

Erntebericht

Erntebericht 2018



Seite 1/2

Das Erntejahr 2018 ist mittlerweile bei uns in der südwestlichen Region abgeschlossen. In anderen Teilen Deutschlands befindet sich diese in den letzten Zügen. Der frühe Erntebeginn in Verbindung mit dem weitgehend stabilen Sommerwetter sorgte für einen zügigen Erntefortschritt. Als Zwischenfazit können wir für unsere Region einen guten Ernteverlauf sowie eine gute Erntequalität mit gleichbleibenden Parametern bereits bestätigen. In der diesjährigen Erntephase prägte eine Dürre die ganze Bundesrepublik, wobei das Getreide überregional auf den ertragreicheren Standorten unter der lang anhaltenden Trockenheit gelitten hat und sogar zu erheblichen Ernteaussfällen führte. Sortenunterschiede, das Gefälle des Ernteverlaufes von Norden nach Süden spiegeln sich tendenziell in einer deutlichen Preiserhöhung auf dem Markt wieder.

Die Fallzahlen liegen im Bereich von 240 s bis zu 400 s im Rohgetreide. Im Gesamtschnitt liegen wir bei durchschnittlichen 370 s. Wir werden momentan die Fallzahlen über die Zugabe von aktivem Malzmehl so einstellen, dass die Mehle im optimalen backfähigen Bereich von 250-350 s liegen werden. Im weiteren Verlauf, werden wir die Fallzahl über die Rohgetreidemischung steuern können, sodass vermutlich dann eine Malzmehlzugabe nicht notwendig ist. Dies gilt es abzuwarten.

Die Zugabe von Ascorbinsäure werden wir weiterhin beibehalten, evtl. kann diese zu einem späteren Zeitpunkt ebenso reduziert werden.

Protein-/ Kleber- und Sedimentationswerte liegen minimal unter dem Niveau der letzten Ernte. Dies lässt gut zu verarbeitende Teige und ein leicht höheres Volumen sowie eine gute Gäretoleranz und Gärstabilität erwarten. Die Wasseraufnahme ist für die Verarbeitung anzusetzen wie in der Ernte 2017. Bei der Rheologie zeigt sich der Trend in Richtung niedriger bzw. abnehmender Stabilität und stärkerer bzw. zunehmender Erweichung.

Wir erarbeiten die Rezeptur der Getreidemischungen so, dass die daraus produzierten Mehle erntebedingt im optimal backfähigen Bereich liegen.

Weizen:

Aktuelle Auswirkungen im Backbereich wären u.a.:

- Teige wie gewohnt führen, in Abhängigkeit der Außentemperatur, Tendenz hin zur längeren Teigführung.
- Knetzeiten der gekneteten Teige beibehalten mit Tendenz diese anzupassen. Wir empfehlen, verteilt auf die Gesamtknetzeit, die Mischphase (langsames Kneten) zu erhöhen und die intensive Knetphase (schnelles Kneten) zu verringern. Aufgrund der auszubildenden Glutenmatrix werden die Teige hierdurch wolliger und bekommen durch die „Schonung“ einen besseren Stand.
- Teigausbeute beibehalten.
- Vorteige bzw. Sauerteige werden sich besser als im Vorjahr entwickeln. Ein herantasten nach dem Motto „Kühl u. weich“ ist dennoch wieder zu empfehlen.
- Backmittel können dieses Jahr nach der Anpassung ebenso normal dosiert werden. Bitte klären Sie dies aber dennoch unbedingt mit Ihrem Lieferanten ab, ob eventuell es sogar erhöht bzw. reduziert werden kann.

Seite 1/2



Erntebericht

Erntebericht 2018



Seite 2/2

Roggen:

Die Qualität des geernteten Roggens ist als gut, dennoch gleichzeitig als enzymarm zu bezeichnen. Die Fallzahlen, das Verkleisterungsmaximum und die Verkleisterungstemperatur liegen in diesem Jahr, im Vergleich zum letzten, über dem backfähigen Optimum. Dabei sprechen wir von Amylogrammwerten über der 500 AE sowie von Verkleisterungstemperaturen über den 67°C. Durch die leicht erhöhte Verkleisterungstemperatur ist tendenziell verschlechterte Frischhaltung gegeben, die Gefahr des Trockenbackens steigt hierdurch. Eine Behandlung mit aktiven Malzmehlen, Backmitteln auf Enzymbasis sowie eine angepasste Teigführung sind ratsam. Ebenso gilt es zu vermerken, dass das Thema Mutterkorn, vergleichbar der letzten Ernte, bis Dato nicht auffällig war.

•Vorteige bzw. Sauerteige werden sich schlechter als im Vorjahr entwickeln. Ein Herantasten durch längere Teigführung nach dem Motto „Kühl u. weich“ sowie die Zugabe von enzymhaltigen Backmitteln ist zu empfehlen

Gerste:

Im Bereich der Gerste haben wir im Durchschnitt deutlich besser Werte im Bereich des Hektolitergewichtes sowie der Sortierung und dem Vollkornanteil bei der Mälzerei. Größere Korngrößen dominieren beide Bereiche der Winter- aber auch der Sommergerstenernte. Dies wird sich bei den Brauereien mit einer positiven Ausbeute in Form von Extrakt bemerkbar machen. So wie im letzten Jahr lässt sich hierbei daraus auf eine gute Bilanz für die Hefenahrung und Schaumbildung in der Brauerei schließen, da das Eiweiß im Vergleich zum letzten Jahr niedriger vorhanden ist. Es gilt abzuwarten, in wie weit ein positiver Effekt z.B. bei der Trübung des Bieres eintritt. Ebenso signifikant ist die „fast“ nichtvorhandene Keimruhe der Gerste, auch stärker ausgeprägt als die Erntejahre davor. Auswuchs auf dem Feld spielt allerdings keine Rolle, wegen der anhaltenden Trockenheit. Anhand der Rohwerte der Gerste wird dadurch, in Abhängigkeit der eingesetzten Sorte, der Mälzungsprozess angepasst werden, um hier auch wieder eine einheitliche und gleichbleibende Qualität für alle unsere Kunden gewährleisten zu können - wobei uns die bessere Keimfähigkeit dieses Jahr zunehmend bestärkt.

Die Hinweise zu den Weizen- und Roggenmehlen sowie der Gerstensorten haben wir aus den bisher geernteten / analysierten Mengen und Qualitäten abgeleitet. Es können sich im weiteren Verlauf geringfügige Verschiebungen ergeben.

Wir verstehen uns als Ihr Ansprechpartner bei allen Fragen rund um Mehl und Getreide. Bei Detailfragen zur Anwendungstechnik beraten wir Sie fachlich versiert, individuell und schnell.

Weitere Informationen finden Sie ebenfalls auf unserer Homepage: www.bindewald.de.

gez.

Martin Diehl
(QS)

Jochen Hauptmann
(QMB)

Seite 2/2

