

ERLENTE

BE-

DAS BESTE FÜR UNSERE BÄCKER

ERLENTE-
BERICHT
2017 

RICHT

2017

backaldrin®

Erntebericht 2017

Die heurige Ernte ist eingefahren und in Österreich kann von einer guten bis sehr guten Qualität beim Brotgetreide ausgegangen werden.

Witterung

Im Winter 2016/2017 lagen die Temperaturen im durchschnittlichen Bereich. Der sehr kalte Jänner wurde durch die milderen Monate Dezember und Februar ausgeglichen. Über den gesamten Winter blieb es jedoch sehr trocken und es gab kaum Schnee. Insgesamt wurden die niedrigsten Niederschlagsmengen der vergangenen 20 Jahre gemessen. Auch der Frühling verlief sehr trocken. Der Niederschlag lag von März bis Mai 10 % unter dem langjährigen Mittel. Der meiste Niederschlag ist dabei im April zu verzeichnen. Gleichzeitig war der Frühling 2017 einer der wärmsten der Messgeschichte. Generell kam es 2017 zu keinen extremen Kälteperioden. So setzten sich die überdurchschnittlich hohen Temperaturen auch im Sommer fort. Nach 2003 und 2015 handelte es sich um den wärmsten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen mit sehr vielen Hitzetagen (über 30 °C). In den wichtigsten Getreideanbaugebieten, wie dem Pannonischen Becken, fiel auch im Sommer sehr wenig Niederschlag. Regional kam es aber zu heftigen Unwettern, die teilweise auch die Ernte in Mitleidenschaft zogen.

Erträge

Die Anbauflächen waren beim Weizen und Roggen etwas geringer als im Vorjahr. Beim Dinkel reduzierte sich die Fläche sogar um etwa 23 %. Da auch in Deutschland, dem Hauptimporteur für Dinkel, deutliche Ertragseinbußen zu erwarten sind, stellt sich die Frage, ob genug hochqualitative Ware verfügbar sein wird und welche Preise zu erwarten sind. Beim Bio-Getreide wurde zumindest beim Weizen wieder mehr angebaut als die beiden Jahre zuvor (+ 16 %). Beim Dinkel waren hier die Flächen ebenfalls ca. 18 % weniger als im Vorjahr. Aufgrund der geringen Niederschläge über die gesamte Vegetationsperiode hinweg lagen die Hektarerträge von Weizen und Roggen deutlich niedriger als 2016. Dadurch reduzierte sich auch die Erntemenge. Bei beiden Feldfrüchten lag sie jeweils um 28 % niedriger als im Vorjahr. Beim Weizen sind aber vor allem die geringeren Qualitäten betroffen. Qualitätsweizen ist in ausreichend hohen Mengen vorhanden. Beim Roggen ist aufgrund des deutlichen Rückganges

der Erntemengen noch nicht ganz sicher, inwieweit der Bedarf mit einheimischer Ware gedeckt werden kann.

Getreideernte

<i>Weichweizen und Roggen</i>	Weichweizen		Roggen	
	2017	2016	2017	2016
Fläche [ha]	258.891	274.722	34.476	37.406
Ertrag [dt/ha]	50	65	40	51
Erntemenge [1.000 t]	1.360	1.898	136	189

Quelle: AMA (August 2017)

Roggen

Die Backeigenschaften sind beim Roggen wie im Vorjahr trockenbackend, dieses Jahr sogar noch stärker ausgeprägt. Die Fallzahl und auch das Verkleisterungsmaximum liegen auf einem sehr hohen Niveau. Mehle aus dem Alpenvorland sind dabei etwas enzymstärker als jene aus dem pannonischen Gebiet. Es besteht ein relativ hohes Risiko zum Trockenbacken. Außerdem sollte die Frischhaltung im Auge behalten werden. Es können gute Teigausbeuten erreicht werden. Auswuchs wurde nur selten beobachtet und Mutterkorn sollte dieses Jahr kein Problem darstellen.

<i>Roggenqualität</i>	2017	2016
Verkleisterungsmaximum [AE]	1036	885
Verkleisterungstemperatur [°C]	72,5	70
Fallzahl [s]	252	230

Quelle: VFG (September 2017)

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 erhöhen. Hier kann backaldrin mit AstaMalt unterstützen. Die Versäuerung müsste auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Unter Umständen empfiehlt sich außerdem der Umstieg von Brotmeister auf RoggenPlus. Eine bessere Teigstabilität wird mit StaBack CL erreicht.

Weizen

Die niedrigeren Hektarerträge wirken sich beim Weizen positiv auf den Protein- und Feuchtklebergehalt aus. Letzterer liegt sogar 3,6 Punkte über dem Vorjahr. Bei der Fallzahl werden ebenfalls sehr hohe Werte erreicht. Das heiße und trockene Klima zeigte hier vor allem im Pannonischen Gebiet seine Wirkung, wo sogar durchschnittliche Fallzahlen von 390 s

erreicht wurden. Die Teigausbeuten sind ähnlich zum Vorjahr. Die Teigentwicklungszeit ist etwas niedriger, die Teige sind aber etwas stabiler. Sie sollten aber aufgrund des höheren Klebergehaltes intensiver geknetet werden. Ansonsten können die Führungsbedingungen weitgehend beibehalten werden und müssen nur den saisonalen Schwankungen angepasst werden. Eine Belastung mit DON stellt dieses Jahr kein Problem dar.

<i>Weizenqualität</i>	2017	2016
Protein [%]	14,5	13,6
Feuchtkleber [%]	33,6	30,0
Fallzahl [s]	371	342

Quelle: VFG (September 2017)

Größere Änderungen zum Vorjahr müssen nicht durchgeführt werden. Aufgrund der sehr niedrigen Enzymaktivität kann aber auch bei Weizenteigen der Zusatz von aktivem Malz empfohlen werden. Hier bietet backaldrin AstaMalt an. Weitere Möglichkeiten wären der Einsatz von Kaisermeister oder Malztraum. Bei GV/GU müssen mit unseren Backmittel keine Veränderungen vorgenommen werden. Hier empfiehlt sich unser BM Eis.

Beim Bio-Weizen sind ebenfalls enzymschwächere Mehle zu erwarten. Die Klebergehalte liegen wieder höher als im Vorjahr, was sich positiv auf die Backeigenschaften auswirken sollte.

<i>Qualität Bio-Weizen</i>	2017	2016
Protein [%]	12,4	11,8
Feuchtkleber [%]	28,2	25,0
Fallzahl [s]	350	334

Quelle: VFG (September 2016)

Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, empfiehlt backaldrin das BIO-Backmittel 3 %.

Fazit

Die Rekordernte im letzten Jahr wurde bei weitem nicht erreicht. Es kann aber sowohl beim Weizen, als auch beim Roggen von einer guten Qualität ausgegangen werden. Der Trend zu enzymschwachen Mehlen setzt sich weiter fort, wobei sich dieses Jahr auch der Einfluss des Wetters bemerkbar macht. Sollten Sie wider Erwarten Probleme mit der Verarbeitung der heurigen Mehle haben, steht backaldrin mit der gewohnten Backberatung sowie dem Service der Mehluntersuchung gerne zur Unterstützung bereit.

Markus Brunnbauer, backaldrin-Produktentwicklung