

# Erntebericht 2022

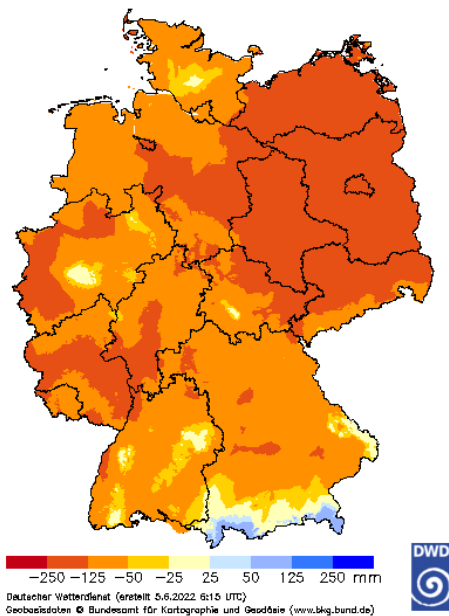
SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Nachdem im Vorjahr die Ernte aufgrund von kräftigen, teils auch extremen heftigen Gewittern deutlich gelitten hatte, steht dieses Erntejahr im Zeichen von Regenmangel und Hitzewellen. Dabei gibt es Licht und Schatten.

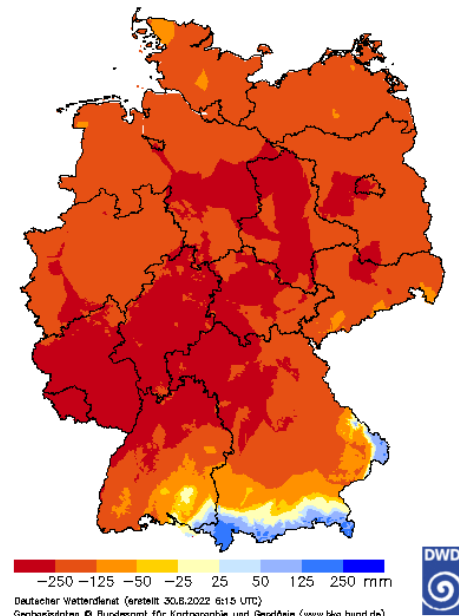
Je nach Niederschlagsverteilung fallen die Qualitäten und Erträge recht unterschiedlich aus. Bis zum Frühjahr war die Entwicklung zufriedenstellend, anschließend sorgte allerdings die langanhaltende Trockenheit für Ernüchterung.

Die Ernte startete zum Teil bis zu 3. Wochen früher, verlief aber im Vergleich zum Vorjahr ungestört und zügig.

Wasserbilanz 01.03. – 31.05.2022



Wasserbilanz 01.06.–29.08.2022



Quelle: Deutscher Wetterdienst (DWD)

Der Deutsche Bauernverband (DBV) spricht von einer unterdurchschnittlichen Ernte. Nach der vorläufigen Einschätzung beläuft sich die Getreideernte 2022 auf etwa 43 Millionen Tonnen. Damit wurden knapp 2 % mehr geerntet als im vergangenen Jahr. Allerdings liegt die aktuelle Ertragslage sehr deutlich unter dem Durchschnitt der Jahre 2014-2021 (ohne das extreme Trockenjahr 2018).

Bei Winterweizen, der bedeutendsten Getreideart Deutschlands, beträgt die Ertragsmenge 21,8 Millionen Tonnen (Vorjahr 21,0 Millionen Tonnen). Das ist aber deutlich weniger als im Mittel der Jahre 2014-2021 mit einer durchschnittlichen Erntemenge von knapp 24 Millionen Tonnen.

Die Roggenernte ist niedriger als im Jahr 2021 ausgefallen. Dieses ist darauf zurückzuführen, dass die Anbaufläche um 6,4 % geringer ist als im Vorjahr. Aufgrund dessen sinkt die Erntemenge auf rund 3,1 Millionen Tonnen. Im Vergleich zum Vorjahr um 5,9 %.

## Dinkel

In vielen Regionen Deutschlands war der Dinkelvorrat bis zur Ernte in ausreichender Menge vorhanden. Der Übergang von der alten zur neuen Ernte ist im vollen Gange. Die Nachfrage bei den Endverbrauchern nach hochwertigen Dinkelgebäcken ist ungebremst, mit Engpässen ist nicht zu rechnen. Die leicht nachgebenden Preise auf dem Rohstoffsektor konnten die Teuerung auf der Energieseite nicht kompensieren. Unsere gute und langjährige Partnerschaft mit unseren Vertragslandwirten unterstützt uns dabei, auch im kommenden Getreidejahr Dinkel bis zum Ernteanschluss liefern zu können. Mögliche Dinkelkontrakte sollten jedoch im Vorfeld in Erwägung gezogen werden.



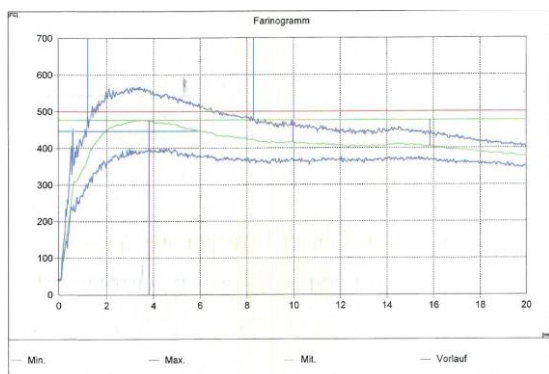
Bild: In engem Kontakt – Geschäftsführer Ralph Seibold und Vertragslandwirt Herr Thomas Grimminger.

In unserem mühleneigenen Labor haben wir durch eine Vielzahl von Messungen folgende Veränderungen zum Vorjahr festgestellt:

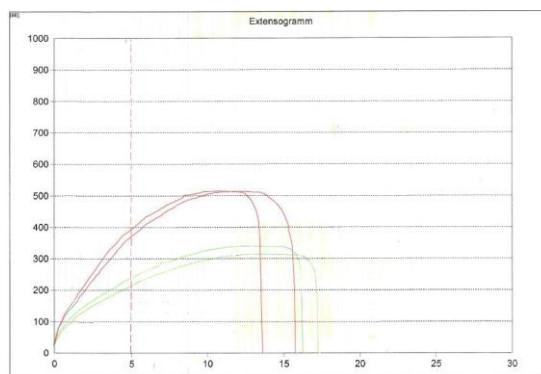
Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

Erntejahr	2021	2022
Fallzahl	300 – 330 Sek.	320 – 350 Sek.
Feuchtklebergehalt	35 – 38 %	34 – 37 %
Sedimentationswert	28 – 31 ml	27 – 29 ml

**Farinogramm:**



**Extensogramm:**



- Das Farinogramm zeigt eine ähnliche Wasseraufnahme sowie eine ähnliche Teigentwicklungsphase zum Vorjahr. Die Teige sind knettolerant und bleiben in der Teigerweichungsphase noch auf gutem Niveau stabil.
- Im Extensogramm ist zu erkennen, dass die Teige auf der Endgare stabiler als zum Vorjahr sind, die Dehnbarkeit ist vergleichbar. Die Gebäckvolumina sind größer.

Veränderungen zum Vorjahr:

- Die Enzymaktivität ist niedriger.
- Die Fallzahl ist höher.
- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar.
- Die Knettoleranz ist sehr gut.
- Der Feuchtklebergehalt ist leicht niedriger, aber noch gut dehnbar.
- Die gemessenen Volumina sind größer zum Vorjahr.
- Die Krume ist leicht ballend, die Krumenporung ist gleichmäßiger.
- Die Krume ist etwas trockener.
- Die Kruste ist zartsplittrig.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2022

Es ist auf folgende Punkte zu achten:

- TA zum Vorjahr belassen.
- Grundsätzlich ist ein Vorteig zu empfehlen.
- Für entspanntere Teige empfiehlt sich eine Fettzugabe von bis zu 2 %.
- Teige aufgrund des noch gut dehnbaren Feuchtklebers im Spiralkneter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Die Zugabemenge von Backmitteln beibehalten.
- Die Teigtemperatur gleich halten.
- Wie im Vorjahr genügend Teigruhezeit einhalten.

Bewährt hat sich für die Herstellung von:

- Dinkel-Brot Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
- Dinkel-Kleingebäcken Schapfen Malz-Kristall, Schapfen BrötchenMalz sowie Schapfen „Meine Mühle“ Dinkelback Pur.
- Dinkel-Allrounder Schapfen Dinkel Classico

Zur Verbesserung der Saftigkeit der Gebäcke empfehlen wir 3-5 % CeralGran Dinkel Granulat, bzw. CeralGran Dinkelvollkorn Granulat.

## Weizen

Die nationalen Weizenerträge haben sich gegenüber dem Vorjahr auf ca. 21,8 Millionen Tonnen erhöht. Die Anbauflächen haben sich um 0,8 % erhöht, damit entfallen 47 % der gesamten Getreidefläche auf Winterweizen. Es gibt regional große Schwankungen bei den Qualitäten.

# Erntebericht 2022

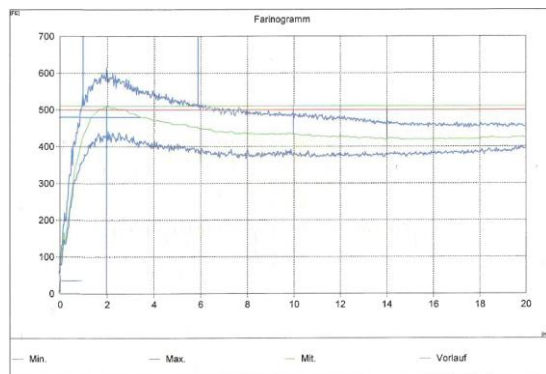
SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Die Untersuchungen des SchapfenMühle-Labors ergeben folgende Durchschnittswerte zum Vorjahr:

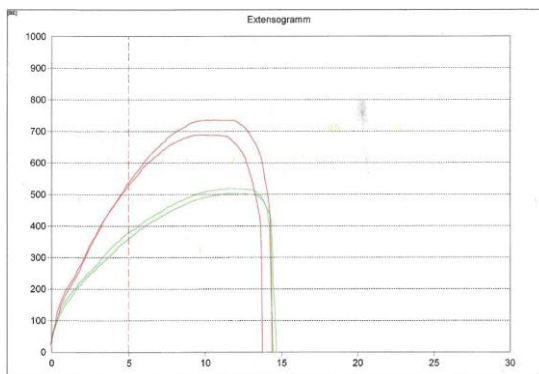
Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Erntejahr	2021	2022
Feuchtigkeit	13,5 – 14,1 %	12,0 – 13,0 %
Fallzahl	280 – 320 Sek.	320 – 360 Sek.
Proteingehalt i.Tr.	11,5 – 12,5 %	11,0 – 12,0 %
Feuchtklebergehalt	27 – 29 %	27 – 29 %
Sedimentationswert	38 – 43 ml	37 – 42 ml

## Farinogramm:



## Extensogramm:



Es gibt qualitativ leichte Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Der Feuchtkleber ist entspannter/elastischer.
- Die Enzymtätigkeit ist niedriger.
- Der Sedimentationswert ist fast vergleichbar.
- Die Teige sind vergleichbar und gut maschinengängig.
- Die Teige zeigen eine langsamere Teigentwicklung.
- Die Kruste ist zart-rösch.
- Die Krume ist tendenziell trockener.
- Die Gebäckvolumina sind etwas größer zum Vorjahr.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Weizenmehle der Ernte 2022

Es ist auf folgende Punkte bei jeder Art der Führung zu achten:

- TA wie Vorjahr.
- Einsatz von Vorteigen ist vorteilhaft.
- Teigknetzeit kann verkürzt werden, auf gute Verquellung achten.
- Im Spiralknetter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Teigtemperatur auf 24 – 26 °C einstellen.
- Teigruhe etwas verlängern.
- Teiglinge bei gleichem Endgarvolumen schieben.

Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl

Um die leicht niedrigeren Klebergehalte auszugleichen, empfehlen wir bei unseren Backmitteln folgende Dosierungen:

- Schapfen Malz-Kristall 4,0 %
- Schapfen MalzProfi kühl 3,0 %
- Schapfen BrötchenMalz 3,0 %
- Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium 4,0 %
- Schapfen Malz-rösch 3,0 %

Zur Verbesserung der Saftigkeit der Krume empfehlen wir 3-5 % CeralGran Weizen Granulat.

## Roggen

Die Erntemenge beim Roggen ist aufgrund der geringeren Anbaufläche gesunken und liegt bei rund 3,1 Millionen Tonnen. Das ist ein Minus von 5,9 % gegenüber dem Vorjahr.

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150:

Erntejahr	2021	2022
Fallzahl	180 – 220 Sek.	200 – 240 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungsmaximum	600 – 700	700 – 800
Temperatur im Verkleisterungsmaximum	67,0 – 69,0 °C	68,0 – 70,0 °C

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Die Fallzahl ist höher.
- Die Enzymaktivität ist niedriger.
- Die Teigentwicklung ist langsamer.
- Die Verkleisterungstemperatur ist höher.
- Die Teigausbeute ist beizubehalten.
- Die Endgarstabilität ist leicht verbessert.
- Die Brotkrume ist elastischer, gleichzeitig leicht trockener.
- Die Porung ist leicht offener bei tendenziell leicht größerem Brotvolumen.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Roggenmehle aus der Ernte 2022:

Sauerteige sollten an den mittleren vorgeschlagenen Zugaben der SchapfenMühle-Anwendungstabellen angelehnt sein.

Zur Herstellung von Sauerteigbrotten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer. Bei BioBrot bewährt sich Schapfen Bio-RoggenVollkornsauerteig mit der mittleren Zugabeempfehlung laut Tabelle in direkter wie auch in kombinierter Führung.

# Erntebericht 2022

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Um einen stabilen und maschinenfreundlichen Brotteig zu erhalten, empfehlen wir:

- 10-15 g Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch pro kg Gesamtmehl zusätzlich zur Teigsäuerung einzusetzen. TA dann um 1 Punkt erhöhen.  
Die Gebäcke zeichnen sich durch eine bessere Frischhaltung aus.  
Des Weiteren empfehlen wir zur Verbesserung der Frischhaltung 3-5 % CeralGran Roggenvollkorn Granulat.

Weiter ist auf folgende Punkte zu achten:

- Die Teigausbeute ist beizubehalten.
- Versäuerung gleichhalten zum Vorjahr, aus geschmacklicher Sicht leicht erhöhen.
- Hefe-Zugabe vergleichbar zum Vorjahr, bzw. leicht anheben.
- Knetzeiten beibehalten/leicht verlängern.
- Teigruhe zum Vorjahr belassen bzw. leicht verlängern.

Sauerteigführung:

- Die TA etwas erhöhen.
- Die Sauerteigstufen und Stehzeit tendenziell verlängern.
- Sauerteigzugabe im Teig beibehalten.

Gerne können Sie sich bei weiteren Fragen zur Ernte 2022 an unseren Außendienst vor Ort wenden. Er wird Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite stehen.

Recht herzlichen Dank an alle SchapfenMühle-MitarbeiterInnen, die an diesem Erntebericht mitgearbeitet haben.

**SchapfenMühle GmbH & Co. KG**

E-Mail: [info@schapfenmuehle.de](mailto:info@schapfenmuehle.de) | Homepage: <http://www.schapfenmuehle.de>  
Bildquellen: SchapfenMühle GmbH & Co. KG