



Erntebericht 2021

Information der Anwendungstechnik

Ein Unternehmen der

Bindewald  **Gutting**
MÜHLENGRUPPE

 CORNEXO

 PLANGE

 RETTENMEIER
MÜHLE

 RHEINTAL MÜHLEN

 SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

 biomill
by Vogler & BioMühlen

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

Weizenmehle

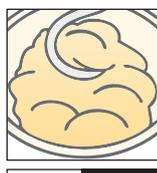
Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl Type 550

Kennzahlen	Ernte 2020	Ernte 2021
Fallzahl in Sek.	300–390	260–340
Protein in %	11,7–12,5	11,5–12,5
Feuchtkleber in %	27,5–30,0	27,0–30,0
Wasseraufnahme Farino	59,0–60,0	59,0–60,0

Schema der Herstellungstechnologie

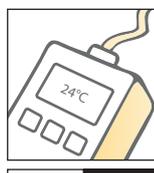
Ernte 2021

Knetung



beibehalten

Teigtemperatur



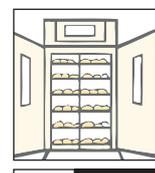
23–25 °C

Teigruhe



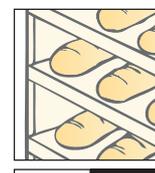
leicht verkürzen

Gare



normale Gare
bis leicht verkürzen

Backen



Anbacktemperatur
erhöhen / Ausback-
temperatur senken

Teigausbeute

Unsere ÄhrenGlück-Weizenmehle zeigen vergleichbar gute Wasseraufnahmen mit optimalen Teigeigenschaften. Die Teigausbeuten sollten in der Regel beibehalten werden.

Knetung

Die Stufen ihrer bisherigen optimalen Gesamtknetzeit brauchen grundsätzlich nicht verändert zu werden. Wobei eine ausreichende Misch- und Quellknetung im 1. Gang immer vorteilhaft ist. Die Versuche in unserem Backtechnikum ergaben stabile Teige mit guten Volumina.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 23–25 °C für die direkte Führung und auf 23–24 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die passende kontrollierte Teigtemperatur hat einen großen Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität. Hinsichtlich der Enzymatik der Mehle gehen wir von einer höheren Enzymaktivität aus, was die Garzeit etwas verkürzen kann, dies kann aber leicht durch das etwas Kühler führen der Teige um ca. 1–2 °C leicht korrigiert werden.

Teigruhezeiten

Die betriebsüblichen Ruhezeiten der Teige sollten überprüft und ggf. leicht verkürzt werden. Bei allen Arten von Langzeitführung empfehlen wir bei den Brötchenteigen eine Entspannungsphase von ca. 5–10 Min.

Vorteigzugabe

Vorteigzugaben können ohne Bedenken weiter Verwendung finden, sollten aber in der Dosierung leicht reduziert werden. Die Vorteigmehlmenge kann bis zu 20% betragen. Solche Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur und Gebäckfrischhaltung herzustellen.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung / Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Die Parameter dieser Führungen können in der Regel beibehalten werden.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahme in Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ansprechendes Gebäckvolumen
- gutes Ausbundverhalten

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2020	Ernte 2021
Fallzahl in Sek.	220–285	200–260
Amylogrammeinheiten in AE	600–850	500–700
Verkleisterungstemperatur in °C	68,5–71,0	68,5–71,0

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der sollte die Reife- und Aromaentwicklung prüfen. Gegebenenfalls müssen die Teigausbeuten und Starttemperaturen leicht angepasst werden. Diese Anpassung verhindert eine zu schnelle Durchsäuerung der Sauerteige.

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. T1150 bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim T1150.

Teigausbeuten erhöhen

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr erhöht werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem höheren Niveau.

Knetintensität beibehalten

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

Teigtemperaturen und Ruhezeiten verringern

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

Normale Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge ist nicht anzupassen.

Restbroteinsatz

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Sollten die Brote schlechter schneidbar werden oder sich die Krume der Brote als zu feucht herausstellen, dann reduzieren Sie bitte diesen Anteil. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Anbacktemperaturen erhöhen, Ausbacktemperaturen senken

Es ist auf ein kräftiges Ausbacken der Brote zu achten.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugabe von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden, um schlecht schneidbare, zu feuchte Brotkrumen zu verhindern.

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

- Teige fester halten
- Teigruhe- und Garzeiten verringern (Hefeanteil leicht erhöhen)
- Anbacktemperatur überprüfen
- Schrote mittlerer – grober Granulation verwenden

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- tendenziell leicht erhöhte Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- sehr gute Säuerung der Sauerteige
- ein gutes Gebäckvolumen
- kräftige Krustenbildung und Bräunung
- sehr gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren

Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2020	Ernte 2021
Fallzahl in Sek.	290–350	250–340
Protein in %	13,5–17,0	13,0–16,0
Feuchtkleber in %	33,0–39,0	32,0–39,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar



Unser Dinkel stammt überwiegend aus kontrolliertem Getreideanbau. In Verbindung mit unseren Backanalysen ist Ihnen ein nachhaltig und überwiegend regional erzeugtes Dinkelmehl mit besten Backeigenschaften garantiert.

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

Teigausbeuten prüfen

Unsere Dinkelmehle zeigen in diesem Jahr eine tendenziell höhere Wasseraufnahme bei stabilen Teigeigenschaften. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser-Zugabemengen angepasst und auch ausgeschöpft werden, um trockene Gebäckkrumen zu verhindern.

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 Klebvernetzung, ohne diesen zu stark zu beanspruchen

und das Schüttwasser 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

Kennzahlen	Ernte 2020	Ernte 2021
Glasigkeit in %	> 90	> 90
Gelbwert	26,0	26,0
Protein in %	14,5–16,0	14,0–15,0
Fallzahl in Sek.	290 – 410	260 – 400

Die Qualitätseigenschaften unseres regional erzeugten Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (> 90%) und Farbwerte als gut - sehr gut zu bezeichnen. Auch die niedrige Enzymaktivität ist bei der Herstellung

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

Für jedes Baguette das richtige Mehl



Das strenge französische Brotgesetz von 1993 besagt: Man nehme für ein Baguette de tradition française ausschließlich Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz. Umso wichtiger und aromaprägender ist es, das richtige Mehl zu verwenden. Unsere Baguettemehle stellen wir nach alter Müllertradition aus erlesenen französischen Weizensorten her.

Unser Type 65 Tradition française ist aus original französischem Weizen und frei von jeglichen Zusatzstoffen. Lange Teigführung unterstützt die Entwicklung der Aromen und der Einsatz einer niedrigen Hefemenge führt zu milden, säurearmen Teigen.

Type 55 Superfrançaise eignet sich besonders für die schnelle Verarbeitung und intensive Knetung. Der Einsatz von Ascorbinsäure unterstützt besonders die Stabilität der Teige.

Die Ernte und Erntebedingungen 2021



Die Aussaat des Wintergetreides fand bei guten Witterungsbedingungen statt. Ausreichende Niederschläge führten zu guten Wasserreserven in den Böden.

Die Startbedingungen für die Bestandsentwicklung nach der Aussaat waren positiv.

Ab Januar lagen die Niederschlagsmengen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Eine Kältewelle im Februar überstanden die Feldbestände ohne Schaden. Nach drei von Hitze und Dürre geprägten Jahren änderten sich die klimatischen Bedingungen ab Frühjahr deutlich. Die Temperaturen waren kühler als im mehrjährigen Mittel. Wechselhaftes Wetter verlangsamte Wachstum und Entwicklung des Getreides. Milde und ergiebige Niederschläge besonders im Mai erhöhten das Ertragspotenzial.

Die klimatischen Bedingungen für die Kornfüllung waren günstig. Der Sommer brachte dann extrem wechselhaftes Wetter in weiten Teilen Deutschlands. Sturm und Starkregen beeinträchtigten die Feldkulturen.

Erntebeginn war rund zehn Tage später als im Vorjahr. Kurz nach Start der Druscharbeiten brachte ein Wetterumschwung erneut stark wechselhaftes Wetter mit in der Folge kontinuierlich unterbrochener Ernteaktivität. War die regionale Ernte im Vorjahr binnen ca. zwei Wochen komplett eingebracht, sind aktuell zwei Wochen nach Beginn der Druscharbeiten regional erst knapp 60% geerntet. Auch der weitere Ausblick ist geprägt von anhaltend unbeständigem Wetter, was einen finalen Qualitätsausblick noch in der Schwebe hält. Auch überregional, besonders in Süddeutschland, macht sich das ungünstige Erntewetter bei den Qualitätswerten bemerkbar. Mit einer verspäteten, lang dauernden Ernte unterscheidet sich nicht nur die Vegetationsphase, sondern auch das Erntegeschehen 2021 stark von den Vorjahren.

Unser Eindruck der regionalen Qualitäten zeigt bei Fallzahlen und Hektoliter- Gewichten (HL) veränderte Werte. Regenbedingt ist das Getreide feuchter. Protein- und Kleberwerte sind stärker gestreut. Insgesamt ist das Qualitätsspektrum deutlich heterogener als in den Vorjahren.

Ein knapp versorgter Markt nimmt schnelle Ware dringend auf. Erntedruck ist ungeachtet einer zum Vorjahr größeren Ernte nicht festzustellen. Hohe internationale Nachfrage und anhaltend hoher Einsatz von Weizen für Mischfutter prägen die Marktkonstellation. Fundamental bleibt die Versorgungslage angespannt. Dies gilt insbesondere für das Segment der Mahlweizen-Qualitäten.

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Die weltweit großen Unsicherheiten auf allen Märkten konnten auch in diesem Jahr nicht abgebaut werden. Gerade die Rohstoffmärkte, insbesondere der Getreidemarkt stellt sich seit Beginn des Jahres steigend, ab Mitte des Jahres zusätzlich noch enorm volatil dar.

Einhergehend mit dem Fortschreiten der weltweiten Ernte zeigte sich nach und nach Ernüchterung. Dies führte zu mehrfachen Korrekturen der Ernteprognosen. Weitere Einflüsse, wie sich verschiebende Exportchancen, massive Veränderungen der Umweltbedingungen, Währungsbewertungen und das Aufbauen von Staatsreserven einiger Nationen spielen hier eine entscheidende Rolle.

Die starken Einflüsse dieser Faktoren auf den Getreidepreis lassen Volatilitäten entstehen, die längerfristige und vor allem zuverlässige Einschätzungen nicht ermöglichen.

Sie als Kunde können sich bei unserem nachhaltig produzierten Mehl stets sicher sein, höchste Backqualitäten zu erhalten.

Es sei Ihnen als unser langjähriger und treuer Kunde versichert, dass wir wieder gemeinsam eine beiderseitig vertretbare Vereinbarung finden. In gewohnter Weise steht Ihnen unser Fachberater mit Rat und Tat zur Seite und wird zeitnah das persönliche Gespräch mit Ihnen suchen.