

ERNTEBERICHT 2023 Weizen

AURORA MÜHLE HAMBURG

Überblick

Die Felder konnten im Norden bei guten Wetterbedingungen bestellt werden. Der Weizen überstand den milden und regnerischen Winter in den Anbaugebieten unserer Beschaffungsregionen schadlos. Im Frühjahr konnte der Weizen, dank guter Wasserversorgung, eine gute Entwicklung vollziehen. Ab Mitte Mai litt der Norden Deutschlands unter einer Trockenperiode mit wenigem oder gar keinem Niederschlag, die der Weizen nicht unbeschadet überstanden hat. Mitte Juli setzte, zum eigentlichen Beginn der Ernte, eine Regenphase ein, die bis in den August anhielt. Dies hatte zur Folge, dass das Getreide zum Teil ins Lager ging oder auf dem Halm auswuchs. Hierdurch bedingt kam es zu einem deutlichen Anstieg der Enzymaktivität. Der Proteingehalt im Weizen ist erneut gesunken, was nicht nur dem Wetter, sondern auch der Düngeverordnung und der damit verbundenen geringeren Stickstoffgabe geschuldet ist. Hinzu kommt, dass der Stickstoff durch die Trockenheit während der Kornfüllungsphase von der Pflanze nur eingeschränkt aufgenommen werden konnte.

Durch die beschriebene Witterung verzögerte sich die Ernte des Getreides um ca. 3 Wochen.

Quantitativ hat die Ernte 2023 etwas niedrigere Mengen gegenüber der Ernte 2022 erreicht. Geerntet wurden (nach Stand heute, Quelle Deutscher Bauernverband) ca. 20,8 Mio t Weizen, was in etwa einem Rückgang um 6,0% und im mehrjährigen Mittel etwa 5,2% entspricht.

Der Gesundheitszustand der geernteten Partien ist gut. Vereinzelt treten geringe Belastungen durch Mutterkorn auf. Die Belastung mit Mykotoxinen ist durchgängig unauffällig.

Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

Die Weizenanlieferungen zeigen zum gegenwärtigen Zeitpunkt ein eher heterogenes Qualitätsbild. Die Proteinmenge liegt bis zu 3% unter Vorjahresniveau und bildet dementsprechend auch weniger Feuchtkleber aus. Die Enzymaktivität liegt über den Werten des Vorjahres. So trafen bisher Weizenpartien mit einer durchschnittlichen Enzymaktivität (Fallzahl ca. 260 sec.) ein. Vereinzelt aber auch Partien mit Fallzahlen über 300 sec.

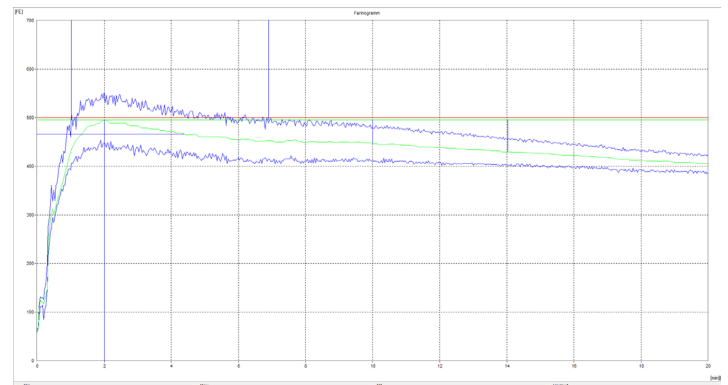
Die Mehle, hergestellt aus intensiv homogenisierten Getreidevermahlungsrezepturen, weisen Klebereigenschaften auf, die als gut elastisch und dehnbar bezeichnet werden können. Die theoretische Wasseraufnahme im Farinogramm ist etwas unter Vorjahresniveau. Diese konnte im Backversuch nicht bestätigt werden, sodass mit gleicher TA gearbeitet werden kann.

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

Weizenmehl Type 550	Einheit	Ernte 2022	Ernte 2023
Proteingehalt	% i.Tr.	11,5 - 12,3	11,1 - 11,8
Feuchtklebergehalt	%	27,0 - 28,5	26,0 - 27,5
Fallzahl	sec.	330 - 400	280 - 350
Wasseraufnahme	%	54,5 - 56,0	54,0 - 56,0
Verkleisterungsmaximum	AE	800 - 1400	500 - 900
Verkleisterungstemperatur	°C	84,0 - 92,0	77,5 - 90,0

Die Teigentwicklungszeit und Teigstabilität liegen auf dem Niveau des Vorjahres. Das Verkleisterungsmaximum und die Verkleisterungstemperatur fallen im Vergleich zum Vorjahr höher aus.

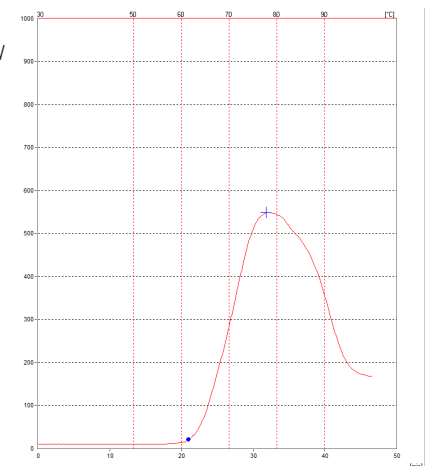
Farinogramm



Wasseraufnahme: 54,7 % Teigstabilität: 6,9 min.

Amylogramm

Verkleisterungsmaximum: 1287 AW
 Verkleisterungstemperatur: 89,0 C





Ergebnisse vergleichender Backversuche

Im Vergleich mit Weizenmehl der letzten Ernte stellen wir auch beim Weizenmehl Type 550 aus der neuen Ernte weiterhin gute Verarbeitungseigenschaften fest. Die Teige weisen eine geeignete Dehnbarkeit sowie eine gute Gärstabilität auf. Die erzielten Gebäckvolumina sind etwas niedriger. Gebäudeigenschaften, wie z.B. die Porung, die Rösche und Bräunung sowie der Geschmack sind wie im Vorjahr gut.

Verarbeitungsempfehlungen

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

Zusammenfassung

Die bisher eingetroffenen Weizenpartien sind zwar qualitativ ungleichmäßig, so dass wir durch unsere Rohstoffauswahl und deren Kombination in den jeweiligen Getreidevermahlungsmischungen jedoch auch in diesem Jahr wieder die 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 2023 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 Qualitätssicherung
und Anwendungstechnik

Aurora Mühle Hamburg GmbH
Trettaustraße 49
D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75109-128
Mobil: +49 151 11079066

Heiko.lenz@goodmills.de
www.goodmills.com

Hamburg, den 26.09.2023