

ERNTE BERICHT 2021



backaldrin®

DEUTSCHER ERNTEBERICHT 2021

Waren die letzten Jahre zu trocken, fiel 2021 in Teilen Deutschlands zu viel Regen. Die Erntemengen sind heuer zurückgegangen. Weitgehend kann zudem von einer guten Qualität ausgegangen werden, auch wenn mit regionalen Unterschieden zu rechnen ist.

WETTER

War der Dezember noch eher warm und trocken, setzte ab Jahresbeginn kühleres Wetter mit hohen Niederschlagsmengen ein. Auswinterungsschäden beim Getreide waren weitgehend ausgeblieben, da der letzte Winter, auch im Flachland, schneereicher als die Jahre davor war. Der Februar brachte zur Monatsmitte stellenweise eisige Temperaturen von -20 °C . Ende des Monats verdrängte dann eine sehr warme Strömung die Kaltluft und die Temperaturen erreichten zum Teil $+20\text{ °C}$. Im Mittel war der Februar im Norden zu kühl und im Süden zu warm. Im März setzte sich das milde Wetter anfangs fort, wurde dann eher wechselhaft, bis in der Zeit vor Ostern Hochdruckgebiete dominierten. Die Vegetationsperiode konnte so schon relativ früh beginnen. Der April brachte einerseits eine längere sehr kühle Phase mit einigen Frosttagen und andererseits zu wenig Niederschlag. Letztendlich war es der kälteste April seit 40 Jahren. Zu kühl und sehr nass war für die Jahreszeit der Mai. Grundsätzlich haben

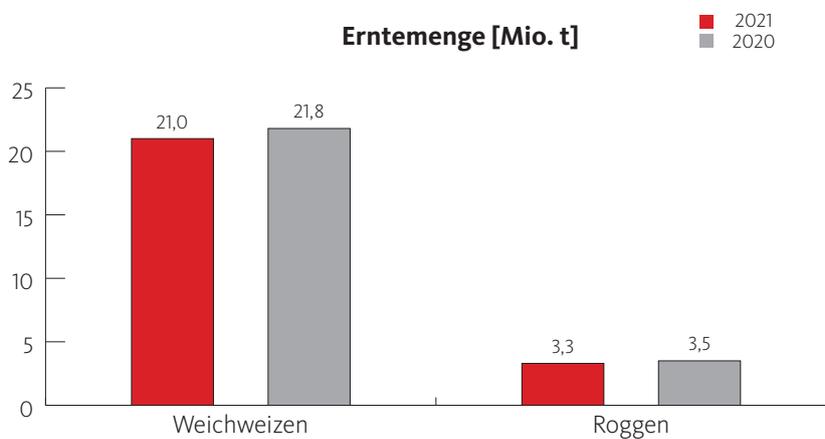
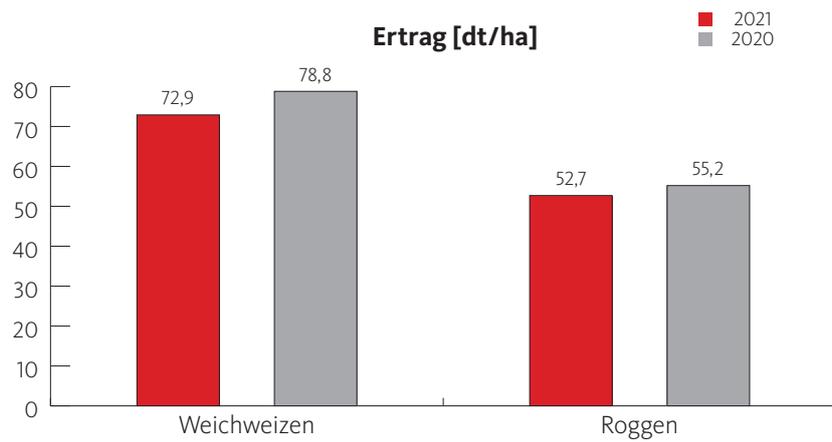
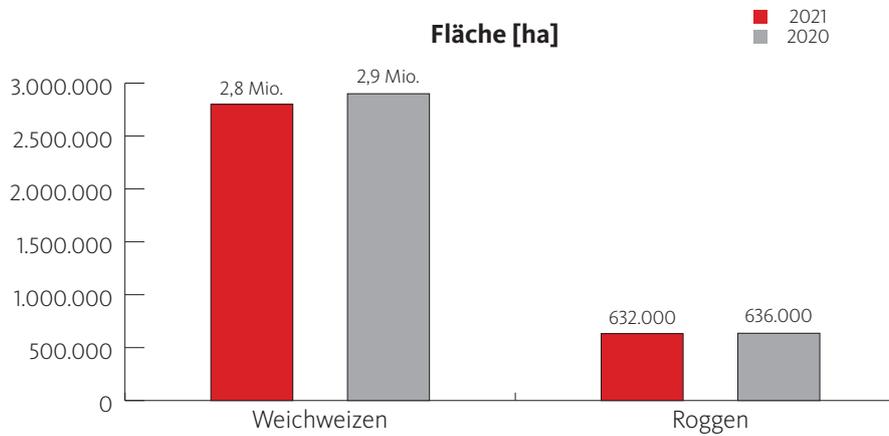
die Wetterbedingungen im Frühjahr für eine gute Ernte gesprochen. Der Juni war geprägt von sehr hohen Temperaturen. Es kam aber auch häufig zu Gewittern, die mitunter sehr heftig ausfallen konnten. Deshalb wurde, abgesehen von den Küstenregionen, eine überdurchschnittliche Niederschlagsmenge gemessen. Im Juli intensivierten sich die Unwetter noch mehr, was in einigen Regionen im Westen und Süden Deutschlands katastrophale Ausmaße annahm. Die Bilder der Schäden verursacht durch den Starkregen sind wahrscheinlich allen noch in Erinnerung. Dies führte in den betroffenen Regionen zu einem überdurchschnittlich nassen und kühlen Juli. Im Norden und Osten Deutschlands war der Monat dagegen eher trocken und überdurchschnittlich warm. Landesweit sehr kühl und deutlich zu nass war auch der August. Das führte, wie bereits auch im Vormonat, regional zu größeren Verzögerungen bei der Getreideernte. Im Schnitt fand sie dieses Jahr fünf Tage später als üblich statt.

ERTRÄGE

Bei der Weizen-Anbaufläche konnte eine Reduktion von 4 % festgestellt werden. Da auch die Hektarerträge deutlich niedriger ausfallen werden, ist von etwas geringeren Mengen als im Vorjahr auszugehen. Weitgehend stabil blieben die

Anbauflächen hingegen beim Roggen. Nach Jahren des Rückganges haben sich seit 2019 die Flächen beim Roggen somit stabilisieren können. Da aber auch hier die Hektarerträge niedriger ausfallen, muss mit einer geringeren Ernte um ca. 5 % gerechnet werden.

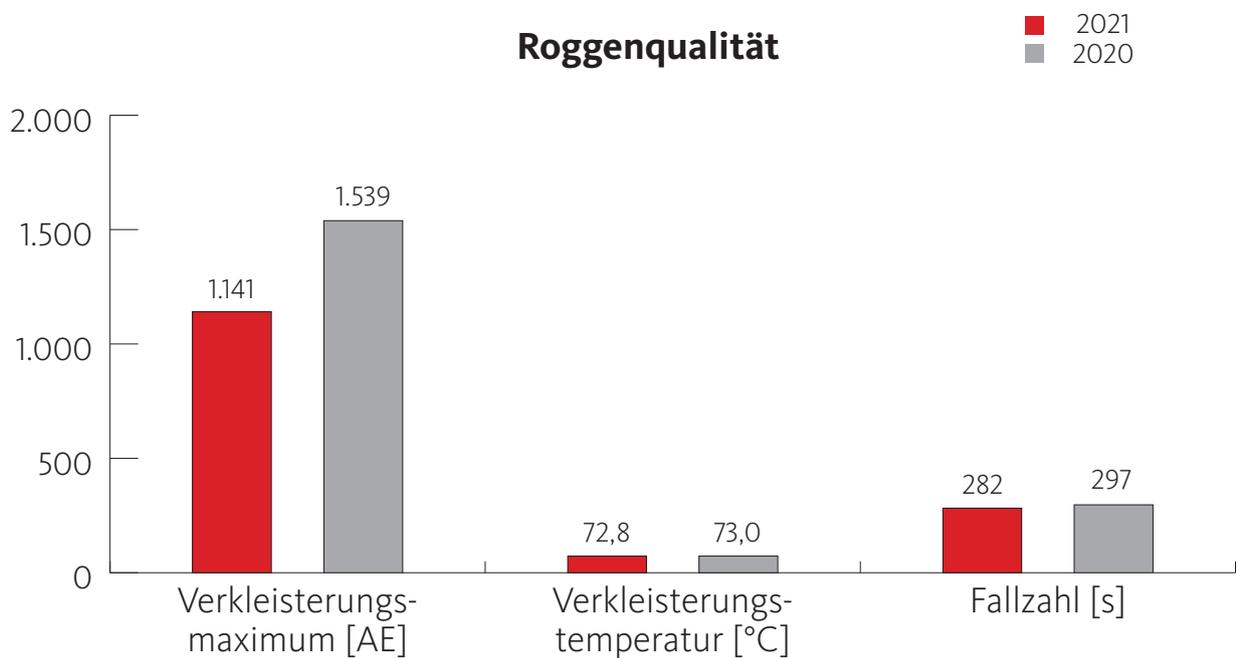
GETREIDEERNT



ROGGEN

Die Fallzahlen liegen im Schnitt etwas niedriger als letztes Jahr, der Roggen ist aber trotzdem als sehr enzym schwach einzustufen. Das Verkleisterungsmaximum liegt ebenfalls etwas niedriger, eher gleich bleibt die Verkleisterungstemperatur. Im süddeutschen Raum wurde aber auch Roggen mit höherer

Enzymaktivität geerntet. Ungewöhnlich hoch ist dieses Jahr der Schmachtkornanteil. Die Teige neigen zum Trockenbacken. Es kann aber die Teigausbeute um einen Punkt erhöht werden. Bei der Teigführung sind keine Anpassungen notwendig. Die Mutterkornbelastung wird dieses Jahr ein geringeres Problem darstellen.



Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2021)

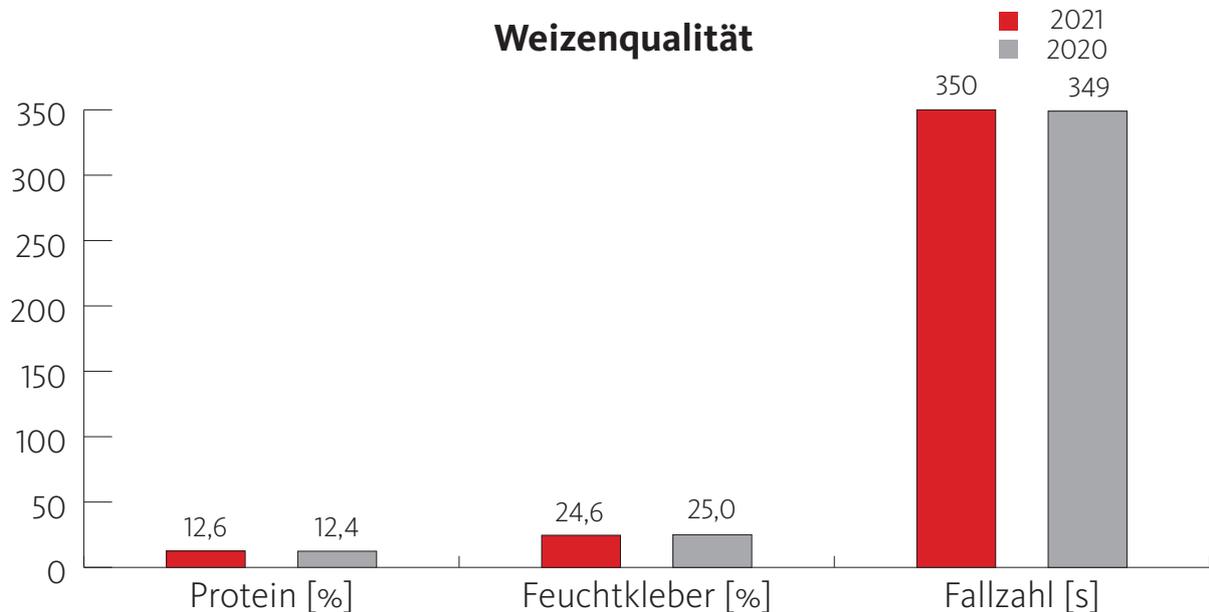
Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Wir empfehlen insbesondere **BAS hell** für eine saftige und elastische Krume. Außerdem ist der Zusatz von aktivem Malz empfehlenswert. Hierzu bieten wir Ihnen unser **AstaMalt** an. Durch **Quellstar** kann

die Frischhaltung verbessert werden. Es empfiehlt sich **RoggenPlus** einzusetzen. Um eine bessere Teig- und Gärstabilität zu erreichen, kann unser **StaBack CL** verwendet werden. Falls zu einer guten Teigstabilität zusätzlich eine bessere Frischhaltung gewünscht ist, empfehlen wir unseren neuen **Brotmeister Soft**.

WEIZEN

Die Proteingehalte liegen im Vergleich zum Vorjahr etwas höher, die Mehle enthalten aber weniger Kleber. Eine kontinuierliche Abnahme beim Feuchtklebergehalt lässt sich seit fünf Jahren verzeichnen. Beim Sedimentationswert und beim Glutenindex werden dagegen hohe Werte gemessen. Die Teige sind somit eher etwas kürzer als im Vorjahr. Die Fallzahlen bewegen sich auf einem ähnlich hohen Niveau wie 2020. Im Westen und Süden Deutschlands, die vom Regen besonders

stark betroffen waren, können die Fallzahlen deutlich niedriger liegen. Die Mühlen sollten aber genügend Auswahlmöglichkeiten haben, um eine gleichbleibende Qualität garantieren zu können. Im Vergleich zum Vorjahr kann die Teigausbeute etwa einen Punkt erhöht werden. Die Knetung und die Teigführung müssen nicht verändert werden. Mit einem niedrigeren Gebäckvolumen ist aber zu rechnen. Die Mykotoxinbelastung kann als gering eingeschätzt werden.



Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2020)

Bei Kleingebäck sollte bei direkter Führung unser **Malzmeister** 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-gefrosteten Teiglingen wertgelegt wird. Generell können die Empfehlungen,

die wir für unsere Backmittel geben, beibehalten werden. Im Bio-Bereich muss ebenfalls mit enzymschwachen Weizenmehlen gerechnet werden. Die Proteinwerte sind etwas höher, die Kleberwerte vergleichbar mit dem Vorjahr. Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, empfiehlt sich unser **BIO-Backmittel 3 %**.

DINKEL

Obwohl bei Dinkel-Backwaren weiterhin eine hohe Nachfrage zu verzeichnen ist, sollten dieses Jahr ausreichend Mengen verfügbar sein. Die Fallzahlen liegen etwas niedriger, aber weiterhin auf hohem Niveau. Das betrifft auch den süddeutschen Raum, wo der Dinkel die Wetterkapriolen der letzten Monate besser überstanden hat, als Weizen

und Roggen. Die Protein- und Feuchtklebergehalte werden aber etwas niedriger sein als 2020. Bei den Teigeigenschaften sind keine gravierend negativen Auswirkungen zu erwarten. Der Dinkel hat dieses Jahr zum Teil eine, für dieses Getreide, überraschend hohe Kleberqualität.

FAZIT

Beim Weizen sind die Erntemengen bereits seit einigen Jahren nicht zufriedenstellend. Bei der Qualität sollte es aber keine größeren Probleme geben. Die Roggen-Anbauflächen scheinen sich mittlerweile dem Markt angepasst zu haben. Die Nachfrage nach Dinkelmehlen wird weiterhin sehr hoch bleiben. Die Versorgungslage wird sich dieses Jahr aber etwas entspannen.

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