

ERNTEBERICHT 2023 Roggen

AURORA MÜHLE HAMBURG

Überblick

Die Roggen-Ernte 2023 gewährleistet auch in diesem Jahr geeignete Roggenmahlproduktqualitäten. Im Vergleich zum Vorjahr ist die Anbaufläche leicht gestiegen. Entsprechend sind die Produktionsmengen der Ernte 2023, mit dem Vorjahr nahezu vergleichbar, bei 3,1 Millionen t geblieben (Quelle: Deutscher Bauernverband).

Der Roggen wurde, wie der Weizen, erst nach der Regenperiode eingebracht. Die Pflanzen konnten sich gut entwickeln und überstanden, in unserem Einzugsbereich, bis zum Einsetzen des Dauerregens auch nahezu schadlos die verschiedenen Wetterperioden. Der Niederschlag nahm dann allerdings negativen Einfluss auf die Qualität.

Der Gesundheitszustand der Pflanzen und dementsprechend der des Mahl-Roggens ist gut, so dass wir auch in diesem Jahr keine auffälligen Belastungen mit Mykotoxinen feststellen konnten. In einigen Partien wurde Mutterkorn innerhalb des gesetzlichen Grenzwertes festgestellt.

Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

- die Enzymaktivität, ermittelt u.a. durch die Fallzahl, ist deutlich höher gegenüber der Ernte 2022
- Das Verkleisterungsmaximum im Amylogramm ist analog zur Fallzahl deutlich niedriger; dies gilt insbesondere für die Verkleisterungstemperatur

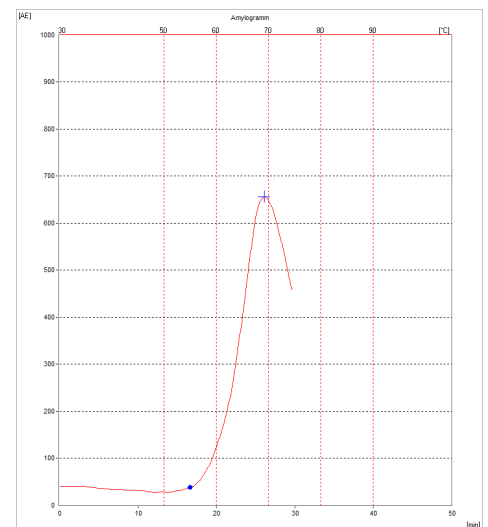
So werden in diesem Erntejahr unsere Roggenmahlprodukte mit deutlich höherer Enzymaktivität ausfallen. Betriebsspezifische Anpassungen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Roggengebäcke werden ggf. erforderlich sein.

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

Roggenmehl Type 1150	Einheit	Ernte 2022	Ernte 2023
Fallzahl	sec.	280 - 380	180 - 250
Verkleisterungsmaximum	AE	800 - 1400	400 - 900
Verkleisterungstemperatur	sec.	70,0 - 90,0	65,0 - 72,0

Das Amylogramm beschreibt die grundsätzlichen Merkmale eines Roggenmehles Type 1150 aus der Ernte 2023.

Amylogramm



Ergebnisse vergleichender Backversuche

Auch aus dem Roggen der Ernte 2023 können wir wieder Mahlprodukte anbieten, die den Anforderungen hinsichtlich Verarbeitung und Endproduktqualität gerecht werden. Mögliche Auswirkungen der höheren Enzymaktivität können durch relativ einfache bäckereitechnische Maßnahmen vermieden werden.

Verarbeitungsempfehlungen

- Hellere Mehle sind vorteilhaft (z.B. Type 997 statt Type 1150)
- Misch- und Knetzeiten können beibehalten werden
- Teigtemperaturen beibehalten ggf. etwas absenken
- Teigruhe und Stückgare ggf. verkürzen
- Den Restbrotanteil evtl. verringern
- Ggf. Brüh- statt Quellstück
- eine ausreichende Verquellung ist bei der Schrotbrotherstellung weiterhin erforderlich
- Sauerteiganteil prüfen und evtl. erhöhen
- Sauerteige etwas fester führen

Zusammenfassung

Der Roggen der Ernte 2023 zeichnet sich durch geeignete Qualitäten aus, auch wenn die Enzymaktivität im Vergleich zum vergangenen Jahr höher 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 Ende August verarbeiten wir Anteile der neuen Ernte in unseren Vermahlungsmischungen. Die Zugabe des Roggens der Ernte 2023 erfolgt in kleinen Schritten, um einen harmonischen Übergang von der alten zur neuen Ernte zu gewährleisten.

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 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