

Rheine, 10.09.2015

## Erntebericht 2015

Die Getreideernte 2015 ist eingefahren. Die quantitative Erntebilanz des Bundeslandwirtschaftsministeriums meldet durchschnittliche Erträge. Dahinter steht allerdings eine große Spannweite von unterschiedlichen Ernteerträgen in den jeweiligen Bundesländern. Die Ursache ist in den regional stark unterschiedlichen Wetterbedingungen zu sehen.

Es wurden 26,4 Millionen Tonnen Weizen geerntet, 5 % weniger als im Vorjahr. Die Roggenernte fällt mit 3,35 Millionen Tonnen (-13 %) deutlich geringer aus als im Vorjahr. Der Mutterkornanteil ist sehr gering. Die Qualität der Ernte 2015 kann als „sehr zufriedenstellend“ eingestuft werden.

### Vergleich Weizen Ernte 2015 zu 2014

Ernte	Protein	H2O	HL	Kleber	Gl.Index	Fallzahl
A-Weizen 2015	13,5	12,2	79,5	31,7	61,7	387,4
A-Weizen 2014	13,6	13,9	77,8	30,1	76,2	347,7
B-Weizen 2015	12,2	13,3	79,9	27,5	65,1	343,7
B-Weizen 2014	12,4	14,4	77,3	26,8	72,9	335,3
E-Weizen 2015	14,5	13,1	81,0	35,5	75,1	373,8
E-Weizen 2014	14,0	14,2	78,2	31,8	82,9	345,4

Wie in der Tabelle ersichtlich, ist bei ähnlichem Proteingehalt mehr funktionaler Kleber mit einer guten viskoelastischen Qualität vorhanden. Dies spiegelt sich auch im Glutenindex wieder. Insgesamt ist eine bessere Verarbeitung mit besseren Backergebnissen die Folge. Auffällig ist auch eine deutlich feinere Porung.

## **Verarbeitungsempfehlung:**

Es gibt nur geringfügige Änderungen. Die Wasserschüttung im Ernteübergang beibehalten. Sie kann mit fortschreitendem Getreidejahr erhöht werden. Die optimale Teigtemperatur (Brötchen) sollte 24-26°C betragen. Die Knetzeiten können zunächst beibehalten werden. Im Laufe des Getreidewirtschaftsjahres entsteht aufgrund des natürlichen Reife- und Alterungsprozesses ein Anpassungsbedarf in Richtung intensiver Knetung.

## **Vergleich Roggenernte 2015 zu 2014**

Ernte	Fallzahl	Verkleisterung Temp.	Verkleisterung Max.
Roggen 2015	230	68,7	900
Roggen 2014	191	67,3	775

In der Darstellung ersichtlich, eine deutlich niedrigere Enzymaktivität, die in der Fallzahl und im Amylogramm zu erkennen ist.

## **Verarbeitungsempfehlung:**

Teigausbeuten können um 1-2 TA Punkte erhöht werden.  
Versäuerungen beibehalten.  
Verarbeitung wie gewohnt beibehalten.

---

+NEU+++NEU+++NEU+++NEU+++NEU+++NEU+

Da sich Dinkel immer größerer Beliebtheit erfreut und die Dinkelabsatzmengen stetig steigen, wird Dinkel zum ersten Mal in einem Erntebericht der Hemelter Mühle mit aufgeführt.

## Vergleich Dinkel 2015 zu 2014

Ernte	Protein	H2O	HL	Kleber	GI.Index	Fallzahl
Dinkel 2015	15,1	12,3	77,3	38,6	29,9	353,0
Dinkel 2014	14,3	13,6	76,1	34,8	45,3	317,7

## Verarbeitungsempfehlung:

Dinkel hat von Natur aus eine weiche Kleberstruktur und daraus ergeben sich folgende Konsequenzen:

Wasserschüttung ca. 4 TA Punkte weniger als Weizenmehl

Quellknetung ist angebracht, Schnellgang gegenüber Weizenmehl deutlich reduzieren.

Aus qualitativer Sicht ist die Ernte 2015 unproblematisch.

Wir wünschen Ihnen gute Backerfolge mit den Produkten der Hemelter Mühle!  
Für weitere Fragen zur Qualität oder zur Verarbeitung der Ernte 2015 stehen Ihnen unsere Backmeister gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

*Hemelter Mühle*

Dr. Cordesmeyer

*Termühlen Brandes*

**Markus Termühlen**

Leiter Qualitätssicherung/Entwicklung