

Erntebericht 2020 – Weizen

AURORA Mühle Hamburg

Überblick

Auch in diesem Erntejahr nahm das erneut trockene Klima einen erheblichen Einfluss auf die Weizenqualitäten. Die Felder konnten im Norden bei guten Wetterbedingungen bestellt werden. Der Weizen überstand den milden Winter in den Anbaugebieten unserer Beschaffungsregionen meist schadlos. Im Frühjahr, trotz befürchteter Trockenschäden, konnte der Weizen, dank einiger Regenfälle, eine gute Entwicklung vollziehen. Ab April war es besonders im Norden trocken und heiß, sodass die Witterung negativen Einfluss ausübte.

Der Ernte in Norddeutschland verlief weitestgehend ohne Komplikationen.

Quantitativ hat die Ernte 2020 etwas geringere Mengen gegenüber der Ernte 2019 erreicht. Geerntet wurden (nach Stand heute, Quelle Deutscher Bauernverband) ca. 21 Mio t Weizen, was ein Minus von ca. 7,5% bei einer gleichzeitigen Verringerung der Anbaufläche um ca. 10% zur Ernte 2019 darstellt. Diese geringeren Erntemengen sind, wie beschrieben, klimatisch und der verringerten Anbaufläche geschuldet.

Der Gesundheitszustand der geernteten Partien ist gut. Vereinzelt treten geringe Belastungen durch Mutterkorn auf. Die Mykotoxinbelastung ist gering und mit der Ernte 2019 vergleichbar.

Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

Die aktuellen Weizenanlieferungen zeigen zum gegenwärtigen Zeitpunkt ein eher inhomogenes Qualitätsbild. Die Protein- und Klebermengen liegen unter dem Vorjahresniveau. Auch die Enzymaktivität liegt über der des Vorjahres. So trafen bisher Weizenpartien mit einer durchschnittlichen Enzymaktivität (Fallzahl >300 sec.) aber auch mit höherer Enzymaktivität (Fallzahl < 220 sec.) ein.

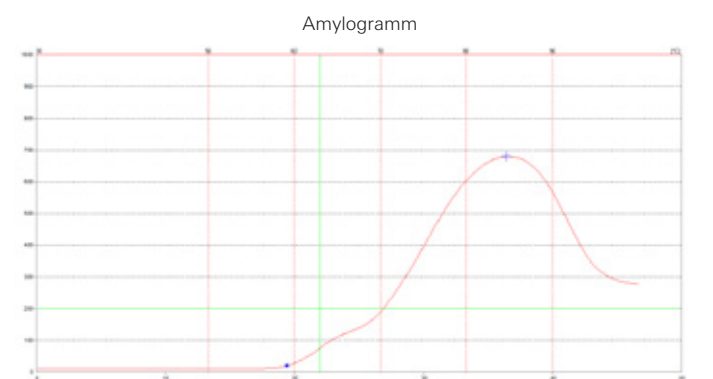
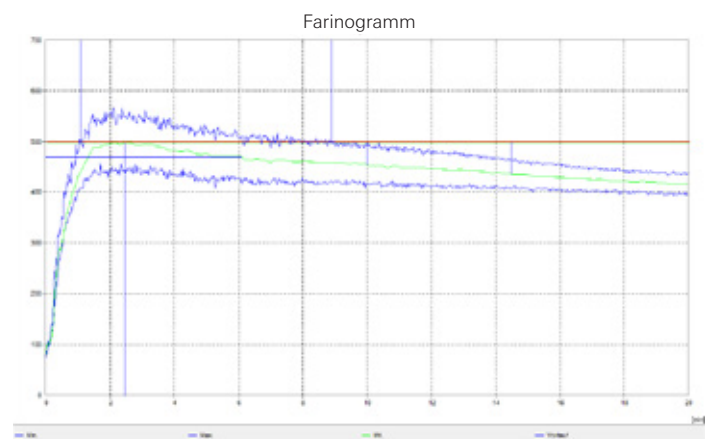
Die Mehle, hergestellt aus intensiv homogenisierten Getreidevermahlungsrezepturen, weisen Klebereigenschaften auf, die als gut elastisch und dehnbar bezeichnet werden können. Die theoretische Wasseraufnahme im Farinogramm ist etwa auf dem Vorjahresniveau. Diese konnte im Backversuch bestätigt werden.

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

Weizenmehl Type 550	Einheit	Ernte 2019	Ernte 2020
Proteingehalt	% i.Tr	11,3 - 12,2	11,1 - 12,0
Feuchtklebergehalt	%	27,0 - 28,5	26,5 - 28,0
Fallzahl	s	340 - 400	300 - 380
Wasseraufnahme	%	55,0 - 57,0	55,0 - 57,0
Verkleisterungsmaximum	AE	750 - 1100	650 - 1000
Verkleisterungstemperatur	°C	84 - 90	84 - 90

Die Teigentwicklungszeit und Teigstabilität sind auf Vorjahresniveau.

Das Verkleisterungsmaximum und die Verkleisterungstemperatur fallen im Vergleich zum Vorjahr etwas geringer aus.



Verarbeitungsempfehlungen

- Die Teige mit gleicher TA führen, ggf. leicht senken
- Teige weiterhin schonend aber ausreichend kneten
- Teigtemperaturen beibehalten (25-26 °C)
- Teigruhe- und Gärzeiten müssen evtl. angepasst werden
- Bei Langzeitführung oder Gärverzögerung die Lagertemperaturen weiterhin gering halten
- Der Einsatz von Vorteigen ist weiterhin möglich, sollte jedoch überwacht werden

Zusammenfassung

Die bisher eingetroffenen Weizenpartien sind qualitativ gleichmäßig, sodaß wir durch unsere Rohstoffauswahl und deren Kombination in den jeweiligen Getreidevermahlungsmischungen auch in diesem Jahr wieder Mahlprodukte zur Verfügung stellen, die gut zu verarbeiten sind. Um einen schonenden und komplikationslosen Ernteübergang zu gewährleisten, haben wir die Anteile der neuen Ernte in unserer Getreiderezeptur langsam und in kleinen Schritten gesteigert. Der jeweilige Anteil der Ernte 2020 kann dem Analysenzertifikat entnommen werden.

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

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

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