

## ***Erntebericht 2013***

Die Getreideernte 2013 ist abgeschlossen.

Es wurden ca. 24,5 Millionen Tonne Weizen geerntet. Das entspricht 14,5 % mehr als im Vorjahr. Die durchschnittlichen Protein-, Kleber- und Sedimentationswerte sind niedriger. Die durchschnittlichen Fallzahlen sind wesentlich höher. Positiv ist, dass der offensichtlich analytische Nachteil das Backergebnis nicht negativ beeinflusst.

Beim Roggen wurden 4,59 Millionen Tonnen geerntet, was eine Steigerung um 31,7 % bedeutet. Es sind extreme Anstiege in der Fallzahl und im Amylogramm zu verzeichnen.

### **Durchschnittswerte Weizen 2013**

	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>MITTEL 2013</b>	<b>MITTEL 2012</b>
<b>Protein</b>	10,0	14,7	13,0	13,5
<b>Sedimentation</b>	23	73	49	54
<b>Schrotkleber</b>	17,4	35,2	26,8	28,3
<b>Kornfallzahl</b>	249	422	353	319

### **Verarbeitungsempfehlung**

- Die Wasserschüttung im Ernteübergang um ca. 1 TA reduzieren
- Optimale Teigtemperatur (Brötchen) sollte 24-26 °C betragen
- Die Teige gut auskneten, jedoch nicht zu intensiv im Schnellgang

Wir empfehlen in der Ernteübergangsphase die Knetzeiten in der Mischphase zu verlängern. Bitte die Teigruhezeiten etwas ausdehnen.

## **Durchschnittswerte Roggen 2013**

	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>Mittel 2013</b>	<b>Mittel 2012</b>
<b>Kornfallzahl</b>	187	298	261	214
<b>Amylogramm MAX</b>	810	1450	1205	803
<b>Amylogramm TEMP</b>	68,7	82,0	73,4	68,9

## **Verarbeitungsempfehlung**

- Teigausbeuten um 1-2 TA erhöhen
- Versäuerungen beibehalten
- Misch- und Knetzeiten etwas verlängern

Vorteilhaft sind Zugaben von Brotverbessern z.B. Stabilo (Volumenausbeute und Gärstabilität) und besonders die Zugabe von Frischhaltern z. B HM 1. Dunkle Mehle sind in diesem Erntejahr vorteilhaft.

## **Fazit**

Wir verfügen in diesem Getreidewirtschaftsjahr über ausreichende Mengen Qualitätsgetreide und können somit Ihren Anforderungen jederzeit gerecht werden. Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, um auf eine Verschiebung im Getreidebereich hinzuweisen. Noch vor ca. 20 Jahren gab es ca. 30 Weizensorten. Somit war man in der Lage die entsprechenden Sorten zu separieren und bei guter Sortenkenntnis das Backergebnis zu prophezeien.

Heute gibt es ca. 130 Weizensorten, somit wird eine Separierung immer schwieriger.

Analytische Werte im Labor haben nur noch bedingte Aussagekraft. Damit verlieren auch Mehlanalysen immer mehr an Bedeutung. Das zurzeit einzige verlässliche Messkriterium ist der Backversuch.

Deshalb ist es unabdingbar, ständig in der Mühlenbäckerei standardisierte Backversuche durchzuführen um eine gleichbleibende Qualität zu garantieren.

In den nächsten Tagen werden die Spezifikationen für die Ernte 2013 angepasst.

Im Weizenmehlbereich wird es 3 Grundqualitäten geben. Spezialmehle werden nach Absprache mit dem Kunden spezifiziert. Im Roggenmehlsektor wird es 2 Grundqualitäten geben.

<b>Weizenmehl</b>	<b>Standard 550</b>	<b>Premium 550</b>	<b>Premium 550 Extrem</b>
<b>Kleber</b>	26 - 30	28 - 32	29 - 33
<b>Sedimentation</b>	30 - 40	35 - 45	40 - 50
<b>Fallzahl</b>	260 - 360	280 - 380	320 - 400
<b>Mineralstoffg.</b>	< 0,63	< 0,63	< 0,63

<b>Roggenmehl</b>	<b>997</b>	<b>1150</b>
<b>Fallzahl</b>	220 -300	200 -280
<b>Mineralstoffg.</b>	0,900 – 1,100	1,100 – 1,250

Hemelter Mühle Dr. Cordesmeyer GmbH & Co.KG

Markus Termühlen

Leiter Qualitätssicherung/Entwicklung