

# Erntebericht 2020 – Weizen

GoodMills Deutschland GmbH, Werk Rosenmühle

## Überblick

Das Wetter für die diesjährige Ernte wurde regional durch vielseitige Extreme beeinflusst.

Nach einem heißen, trockenem Sommer 2019 folgte die Getreideaussaat bei feuchtem Klima und mittleren Temperaturen, gefolgt von einem tagsüber zu warmen Winter mit wenigen Schneefällen und nächtlichem Frost. Nach längeren Trockenperioden im März und April sahen die Prognosen für die diesjährige Ernte zunächst schwach aus. Von Juni bis in den Juli hinein folgten regelmäßige Niederschläge. In vielen Regionen gab es Starkregen und zum Teil heftige Gewitter. Die regelmäßigen Niederschläge haben sich in den meisten Regionen dennoch positiv auf die Pflanzenentwicklung ausgewirkt.

Auch der Erntebeginn wurde durch anhaltende Niederschläge etwas verzögert.

Aufgrund der vorwiegend milden Temperaturen bis zum Erntebeginn zeichnet sich trotz der Nässe eine weitgehend gesunde Ernte mit durchschnittlichen Erträgen ab. Der Proteingehalt und die Fallzahlen haben sich in diesem Jahr geringfügig reduziert.

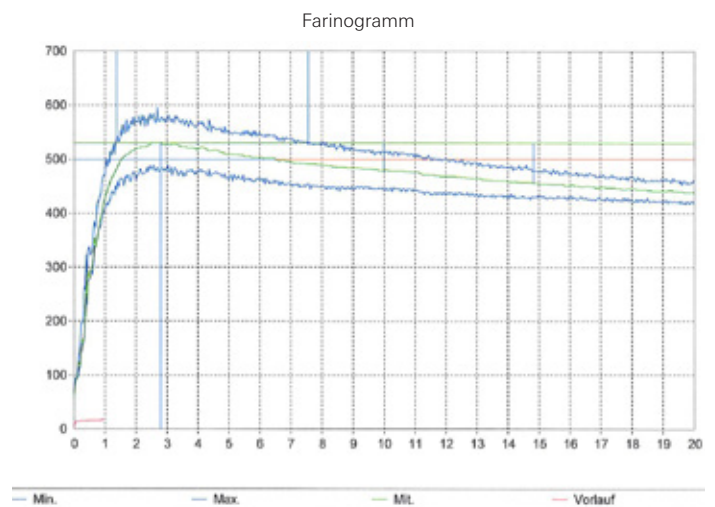
## Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

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	11,9 - 12,4	11,7 - 12,2
Feuchtklebergehalt	%	28,2 - 30,3	28,5 - 30,0
Sedimentationswert	ml	38 - 44	38 - 44
Fallzahl	s	330 - 390	330 - 380
Wasseraufnahme	%	57,0 - 58,5	57,5 - 59,0
Verkleisterungsmaximum	AE	700 - 1000	650 - 950
Verkleisterungstemperatur	°C	82 - 86	86 - 89

## Rheologische Daten der Ernte 2020

Teigstabilität und -erweichung sprechen für gute Teig- und Verarbeitungseigenschaften bei einem stabilem Gärverhalten. Im Vergleich zum Vorjahresniveau ist die Wasseraufnahme leicht erhöht.



## Ergebnisse vergleichender Backversuche

Im Vergleich zum Vorjahr sind die Kleberqualitäten bei einer etwas höheren Klebermenge unverändert knetstabil. Die Teige sind trocken, wollig und plastisch. Die Teiglinge zeigen eine ausreichende Gärtoleranz und stehen stabil auf Gare.

Auch die Gebäcke haben ein ansprechendes Volumen, einen schönen Ausbund (Kaisersemml) und eine appetitliche Bräunung. Die Krume ist weich bei einer gleichmäßigen feinen Porung.

## Verarbeitungsempfehlungen

- Quellknetungen sind zu empfehlen
- Teigtemperatur 24-26°C
- Teigruhe und Stehzeiten wie im Vorjahr
- Vorteige können wie gewohnt angewandt werden
- Temperatur und Backzeiten müssen nicht angepasst werden
- Gewohnte Teigführungen sind weiterhin anwendbar

Wie in den Jahren zuvor liefern wir Ihnen auf Basis von gründlichen Eingangsuntersuchungen und sorgfältiger Weizenseparierung Produkte mit gleichbleibend guten Verarbeitungseigenschaften für Ihre optimale Gebäckqualität.

Wir wünschen Ihnen gute Backerfolge mit den Mehlen der Rosenmühle.

Für weitere Fragen zur Qualität oder zur Verarbeitung stehen wir Ihnen mit unseren Fachleuten gerne zur Verfügung.

### Kontakt:

GoodMills Deutschland GmbH,  
Ergolding Rosenmühle  
Meisenstr.32  
84030 Ergolding

Martina Kirsch  
Leitung QM  
T + 49 871-780968  
M + 49 160-8879117  
martina.kirsch@goodmills.de

Christian Oberhuber  
Bäckermeister, Anwendungstechnik  
T + 49 871-780944  
M + 49 179-5374459  
christian.oberhuber@goodmills.de  
www.goodmills.com