

Erntebericht 2020 – Roggen

AURORA Mühle Hamburg

Überblick

Die Roggen-Ernte 2020 gewährleistet auch in diesem Jahr geeignete Roggenmahlproduktqualitäten. In diesem Erntejahr wurden, im Vergleich zum Vorjahr, wieder mehr Mengen geerntet. Die Anbaufläche wurde um ca. 9% im Vergleich zum Vorjahr erhöht. Entsprechend sind die Produktionsmengen der Ernte 2020 gestiegen. Es wurden insgesamt ca. 3,5 Millionen t geerntet, was eine Mehrmenge von ca. 0,2 Mio.t zum Vorjahr (Quelle: Deutscher Bauernverband) und damit ein Plus von ca. 6 % darstellt. Dies sind theoretische Angaben, da der Bauernverband davon ausgeht, dass ein Teil aufgrund der Futterknappheit schon als Ganzpflanzensilage gehäckselt wurde.

Wie auch der Weizen, konnte der Roggen trocken eingebracht werden. Die Pflanzen konnten sich gut entwickeln und überstanden, in unserem Einzugsbereich, auch nahezu schadlos die sehr trockene Zeit, die jedoch erheblichen Einfluss auf die Stärkequalität und die Enzymaktivität nahm.

Der Gesundheitszustand der Pflanzen und dementsprechend der des Mahl-Roggens ist gut, so dass wir auch in diesem Jahr keine auffälligen Belastungen u.a. mit Mutterkorn oder DON feststellen konnten.

Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

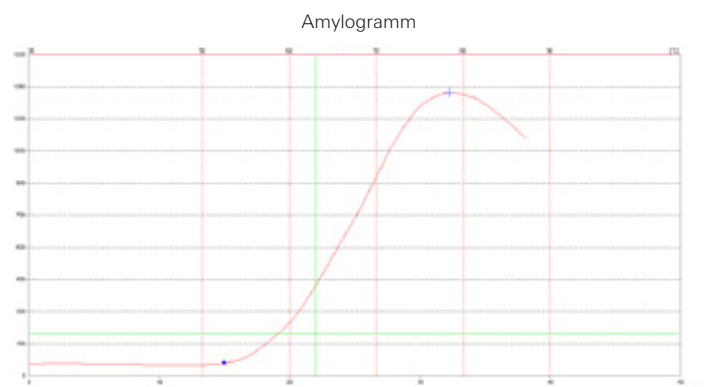
- die Enzymaktivität, ermittelt u.a. durch die Fallzahl, ist im Vergleich zur Ernte 2019 deutlich geringer
- Das Verkleisterungsmaximum im Amylogramm ist analog zur Fallzahl ebenfalls deutlich höher; gleiches gilt auch für die Verkleisterungstemperatur

So werden in diesem Erntejahr unsere Roggenmahlprodukte mit reduzierter Enzymaktivität ausfallen. Betriebs-spezifische Anpassungen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Roggengebäcke werden nicht erforderlich sein.

Im Vergleich zum Vorjahr ergeben sich für das Roggenmehl Type 1150 analytisch folgende Veränderungen:

Roggenmehl Type 1150	Einheit	Ernte 2019	Ernte 2020
Fallzahl	s	240 - 280	280 - 350
Verkleisterungsmaximum	AE	500 - 1000	800 - 1350
Verkleisterungstemperatur	°C	67 - 72	70 - 77

Das Amylogramm beschreibt die grundsätzlichen Merkmale eines Roggenmehles Type 1150 aus der Ernte 2020.



Ergebnisse vergleichender Backversuche

Auch aus dem Roggen der Ernte 2020 können wir wieder Mahlprodukte anbieten, die den Anforderungen hinsichtlich Verarbeitung und Endproduktqualität gerecht werden. Mögliche Auswirkungen der geringeren Enzymaktivität können, wie im vergangenen Erntejahr, durch relativ einfache bäckereitechnische Maßnahmen vermieden werden.

Verarbeitungsempfehlungen

- Dunklere Mehle sind vorteilhaft (z.B. Type 1150 statt Type 997)
- Misch- und Knetzeiten können beibehalten werden
- Teigtemperaturen ggf. erhöhen
- Teigruhe und Stückgare ggf. verlängern
- Den Restbrotanteil evtl. erhöhen
- Ggf Quell- statt Brühstück
- eine ausreichende Verquellung ist bei der Schrotbrotherstellung weiterhin erforderlich
- Sauerteiganteil prüfen
- Sauerteige nicht zu fest halten

Zusammenfassung

Der Roggen der Ernte 2020 zeichnet sich durch geeignete Qualitäten aus, auch wenn die Enzymaktivität gegenüber dem letzten Jahr geringer ausfällt. Die hergestellten Mahlprodukte gewährleisten auch in diesem Jahr die Herstellung sehr guter Roggengebäcke.

Auch der Gesundheitszustand des Roggens ist gut. So weist er u.a. keine bedeutende Mutterkornbelastung auf.

Seit Mitte August verarbeiten wir Anteile der neuen Ernte in unseren Vermahlungsmischungen. Die Zugabe des Roggens der Ernte 2020 erfolgt in kleinen Schritten, um einen harmonischen Übergang von der alten zur neuen Ernte zu gewährleisten.

Auch in diesem Jahr werden wir auf eine Malzmehlzugabe verzichten.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude bei der Verarbeitung unserer Mahlprodukte.

Für weitere Fragen der Qualität oder zur Verarbeitung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Heiko Lenz
Leiter Qualitätsmanagement
und Anwendungstechnik

Erhard Richter
Mühlenbäckerei

Aurora Mühle Hamburg GmbH
Trettaustraße 49

D-21107 Hamburg

T + 49 40 75109-128

M + 49 151 11079066

F + 49 40 75109-221

heiko.lenz@goodmills.de

@goodmills.de

www.goodmills.com