

Erntebericht 2020 – Weizen

Schüttmühle Berlin

Überblick

Nach der Dürre des Sommers 2019 konnten im Herbst, begünstigt durch Niederschläge, die Bestellarbeiten der Felder zügig umgesetzt werden. Bis Dezember verzeichneten die Landwirte eine gute Bestandsentwicklung der Pflanzen.

Die milde Witterung im Frühjahr und der geringe Niederschlag ließen die Pflanzen jedoch leiden und trübten die Hoffnung auf Spitzenproteine. Zahlreiche Gebiete im Osten und Nordosten Deutschlands verfügten im gesamten Vegetationszeitraum über zu geringe Niederschlagsmengen. Es kam u.a. zu einem verzögerten Wachstum. Der kühle Mai und die zahlreichen Niederschläge im Juni vermieden zwar größere Ertragseinbußen, jedoch kam es regional während der Blüte zu lokalen Infektionen der Pflanze durch Fusarien. Mit dem Start der Ernte Mitte / Ende Juli sehen die Fachleute der Getreidewirtschaft eine durchschnittliche Getreideernte, mit Mengen die knapp unter denen des Vorjahres liegen.

Nach den ersten Untersuchungen der angelieferten Weizenpartien ziehen wir folgende Bilanz: Der Weizen im Nordosten ist gesund, weist geringere, aber durchaus brauchbare Proteine mit lokal großen Unterschieden auf. Die Fallzahlen sind gut und sollten kaum Anlass zur Sorge geben. Den Gesundheitszustand des Getreides beobachten wir sehr genau – strengere Eingangskontrollen wurden umgesetzt.

Die Untersuchungen der inneren Beschaffenheit zeigen ein differenziertes Qualitätsbild. Folgende Veränderungen im Vergleich zur Ernte des letzten Jahres sind zu beobachten: Gute Verkleisterungseigenschaften der Stärke, die jetzt mehr im mittleren Bereich liegen, etwas geringere Rohproteingehalte, gute dehnbar-elastische Kleberstrukturen, tendenziell geringere Kleberanteile.

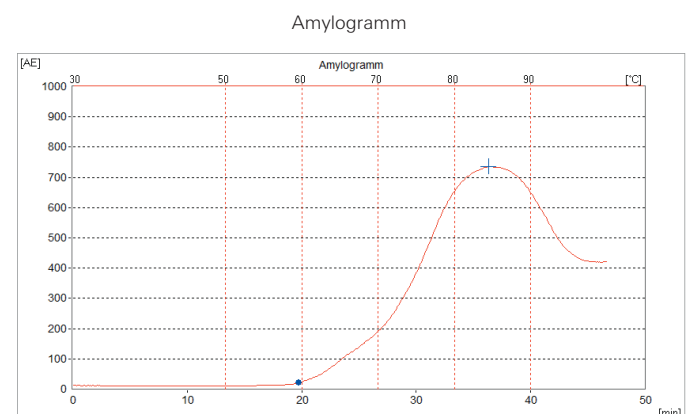
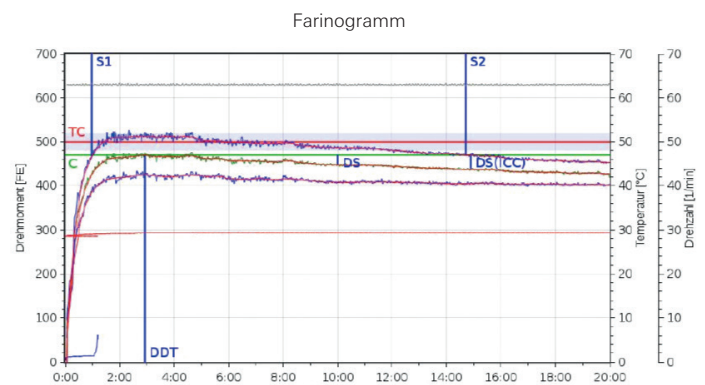
Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

Im Vergleich zum Vorjahr ergeben sich für das Standard Weizenmehl Type 550 analytisch folgende Veränderungen:

| Weizenmehl Type 550 | Einheit | Ernte 2019 | Ernte 2020 |
|---------------------------|---------|-------------|-------------|
| Proteingehalt | % i.Tr | 12,4 - 13,0 | 12,2 - 12,8 |
| Feuchtklebergehalt | % | 29,0 - 31,0 | 28,5 - 30,0 |
| Sedimentationswert | ml | 45 - 51 | 44 - 50 |
| Fallzahl | s | 340 - 400 | 330 - 390 |
| Wasseraufnahme | % | 55,0 - 57,0 | 55,0 - 57,0 |
| Verkleisterungsmaximum | AE | 900 - 1200 | 600 - 1000 |
| Verkleisterungstemperatur | °C | 82 - 90 | 78 - 89 |

Rheologische Daten

Der Verlauf des Farinogramms lässt auf eine gute Knetstabilität schließen. Die Ergebnisse des Amylogramms verdeutlichen die im Vergleich zur Ernte 2019 etwas näher am Optimum liegenden Verkleisterungseigenschaften der Stärke.



Verarbeitungsempfehlungen

Die Weizenmehle sind durch eine gute Wasseraufnahme, stabile Teigeigenschaften, ein ansprechendes Gebäckvolumen und ein gutes Ausbundverhalten gekennzeichnet.

- Eine Veränderung der Wasserzugabe ist nicht erforderlich
- die Teige sollten gut ausgeknetet werden. Optimal ausgeknetet ist der Teig, wenn er sich zu einer dünnen durchscheinenden Teigschicht auseinanderziehen lässt.
- Die Gärzeiten können wie gewohnt beibehalten werden
- Teigtemperaturen von 25 -27 °C sind bei der direkten Führung optimal
- Es ist ratsam, die Teige nach der Knetung 15-20 Minuten ruhen zu lassen, um den Kleberstrukturen Zeit zur Entspannung zu geben.
- Bei Kälteführungen ist es ratsam, ggf. die eingestellten Parameter zu überprüfen.

Fazit:

Wesentliche Änderungen bei der Teigführung sind nicht erforderlich.

Zusammenfassung

Durch gezielte Rohstoffauswahl und -kombination, sowie überregionale Rohstoffversorgung werden wir auch in diesem Jahr wieder Mahlprodukte mit gewohnt guten Verarbeitungseigenschaften herstellen können.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen mit den Weizenmahl-erzeugnissen der Ernte 2020. Für weitere Fragen zur Qualität oder zur Verarbeitung stehen wir Ihnen jederzeit mit unseren Fachleuten (Backfachberatung und Anwendungstechnik) gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Jens-Christian Zösche
Leiter Qualitätsmanagement
und Anwendungstechnik

Erhard Richter
Mühlenbäckerei

GoodMills Deutschland GmbH
Schüttmühle Berlin
Am Schlangengraben 7
13597 Berlin

T + 49 30 351 93 244

M + 0173 60 09 123

F + 49 30 33 28 543

Jens-christian.zoesche
@goodmills.de

www.goodmills.com