



Ernte 2010



Sehr geehrter Kunde,

Die diesjährige Ernte in Deutschland lief in zwei Phasen ab, der Phase vor und der nach dem Regen. In einigen Gegenden wurden die letzten Schläge Anfang September noch abgeerntet. Glücklicherweise konnten wir in unserer Region einen Großteil des Getreides vor dem Regen einfahren, vor allem den Roggen.

Nach einem langen Winter litten die Pflanzen von Mitte Juni bis Ende Juli unter ungewöhnlicher Hitze und Trockenheit. Das führte vielfach zu kleineren Körnern und damit zu geringeren Erträgen und niedrigeren Mahlausbeuten. Die Mengenschätzungen der diesjährigen Getreideernte sind allgemein rückläufig. Es wird allgemein mit einer 10-12% geringeren Ernte als im Vorjahr gerechnet, wobei die mengenmäßige Versorgung für Deutschland noch ausreicht.

Aufgrund der Regenperiode werden sich die enzymatischen Eigenschaften des Getreides, insbesondere beim Weizen, noch weiter nach oben bewegen als im Vorjahr, was sich durchaus positiv auf Geschmack, Krustenfarbe und Frischhaltung auswirken kann. Lediglich bei anspruchsvolleren Führungen über die Kälte, z. B. gegart gefrosteten Teiglingen werden erhöhte Anforderungen an Technik und Backmittel gestellt werden.

Unsere müllereitechnische Erfahrung wird auch in diesem Jahr dazu führen, Ihre Qualitätsanforderungen weiterhin erfüllen zu können. Wir werden weiterhin jeden notwendigen Aufwand betreiben, um Ihnen kontinuierlich Ihr Mehl mit den Ihnen bekannten Backeigenschaften liefern zu können.

Zur Prüfung der diesjährigen Weizenmehlqualität haben wir unsere Mehle untersucht. Aufgrund der zweigeteilten Ernte und der sich daraus ergebenden Versorgungslage werden im Verlaufe des Getreidewirtschaftsjahres Veränderungen der Getreidequalitäten nicht ausbleiben. Bei daraus resultierenden veränderten Mehlqualitäten werden wir Sie aktuell und zeitnah informieren.

Im Anschluss finden Sie einen Überblick über die in nächster Zeit zu erwartenden Mehldaten.



Weizen

	2010	2009	Kommentar
Protein	12,4 – 12,6%	12,3 – 12,5%	Kaum verändert
Wasseraufnahme	54 – 55%	54 – 56%	Unverändert
Feuchtklebergehalt	28 – 29%	29 – 30%	Kaum verändert
Fallzahl	330 – 350 s	310 – 340 s	Kann sich noch nach unten verändern

Fazit:

Wie gewohnt werden unsere Kunden vom Ernte-Übergang beim Weizenmehl relativ wenig spüren. Der Übergang zu 100% neuer Ernte wird für Sie kaum merklich im Laufe des Septembers stattfinden.

Durch die geringfügig veränderte Knetkurve kann es nötig sein, die Teigausbeute leicht nach unten anzupassen. Führen Sie bitte Ihre Teige weiterhin mit den korrekten Parametern, kneten Sie sie optimal aus und halten Sie dabei die korrekten Teigtemperaturen ein. Sie werden dann keine Probleme zu erwarten haben.



Roggen

Der Roggen der diesjährigen Ernte weist folgende Kennzahlen auf:

	2010	2009	Kommentar
Fallzahl	170 – 190 s	130 – 160 s	Enzymaktivität wieder auf normalem Niveau, etwa wie in 2008
Amylogramm			
Viskosität im Maximum	700 – 900 AE	350 – 550 AE	
Verkleisterungstemperatur	68 – 70°C	66 – 67°C	

Fazit:

Unser Roggenmehl wird entgegen dem bundesweiten Trend wieder eine vom Erntejahr 2008 gewohnte geringe Enzymaktivität aufweisen. Die Sicherheit Ihrer Roggenteigführung wird dadurch optimal gewährleistet sein.

Bei der Verarbeitung können Sie die Teigtemperaturen und Ruhezeiten eventuell leicht nach oben korrigieren! Bei der Verarbeitung von Roggenschroten ist eventuell ein Quellstück dem Brühstück vorzuziehen.

Im Verlauf des Getreidewirtschaftsjahres kann sich durch die Lagerung auch die Qualität des Roggens verändern. Auch in diesem Falle werden wir Sie aktuell informieren.

