

ERLENTE

BE-

DAS BESTE FÜR UNSERE BÄCKER

ERLENTE-
BERICHT
2017 

RICHT

2017

backaldrin®

Erntebericht 2017

Die diesjährige Ernte ist unter teilweise erschwerten Bedingungen eingefahren worden. Nach anfänglichen Sorgen hinsichtlich der Qualität, sollten die Mühlen jedoch ausreichend versorgt sein, um Mehle mit den gewünschten Eigenschaften anbieten zu können.

Witterung

Das Getreide konnte im vergangenen Herbst unter relativ guten Bedingungen ausgesät werden. Teilweise verzögerte Niederschlag in Ostdeutschland die Aussaat. Der Winter war anfangs eher trocken und mild. Schneefall setzte ab Januar ein, wobei es mitunter zu anhaltenden Frostperioden von bis zu zwei Wochen kam. Der Februar war milder mit relativ viel Niederschlag. Auswinterungsschäden gab es kaum, da im Norden Deutschlands milde Temperaturen herrschten und im Süden eine weitgehend geschlossene Schneedecke die Pflanzen schützte. Das Frühjahr war im Schnitt warm und trocken, wobei im Süden mehr Niederschlag fiel als im Norden. Regional kam es im März und April durch Nachtfrost zu Schädigungen der Pflanzen. Ab Mai setzten sommerliche Temperaturen ein, die sich im Juni fortsetzten. Der Juli war dagegen sehr nass mit lokalen Unwettern, die regional zu Überschwemmungen führten. Im August setzten sich diese starken Niederschlagsperioden vor allem im Norden fort, was zu Ernteverzögerungen führte. Teilweise musste nasses Getreide eingefahren und anschließend getrocknet werden.

Erträge

Beim Weizen wurden dieses Jahr bei gleicher Anbaufläche in etwa die Mengen eingefahren wie 2016. Bei Roggen, dem zweitwichtigsten Brotgetreide, verringerte sich dagegen die Anbaufläche deutlich um 18 %. Die Hektarerträge waren ebenfalls 9 % niedriger als im Vorjahr, was zu einem Rückgang der Erntemengen führte. Hier setzt sich der Trend der vergangenen Jahre fort. Die geringeren Erträge lassen darauf schließen, dass Roggen vor allem aus den besseren Lagen verdrängt wird. Noch wirkt sich dieser Trend aber nicht negativ auf die Qualität aus.

Getreideernte

<i>Weichweizen und Roggen</i>	Weichweizen		Roggen	
	2017	2016	2017	2016
Fläche [ha]	3,2 Mio.	3,2 Mio.	538.000	671.000
Ertrag [dt/ha]	76,6	76,4	50,1	55,6
Erntemenge [Mio. t]	24,5	24,5	2,7	3,2

Quelle: BMELV (August 2017)

Roggen

Beim Roggen sind sowohl die Fallzahlen, als auch die Werte am Amylographen (Verkleisterungsmaximum und Verkleisterungstemperatur) im Vergleich zum Vorjahr gesunken. Waren die letzten Jahre eher von enzymschwachen Mehlen geprägt, liegen die Werte heuer wieder im für Roggen typischen Bereich. Dieses Jahr ist auch die Streuung der Daten, bedingt durch die Wetterlage während der Ernte, auffällig. Erste Ergebnisse der Besonderen Erntermittlung zeigen aber, dass genügend Roggen mit optimaler Backqualität zur Verfügung stehen sollte.

<i>Roggenqualität</i>	2017	2016
Verkleisterungsmaximum [AE]	698	815
Verkleisterungstemperatur [°C]	66,7	69,5
Fallzahl [s]	161	260

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2017)

Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehls abgestimmt werden. Eine Verringerung der Teigausbeute um 1,5 Punkt kann von Vorteil sein. Ansonsten kann die Teigführung weitgehend beibehalten werden. Nur die Endgärzeit sollte eventuell verkürzt werden. Um eine bessere Teigstabilität zu erreichen, können Brotmeister oder StaBack CL von backaldrin eingesetzt werden.

Weizen

Die Rohproteingehalte sind beim Weizen etwas niedriger als im Vorjahr, wohingegen die Feuchtklebergehalte höher ausfallen. Ähnlich wie beim Roggen sind die Fallzahlen deutlich gesunken. Außerdem kommt es auch beim Weizen zu starken Schwankungen. Es sollten aber genügend Partien zur Verfügung stehen, um die Mehle auf die optimalen Werte einzustellen. Die Teigausbeute sollte im Vergleich zum Vorjahr um 0,5 Punkte verringert werden. Knetzeit und Intensität der Knetung können beibehalten werden. In der weiteren Teigbereitung sollte nur die Endgare etwas verkürzt werden.

<i>Weizenqualität</i>	2017	2016
Protein [%]	13,0	13,4
Feuchtkleber [%]	27,2	26,6
Fallzahl [s]	306	344

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2017)

Bei Kleingebäck empfiehlt backaldrin bei direkter Führung den Einsatz von Malztraum oder Ferma Malt für optimale Ergebnisse. Für Langzeitführungen und GU/GV empfiehlt sich FermaCool Malt. Für Herstellung ohne E-Nummern eignet sich Ferma Clean Label Spezial. Generell können Empfehlungen aus dem Vorjahr beibehalten werden.

Die Situation bei Bio-Weizen stellt sich ähnlich dar. Bei der Kleberqualität ist mit einer Verbesserung zum Vorjahr zu rechnen. Die Fallzahlen liegen dagegen niedriger als beim konventionellen Weizen und werden im Schnitt die 300 s nicht erreichen.

<i>Qualität Bio-Weizen</i>	2017	2016
Protein [%]	11,8	11,5
Feuchtkleber [%]	23,6	21,8
Fallzahl [s]	289	343

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2017)

Um Qualitätsschwankungen auszugleichen empfiehlt backaldrin BIO-Backmittel 3 %.

Dinkel

Beim Dinkel sind ebenfalls deutlich niedrigere Fallzahlen zu erwarten. Da hier wesentlich geringere Mengen angebaut werden als beim Weizen und es dieses Jahr zu Ernteauffällen kam, ist die Versorgungssituation etwas angespannt. Inwieweit das ganze Jahr mit Dinkelmehlen abgedeckt werden kann, muss abgewartet werden.

Fazit

Die Erntemengen bleiben beim Weizen auf dem Vorjahresniveau. Bei Roggen und Dinkel sanken die Erntemengen jedoch. Trotz erschwerten Erntebedingungen sollte bei Weizen und Roggen in Summe eine gute Qualität erreicht werden. Bei Dinkel stellen sich dieses Jahr hingegen möglicherweise Herausforderungen, da es zu größeren Ernteauffällen kam. Eine Belastung mit Mutterkorn oder Mykotoxinen wie DON ist heuer weniger zu erwarten.

Markus Brunnbauer, backaldrin-Produktentwicklung