



Ernte 2005



Sehr geehrter Kunde,

wie in jedem Jahr war es auch diesmal wieder spannend, auf die neue Getreideernte zu warten. Im Gegensatz zum Norden und Osten unseres Landes konnte die Ernte in unserer Region zum größten Teil vor Einsetzen des Regens Ende Juli trocken eingefahren werden.

Sicher wird es Sie, werter Kunde interessieren, ob Sie mit Veränderungen in den Backeigenschaften unserer Mehle rechnen müssen. Um es vorweg zu nehmen: eigentlich nicht.

Getreide ist bekanntlich ein Naturprodukt, so dass sich im Laufe des Wachstums Veränderungen der Eigenschaften ergeben können, welche durch die Erfahrung des Müllers ausgeglichen werden müssen. Speziell in dieser Saison wird das profunde Können und die ganze Erfahrung des Müllers gefordert sein.

Besonders großen Einfluss in diesem Jahr hatte die anhaltende Trockenheit im Mai und im Juni. Da sich in dieser Zeit die Körner füllen, führte der Wassermangel dazu, dass die Körner teilweise klein blieben, so genanntes Schmachtkorn bildeten, und dass die Erträge dem entsprechend geringer ausfielen. Diese Trockenschäden, besonders in Form des erwähnten Schmachtkornes sowie einer dickeren Schale der Körner stellen eine enorme Herausforderung für den Müller dar, um die gewohnt gleich bleibenden Backqualität zu erzielen.

Trotz der erntebedingten Widrigkeiten werden wir auch in diesem Jahr in der Lage sein, unser aufgenommenes Brotgetreide so zu selektieren, dass wir Ihnen kontinuierlich Ihr Mehl mit den Ihnen bekannten optimalen Eigenschaften liefern können.

Zur Prüfung der diesjährigen Weizenmehlqualität haben wir unsere Mehle bei einem unabhängigen Labor untersuchen lassen. Im Anschluss finden Sie einen Überblick über die zu erwartenden Mehlqualitäten.

Weizen

	2005	2004	Kommentar
Protein	13,0 – 13,5%	13,5 – 14,0%	Geringer gegenüber der letzten Ernte
Wasseraufnahme	56 – 58%	58 – 60%	Geringer als bei letzter Ernte
Feuchtklebergehalt	28 – 30%	30 – 31%	Geringer als bei letzter Ernte
Stabilität	9,8 min	6,6 min	Normal bis etwas verlängert
Fallzahl	~ 330 s	~340 s	Innerhalb der Schwankung gleich

Fazit:

Auch in diesem Jahr wird es uns gelingen, den Ernte-Übergang beim Weizenmehl für Sie nahezu unmerklich zu gestalten. Etwa bis Ende September werden wir die Menge an Getreide aus neuer Ernte langsam und vorsichtig steigern, so dass wir die Qualität laufend anpassen können.

Die leicht verringerte Wasseraufnahme wird eventuell etwas weichere Teige verursachen. Hier kann mit einer leichten Verringerung der Schüttwassermenge entgegen gewirkt werden. Achten Sie bitte weiterhin auf die korrekte Einhaltung Ihrer Knet- und Backbedingungen, vor Allem auf korrekte Teigtemperaturen und -ruhezeiten. Wenn Sie dann Ihre Teige optimal auskneten, werden Sie keine Probleme zu erwarten haben.

Da unser Weizen, wie eingangs erwähnt, ein Naturprodukt ist, werden sich die Eigenschaften im Laufe des Getreidewirtschaftsjahrs verändern, wir werden Sie hierzu auf dem Laufenden halten und ständig über unsere Weizenmehlqualitäten informieren.

Roggen

Der Roggen der diesjährigen Ernte, der bei hervorragenden Erntebedingungen eingefahren werden konnte, weist folgende Kennzahlen auf:

	neu	alt	Kommentar
Fallzahl	größer 200s	größer 200s	Alle Parameter sind innerhalb der natürlichen Schwankungsbreite gleich geblieben
Amylogramm			
Viskosität im Maximum	~850 AE	800-850 AE	
Verkleisterungstemperatur	~ 69°C	~ 69°C	

Fazit:

Beim Roggen aus der Ernte 2005 sind Unterschiede zum Vorjahr so gut wie nicht vorhanden. Achten Sie, wie schon bisher, auf ausreichende Verquellung der Mehlinhaltsstoffe, so dass Sie in puncto Frischhaltung und Geschmack ein optimales Ergebnis erzielen.

Wie bereits beim Weizen erwähnt, kann sich im Laufe des Getreidewirtschaftsjahres auch die Roggenqualität verändern. Auch in diesem Falle werden wir Sie rechtzeitig informieren.

