



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE



Erntebericht 2018

Information der Anwendungstechnik



Erntebericht 2018

Die Ernte und Erntebedingungen 2018

Es ist geschafft! Die diesjährige, eher ernüchternde Getreideernte im Einzugsgebiet unserer beiden Mühlen ist abgeschlossen. In bewährter Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie können wir die aktuelle Brotgetreideernte wie folgt charakterisieren:

Die Aussaat des Wintergetreides konnte unter nahezu optimalen Bedingungen termingerecht bis Ende Oktober abgeschlossen werden. Unterstützt durch das milde Herbstwetter mit ausreichender Bodenfeuchtigkeit verlief der Aufgang des Getreides gleichmäßig.

Diese Wetterbedingungen prägten auch die anschließende Periode November bis Januar – bedingt dadurch konnte eine Vegetationsruhe des Getreides nicht verzeichnet werden.

Erst Anfang Februar stellten sich winterliche Bedingungen mit Nachtfrösten bis ca. -15°C und vereinzelt leichter Schneefall ein.

Ab Mitte März vollzog sich ein deutlicher Wetterumschwung, der sich bis Ende April erstreckte. Der Temperaturanstieg und die in der Regel ausreichende Bodenfeuchtigkeit führten zur rasanten Entwicklung der Bestände in Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen.

Ab der ersten Maihälfte änderte sich der Wetterverlauf weiter maßgeblich. Es konnten kaum Niederschläge verzeichnet werden. Gleichzeitig stiegen die Temperaturen flächendeckend auf ca. 30°C – teilweise darüber. Die beiden Monate April und Mai waren in diesem Jahr die wärmsten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen (1881).

Diese Wetterlage bremste die Entwicklung der Bestände. Gerade auf Standorten mit geringerem Wasserhaltevermögen war das Niederschlagsdefizit an den unterdurchschnittlichen Bestandsdichten und verkürzten Halmlängen für jeden ablesbar.

Im weiteren Verlauf wurden auch im Juni keine flächendeckenden und dringend erforderlichen Niederschläge registriert. Dies führte vor allem auf Standorten mit geringerem Wasserhaltevermögen und bei frühen Sorten zu Trockenstress, was sich in den hohen Schmachtkornanteilen und niedrigen Hektolitergewichten zeigte. Sogar notreife Bestände mussten in einigen Regionen hingenommen werden.

Ebenso traten regional differenziert auch Starkniederschläge mit Hagelschlag auf, die in diesem Jahr die Standfestigkeit der Getreidekulturen herausforderten.

Die langanhaltende Trockenheit und die extrem hohen Temperaturen führten stellenweise zu großen Ertragseinbußen.

Die Erträge lagen deutlich unter dem 5 Jahres Mittel und betragen stellenweise 30–40% des Vorjahresertrages.

Aufgrund der beschriebenen Wetterbedingungen hat die Getreideernte in unserer Region ca. 3 Wochen eher begonnen.

Die Auswirkungen auf die qualitativen Eigenschaften des Getreides zeigen sich vor allem in den geringeren Enzymaktivitäten (intakte Stärkestrukturen) – erkennbar an den höheren Fallzahlen und Amylogrammwerten.

In Abhängigkeit der Getreidestandortlage, der Sorte, des Aussaattermines und der Stickstoffdüngung sind die Protein- und Glutengehalte regional sehr differenziert.

Insgesamt haben wir und unsere Lieferanten aus der Ernte heraus eine ausgewogene Mischung an Qualitäten erfasst.

Durch gezielte Rohstoffauswahl, die selektive Einlagerung und optimierte Getreiderezepturen, hinterlegt durch unsere intensiven Backversuche in Verbindung mit den guten technologischen Möglichkeiten unserer modernen Mühlen werden wir die Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle auf ein gleichmäßig, sehr gut backfähiges Optimum einstellen – ÄHRENWORT.

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Der physische Getreidemarkt stellt sich bereits das zweite Jahr in Folge sehr angespannt dar.

Die enttäuschenden Mengenbilanzen bei allen Feldfrüchten insbesondere aber beim Getreide hat in der Folge zu einer sehr geringen Abgabebereitschaft der Landwirtschaft geführt.

Insbesondere die Situation beim Roggen, der überwiegend auf leichten Böden mit schlechten Speichereigenschaften angebaut wird, gestaltet sich enorm angespannt. Die seit mehreren Jahren anhaltende Reduzierung der Anbauflächen führt zusätzlich zu verringerten Roggenbeständen.

Diese Entwicklung im Getreidemarkt zwingt uns zu einer unausweichlichen Anpassung der Mehlpreise.

Es sei Ihnen als unser langjähriger und treuer Kunde versichert, dass wir wieder gemeinsam eine beiderseitig vertretbare, aus dem Getreidemarkt abgeleitete Vereinbarung finden und wir alle Maßnahmen zur Senkung der Produktionskosten in unseren Mühlen ausgeschöpft haben.

In gewohnter Weise steht Ihnen unser Fachberater mit Rat und Tat zur Seite und wird diesbezüglich zeitnah das persönliche Gespräch mit Ihnen suchen.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



Weizenmehle zur Brötchenherstellung

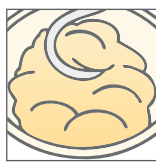
Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2017	Ernte 2018
Fallzahl in Sek.	250–300	300–350
Protein in %	12,7–13,8	13,0–14,2
Feuchtkleber in %	29,0–31,0	30,0–32,0
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

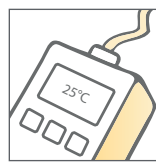
Ernte 2018

Knetung



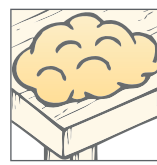
50% langsam
50% schnell

Teigtemperatur



erhöhen

Teigruhe



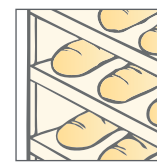
um 30% erhöhen

Gare



um 10% erhöhen

Backen



Anbacktemperatur senken,
Ausbacktemperatur erhöhen

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen durchgängig hohe Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften sowie leicht reduzierte Enzymaktivitäten.

Knetintensität beibehalten

Die bisher eingestellte optimale Gesamtknetzeit sollte angepasst werden. Nach intensiven Backversuchen hat sich gezeigt, dass die Knetphase auf der zweiten Stufe um 10% verringert werden sollte. Somit ergibt sich eine Knetzeitverteilung von 50% Mischphase und 50% Knetphase. Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen erhöhen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 24–25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten erhöhen

Die Ruhezeiten der Teige sollten geprüft werden. Gegebenenfalls sind diese etwas auszudehnen. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhen von 20–25 Min. bewährt.

Fett- und Vorteigzugabe

Fett- und Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden. Wir empfehlen wie im Vorjahr die Zugabe von 0,5–1,0% Fett (z.B. Öl), da es die Plastizität der Teige fördert.

Die Vorteigmehlmenge kann etwas erhöht werden und kann bis zu 25% betragen. Solche Aromavorstufen eignen sich ganz

besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Frischhaltung herzustellen.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den 1,0–1,5%igen Einsatz von malzlastigen Backmitteln oder Malzextrakten. Die Verwendung von Backmalz (mit anteilig aktivem Malz) sollte auch bei direkt geführten Teigen auf 1% beschränkt bleiben. Diese Zugabe unterstützt eine langanhaltende Rösche und begünstigt das Aroma der Gebäcke. Bei Langzeitführungen sind spezielle, dafür ausgelegte Backmittel einzusetzen.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung / Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Nutzen auch Sie diese Technologien, um sich merklich vom Wettbewerb abzuheben.

Sprechen Sie mit unserem Fachberater - er hält auch ein angepasstes Mehl für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- eine vergleichbar hohe Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ein ansprechendes Gebäckvolumen
- leicht verändertes Ausbundverhalten



Roggenmehle zur Brotherstellung

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2017	Ernte 2018
Fallzahl in Sek.	140–190	190–240
Amylogrammeinheiten in AE	400–600	500–700
Verkleisterungstemperatur in °C	62–66	69–73

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen etwas fester und kälter geführt hat, der sollte die Reife- und Aromaentwicklung prüfen. Gegebenenfalls müssen die Teigausbeuten und Starttemperaturen leicht angehoben werden. Diese Anpassung unterstützt den Sauerteig bei seiner optimalen Reifung. Wir empfehlen, Roggenmehle der Type 1150 oder dunkler zu verwenden.

Regelmäßige pH-Wert- und Säuregradkontrollen sollten durchgeführt werden. Ihr Fachberater ist Ihnen gern behilflich.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir, mittlere Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Einsatz der Mehltypen 997 oder 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen wie z.B. 1150 bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – das Aromaprofil und die Frischhaltung sind gegebenenfalls etwas schwächer ausgeprägt, als beim T1150.

Teigausbeuten anpassen

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr um ca. 1–2% erhöht werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem hohen Niveau.

Knetintensität beibehalten

Die im letzten Jahr eingestellten Knetzeiten sollten auch in diesem Jahr beibehalten werden. Das ausreichende Auskneten der Roggenteige bewirkt eine maximale Volumenausbildung.

Teigtemperaturen und Ruhezeiten erhöhen

Die optimale Teigtemperatur bei Roggenmischbrotteigen liegt bei 25–26 °C. Eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Normale Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge ist nicht anzupassen.

Restbroteinsatz

Der genau definierte Einsatz von Restbrot unterstützt die Frischhaltung und trägt zur Geschmacksabrundung bei.

Anbacktemperatur senken, Ausbacktemperatur erhöhen

Durch die geringere Anbacktemperatur kann der Ofennachtrieb der Gebäcke verlängert und damit deren Volumen erhöht werden. Die erhöhte Ausbacktemperatur unterstützt die Krustenausbildung und Bräunung.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugaben von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Verbesserung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden.

Treten Mängel in der Vollkornbrotqualität, z.B. Trockenkrümel auf, so ist Folgendes zu empfehlen:

- Teige weicher halten
- Höhere Anteile von Vorstufen (Quell- und Brühstücke) verwenden
- Anbacktemperatur überprüfen
- Schrote feinerer bis mittlerer Granulation verwenden

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- 1–2% höhere Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- etwas langsamere Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- ein gutes, ansprechendes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren



Dinkelmehle zur Gebäckherstellung

Vergleich der Kennzahlen
bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2017	Ernte 2018
Fallzahl in Sek.	220–270	300–360
Protein in %	15,0–17,8	15,0–17,8
Feuchtkleber in %	39,0–42,5	41,0–47
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar



Der beschriebene Witterungsverlauf hat auch beim Dinkel zur Reduktion der Erntemengen geführt. Aufgrund unserer sehr guten Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirtschaftsbetrieben, unseren intensiven Analysen, Backproben und der selektiven Einlagerung können wir Ihnen aber auch weiterhin gute Qualitäten in hoher Zuverlässigkeit anbieten.

Benötigen Sie Unterstützung bei der Rezepturerstellung oder wollen bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht unsere Fachberater zu Rate zu ziehen.

Teigausbeuten prüfen

Unsere Dinkelmehle zeigen auch in diesem Jahr durchgängig hohe bis sehr hohe Wasseraufnahmen. Sollten sich nachlassende Teigeigenschaften einstellen, welche die Teigverarbeitung erschweren, fahren Sie die hohen Wasseraufnahmen bitte nicht voll aus.

Knetintensität

Dinkelteige sollten möglichst länger und weniger intensiv als klassische Weizenteige geknetet werden. Bitte achten Sie darauf, die Knetzeitverteilung auf ca. 70 / 30 einzustellen. Das lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebervernetzung, ohne diesen zu stark zu beanspruchen und die hohen Schüttwassermengen optimal zu binden. Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 23–25 °C für die direkte Führung und auf 22–24 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen positiven Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Dinkelteige sollten ca. 50% höher als bei klassischen Weizenteigen eingestellt werden. Diese bewirken eine optimale Teigreifung trotz geringerer Enzymaktivitäten und ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile.



Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen bei Durummehl

Kennzahlen	Ernte 2017	Ernte 2018
Glasigkeit in %	> 85	> 85
Gelbwert CIELB Scale	25,0	26,0
Protein in %	14,0–15,5	14,0–15,5
Fallzahl in Sek.	200 – 300	250 – 350

Die Qualitätseigenschaften unseres regional erzeugten Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (> 85%) und Farbwerte als sehr gut zu bezeichnen. Auch die diesjährig besonders niedrige Enzymaktivität ist ein entscheidender Qualitätsvorteil bei der Herstellung von Frischteigprodukten.

Fusarieninfektionen traten kaum auf, der Nachweis von Vomitoxinen (DON) in vereinzelt Partien lag deutlich unter den gesetzl. Grenzwerten.

