

EDUARD WALTER KG MÜHLE



Ernte 2008



Sehr geehrter Kunde,

entspannter als im letzten Jahr verlief die diesjährige Getreideernte in unserer Region. In einer leicht erhöhten Anbaufläche sowie im positiveren Witterungsverlauf im Vergleich zur vergangenen Wachstumsperiode liegt dies begründet. Leicht getrübt wird das Bild nur durch Spekulationen auf dem Getreidemarkt, welche durch die letztjährige Knappheit genährt werden.

Aufgrund der Wachstumsbedingungen und des Ernteverlaufs werden sich die Eigenschaften unserer Mehle in diesem Jahr geringfügig bis gar nicht verändern. Lediglich beim Roggenmehl liegt die Enzymaktivität geringfügig unter der des Vorjahres.

Das Naturprodukt Getreide unterliegt im Laufe seines Wachstums den von der Natur bestimmten Einflüssen von Regen, Wind und Sonne. Dadurch können sich Veränderungen der Eigenschaften ergeben, welche durch die Erfahrung des Müllers ausgeglichen werden müssen. Auch in diesem Jahr werden wir in der Lage sein, unsere Vermahlung so zu optimieren, dass wir Ihnen kontinuierlich Ihr Mehl mit den Ihnen bekannten Backeigenschaften liefern können.

Zur Prüfung der diesjährigen Weizenmehlqualität haben wir unsere Mehle untersucht. Im Anschluss finden Sie einen Überblick über die zu erwartenden Mehlqualitäten.

Weizen

	2008	2007	Kommentar
Protein	12,8 – 13,1%	12,8 – 13,0%	Unverändert gegenüber der letzten Ernte
Wasseraufnahme	56 – 58%	56 – 58%	Unverändert gegenüber der letzten Ernte
Feuchtklebergehalt	29 – 31%	28 – 30%	Nahezu unverändert
Stabilität	9,9 min	9,8 min	Nahezu unverändert
Fallzahl	320 – 350 s	300 – 320 s	Geringfügig über dem Vorjahr

Fazit:

In diesem Jahr wird der Ernte-Übergang beim Weizenmehl für Sie sicher gänzlich unmerklich verlaufen. Etwa bis Ende September werden wir unser Mehl zu 70% aus Getreide der neuen Ernte ermahlen. Der weitere Übergang zu 100% neuer Ernte wird für Sie unmerklich verlaufen.

Die minimal verringerte Enzymaktivität wird erfahrungsgemäß nicht zu Veränderungen der Backeigenschaften führen.

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, könnten sich die Eigenschaften im Laufe der Zeit verändern. Wir werden Sie hierzu ständig und aktuell über unsere Weizenmehlqualitäten informieren.

Roggen

Der Roggen der diesjährigen Ernte weist folgende Kennzahlen auf:

	2008	2007	Kommentar
Fallzahl	200 -220	130 – 160 s	Etwas unter dem Vorjahr
Amylogramm			
Viskosität im Maximum	600 – 700 AE	450 – 550 AE	Auf ausreichende Verquellung ist unbedingt zu achten!
Verkleisterungstemperatur	68 – 69°C	~ 64°C	

Fazit:

Unsere Roggenmehle zeigen eine geringere Enzymaktivität als im Vorjahr, etwa vergleichbar mit dem Jahr 2006. Aufgrund dessen werden wir die Zugabe von Malz mit steigendem Anteil neuer Ernte nach und nach anpassen. Achten Sie bei der Verarbeitung insbesondere auf ausreichende Quellung der Mehle und halten Sie die Teigtemperaturen und Ruhezeiten ein! Bei der Verarbeitung von Roggenschroten ist das Quellstück dem Brühstück vorzuziehen. Wie bereits beim Weizen erwähnt, kann sich im Laufe des Getreidewirtschaftsjahres auch die Roggenqualität verändern. Auch in diesem Falle werden wir Sie rechtzeitig informieren.

