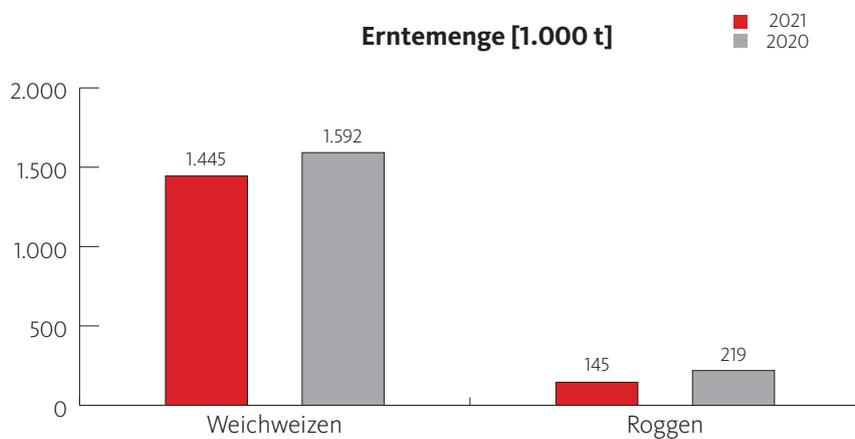
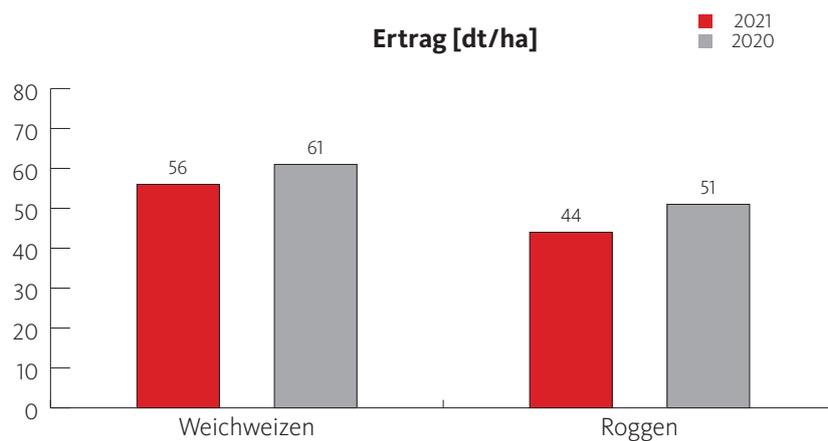
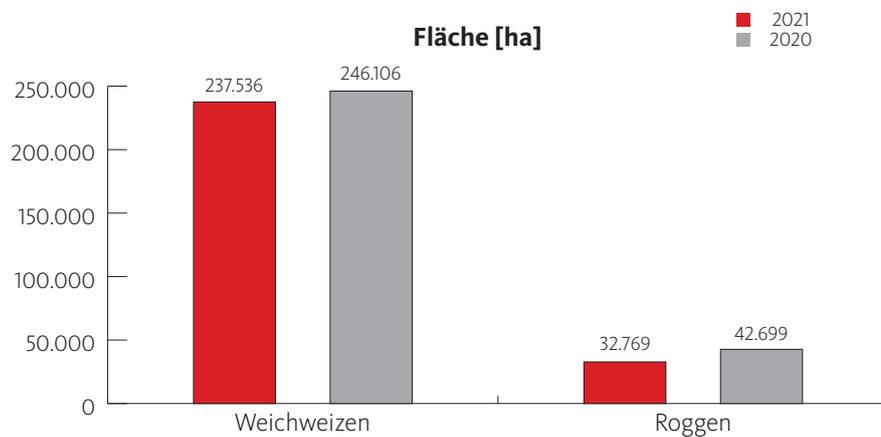
## ERTRÄGE

Die Anbauflächen der Hauptbrotgetreide Weizen und Roggen gehen immer weiter zurück. In den letzten 60 Jahren wurde noch nie so wenig Weizen angebaut wie 2020/21. Beim Roggen konnte nur 2006 die heurige Menge unterboten werden. Das und die geringeren Hektarerträge, die auf deutlich niedrigerem Niveau liegen als letztes Jahr, führen zu geringeren Erntemengen. Beim Weizen kann von bis zu 10 % weniger Menge ausgegangen werden, beim Roggen könnten die Mengen sogar um 33 % einbrechen. Bei den in der Tabelle angegebenen Werten muss zusätzlich noch mitberücksichtigt werden, dass die Mengen durch Unwetterschäden

und problematische Erntebedingungen vermutlich noch niedriger ausfallen werden.

Der Anbau von Bio-Weizen war in etwa gleich hoch wie im Vorjahr, beim Bio-Roggen reduzierten sich die Flächen dagegen auch um etwa ein Drittel. Beim Dinkel kann erfreulicherweise von einer guten Ernte ausgegangen werden. Insgesamt erhöhten sich hier die Flächen um ca. 33 %, beim Bio-Dinkel um knapp 30 %. Im Bio-Bereich geht der Trend immer mehr hin zum Dinkelanbau. Der Roggen hingegen verliert immer mehr und könnte in den nächsten Jahren bei den Gesamtflächen vom Dinkel überholt werden.

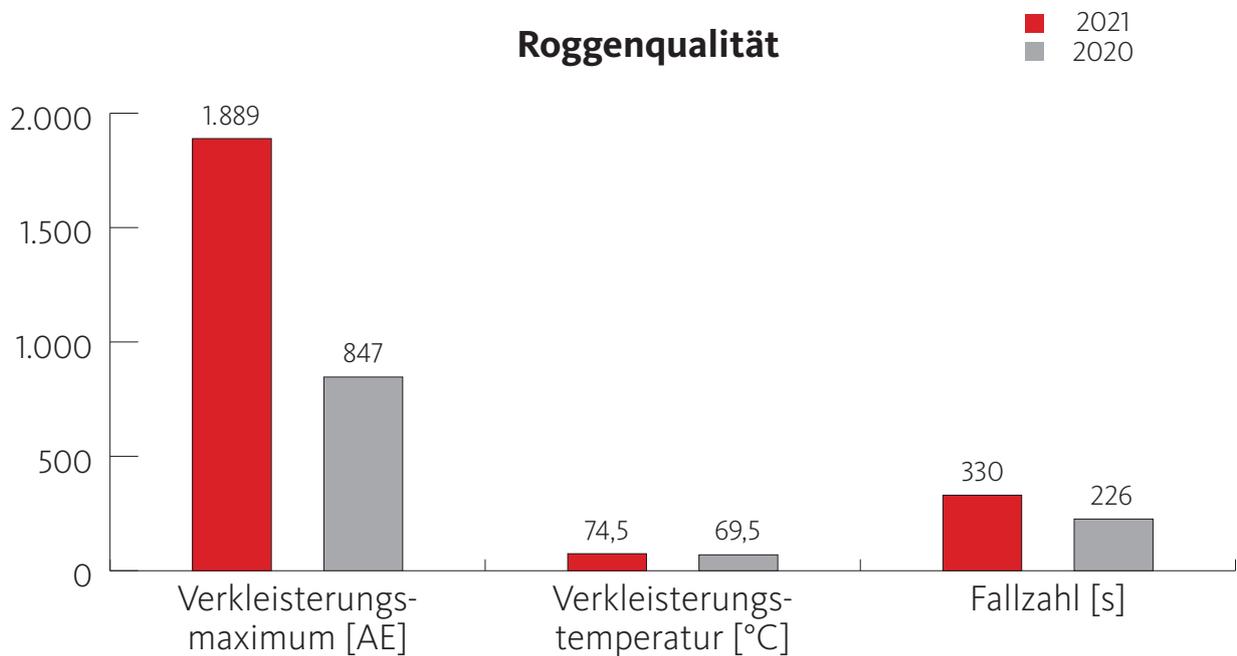
# GETREIDEERNTE



## ROGGEN

Dieses Jahr ist beim Roggen von einer schwachen Enzymaktivität auszugehen. Enzymstärkere Qualitäten sind nur im nördlichen Voralpenland zu erwarten. Vor allem beim Verkleisterungsmaximum,

gemessen am Amylographen, können 2021 sehr hohe Werte erreicht werden. Die Mehle neigen daher zum Trockenbacken. Die Mutterkornbelastung sollte dieses Jahr kein größeres Problem darstellen.



Quelle: eigene Berechnungen (September 2021)

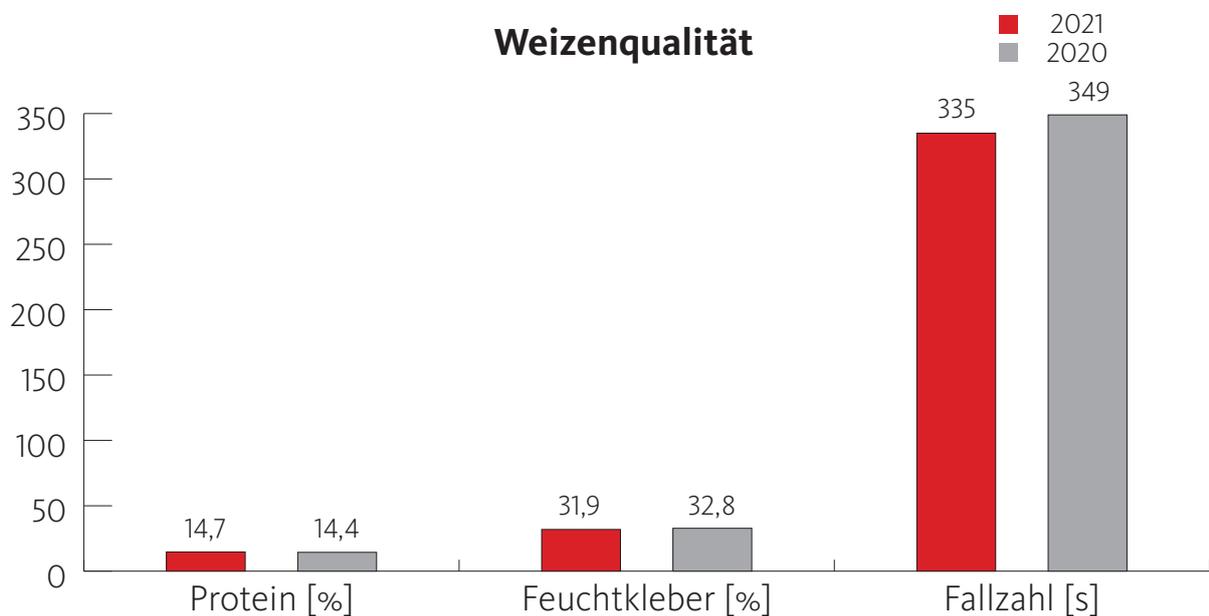
Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt sich der Einsatz von **Quellstar**. Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz wie unser **AstaMalt** erhöhen. Die Versäuerung kann weitgehend

beibehalten werden. Wir empfehlen insbesondere **BAS hell** für eine saftige und elastische Krume. 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

Der Rohproteingehalt beim Weizen ist vergleichbar mit dem Vorjahr, die Feuchtklebergehalte zeigen etwas nach unten. Die Fallzahlen liegen im Schnitt auf einem ähnlich hohen Niveau. Es gibt aber regional größere Unterschiede bei den Ernten. Nördlich der Alpen weisen die Fallzahlen etwas niedrigere Werte auf, im Gegensatz zu den Qualitäten aus dem Pannonischen

Becken. Die Teigausbeute muss unter Umständen um bis zu zwei Punkte reduziert werden. Die Teige sind, anders als vom letzten Jahr gewohnt, eher etwas kürzer. Große Veränderungen müssen bei der Knetung und der Teigführung aber nicht vorgenommen werden. Die Mykotoxingehalte stellen kein Problem dar.



Quelle: eigene Berechnungen (September 2021)

Größere Anpassungen zum Vorjahr sind nicht notwendig. 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 den backaldrin-Backmitteln keine Veränderungen vorgenommen werden. Hier empfiehlt sich unser **BM Eis**. Beim Bio-Weizen kann

von einer guten Qualität gesprochen werden, es werden ähnliche Protein- und Klebergehalte erreicht wie 2020. Die Fallzahlen liegen weiterhin auf einem hohen Niveau. Die Teigausbeute sollte aber auch hier reduziert werden. Kein Problem sollte dieses Jahr der Wanzenstich darstellen. Für die Herstellung von Kleingebäck in Bio-Qualität hat sich unser **BIO-Backmittel 3 %** bewährt.

## DINKEL

Sehr gute Qualitäten konnte heuer die Dinkelernte hervorbringen. Die Protein- und Kleberwerte sind verhältnismäßig hoch. Bei der Enzymaktivität gibt es ähnliche Unterschiede wie bei Weizen oder Roggen. Das heißt, nördlich der Alpen, wo deutlich mehr Niederschläge fielen, wurde Dinkel mit einer etwas niedrigeren Fallzahl geerntet.

## FAZIT

Die Mengen sind etwas kleiner ausgefallen als im vergangenen Jahr. Da mit steigender Nachfrage aus unterschiedlichen Branchen (Mühlen, Futtermittel, Non-Food-Bereich) zu rechnen ist, wird der Markt eher angespannt bleiben. Die Landwirte scheinen das Interesse am Roggenanbau immer mehr zu verlieren. Inwieweit

hier der Bedarf an österreichischer Qualität in den nächsten Jahren noch gedeckt werden kann, wird sich zeigen. Zumindest in den Jahren 2021/22 sollten aber ausreichend hohe Mengen vorhanden sein. Die Qualitäten von Weizen, Roggen und auch Dinkel liegen auf einem hohen Niveau und dürften in den Backstuben keine größeren Probleme bereiten.

Wir gehen davon aus, dass es keine Probleme bei der Weiterverarbeitung der heurigen Mehle geben wird. Wir unterstützen Sie jedoch gerne mit unserer Backberatung, wenn Sie Anfragen haben. Überdies können Sie wie gewohnt unseren Service der Mehlintersuchung nutzen.



Markus Brunnbauer, Produktentwicklung

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