

Erntebericht 2019

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Eingangs möchten wir das Positive gleich herausstellen. Die Getreideernte 2019 war klimabedingt weniger mit Herausforderungen behaftet als die Ernte 2018. Laut Angaben des Deutschen Bauernverbandes (DBV) und der AGRAVIS Raiffeisen AG betrug die Getreideernte 2019 knapp 45 Millionen Tonnen. Sie lag somit, aufgrund der aufgetretenen Hitzewellen, unterhalb der prognostizierten Ernterwartungen. Insbesondere der Ertragsrückgang bei der wichtigsten Getreideart Deutschlands, dem Winterweizen, hat zu diesem Ergebnis beigetragen. Im Vergleich zur Missernte 2018 hat sich das Ertragsniveau um 17,5% verbessert, jedoch mussten Betriebe in den erneut von Trockenheit betroffenen Regionen (Norden und Nordosten Deutschlands) wiederholt große Einbußen verkraften. Die Trockenheit hat die Aufnahme von Nährstoffen verringert, die Düngung konnte nur eingeschränkt wirksam werden. Weiterhin hat bei dieser Ernte erstmals die neue Düngeverordnung Wirkung gezeigt.

Bundesweit stand für Winterweizen zur Ernte 2019 eine Anbaufläche von 3,1 Millionen Hektar (minus 3% im Durchschnitt 2013 – 2017) zur Verfügung. Die Druschergebnisse lagen im Bundesdurchschnitt lediglich bei einem geringen Ertrag von nur 7,5 Tonnen pro Hektar (Weizenertrag im Durchschnitt 2013 – 2017 bei 8,1 Tonnen pro Hektar). Folglich reduzierte sich die Winterweizenernte auf ca. 23,1 Millionen Tonnen gegenüber 25,3 Millionen Tonnen (Durchschnitt 2013 – 2017).

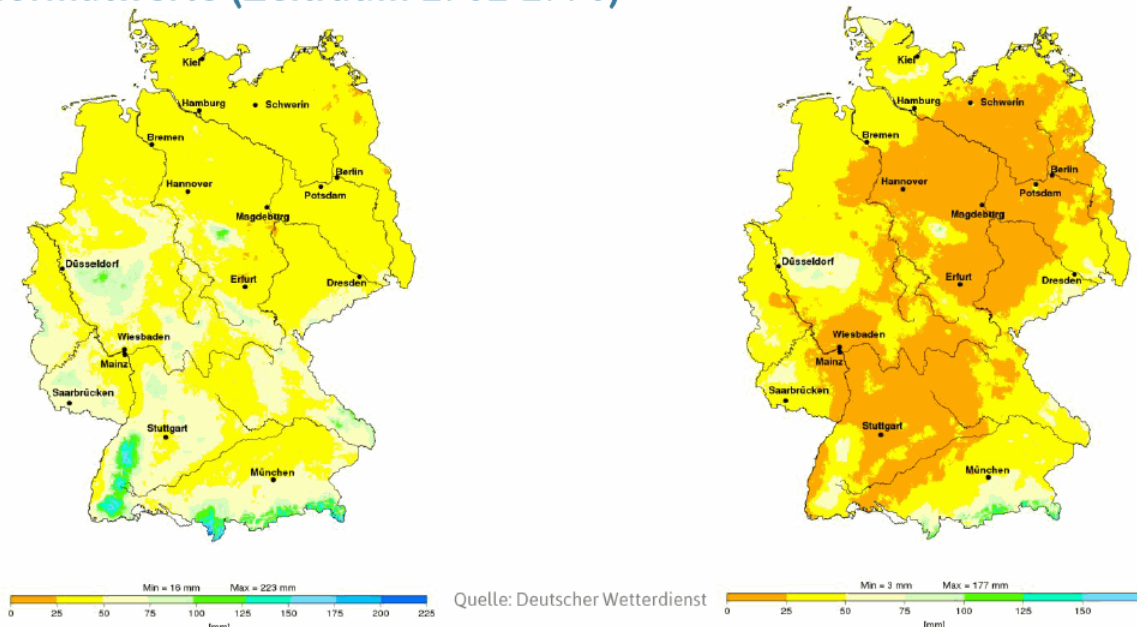
Weltweit kann von einer guten Getreideernte gesprochen werden. Erstmals wurden 2,2 Milliarden Tonnen Getreide, ein Anstieg gegenüber dem Vorjahr von fast 4%, erreicht. Die gesamte EU-Getreideproduktion 2019 betrug ca. 310 Millionen Tonnen. Dies entspricht einem Zuwachs von 21 Millionen Tonnen. Ausschlaggebend hierfür war eine 2%-ige Ausweitung der Anbaufläche und 4% höhere Erträge gegenüber 2018. Für Winterweizen wurde EU-weit die Anbaufläche um 3% auf 26,2 Millionen Hektar ausgedehnt. Mit rund 150 Millionen Tonnen Weizen wurde eine Steigerung zum Vorjahr um ca. 13 Millionen Tonnen erreicht.

Die Roggenernte in Deutschland lag aufgrund einer deutlich angestiegenen Anbaufläche (plus 22%) und höherer Durchschnittserträge als im Vorjahr bei gut 3,3 Millionen Tonnen.



Niederschläge im Februar 2019

Normalwerte (Zeitraum 1961-1990) Absolutwerte Februar 2019



Dinkel

Bundesweit war der Dinkelvorrat aus der Ernte 2018 bereits Ende Juli erschöpft. Somit wird ohne Überhang in das diesjährige Dinkeljahr gegangen. Der Dinkelabsatz hat im letzten Erntejahr abermals zugenommen.

Der meiste Dinkel wurde mit guten Fallzahlen geerntet. Die Trockenheit hat auch beim Dinkel Zeichen gesetzt. Das Getreide wurde sehr trocken eingebracht, was beim Schälen zu Bruch und somit zu Ausbeuteverlusten führt. Ferner ist die Kornverteilung sehr unterschiedlich zu den Vorjahren. Erste Vermahlungen des neuerntigen Dinkels zeigten zudem deutlich schlechtere Ausbeuten der Vermahlung. Derzeit findet am Erfassungsmarkt ein starker Wettbewerb um Dinkel statt. Insofern zahlt sich einmal mehr unsere langjährige Partnerschaft mit der Landwirtschaft aus. Ein Abschluss von Dinkelkontrakten wird, aufgrund oben aufgeführter Punkte, von unserer Seite wärmstens empfohlen.

Die SchapfenMühle konnte wieder – auch unterstützt durch den sehr hohen Anteil aus Vertragsanbau von regionalen Landwirten – optimale Dinkelqualitäten einlagern. Dies wird sich über das ganze Verbrauchsjahr durch beste Dinkelmehle sowie Mühlenmischungen aus Dinkel und Emmer von der SchapfenMühle bemerkbar machen.



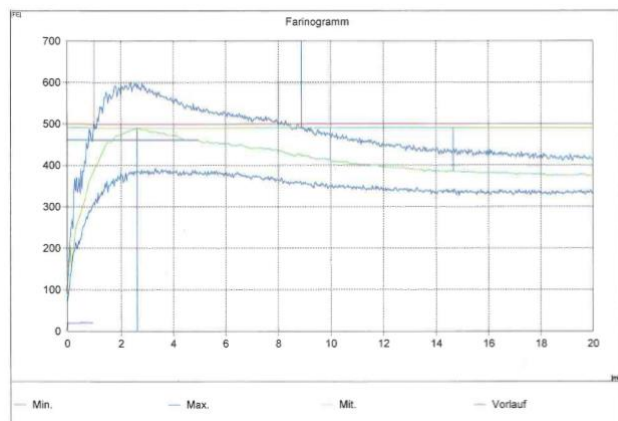
Bild: In engem Kontakt – Geschäftsführer Ralph Seibold und Vertragslandwirt Herr Thomas Grimminger.

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

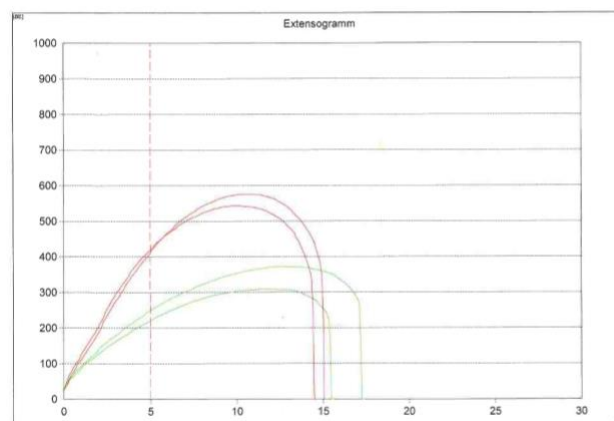
Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

Erntejahr	2018	2019
Fallzahl	320 – 350 Sek.	310 – 340 Sek.
Feuchtklebergehalt	38 – 40 %	39 – 41 %
Sedimentationswert	28 – 30 ml	29 – 31 ml

Farinogramm:



Extensogramm:



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

Veränderungen zum Vorjahr:

- Die Enzymaktivität ist leicht höher.
- Die Fallzahl ist leicht niedriger.
- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar gegenüber dem Vorjahr.
- Die Knettoleranz ist sehr gut.
- Der Feuchtklebergehalt ist leicht höher und gut dehnbar.
- Die gemessenen Volumina sind größer zum Vorjahr.
- Die Krumenstabilität ist leicht weniger elastisch und die Krumenporung vergleichbar.
- Die Krume ist etwas saftiger.
- Die Kruste ist gering hartsplittiger und kürzer im Bruch.
- Die Krustenbräunung ist bei direkter Führung und bei GV geringfügig kräftiger.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2019

Es ist auf folgende Punkte zu achten:

- TA zum Vorjahr belassen.
- Grundsätzlich ist ein Vorteig zu empfehlen.
- Verlängerte Quellknetung aus Vorjahr beibehalten.
- Teige aufgrund des gut dehnbaren Feuchtklebers im Spiralkneter ca. 4/5 im Langsamgang und ca. 1/5 im Schnellgang kneten.
- Teigtemperatur gleich zum Vorjahr belassen.
- Wie im Vorjahr genügend Teigruhezeit einhalten.

Bewährt hat sich für die Herstellung von:

- Dinkel-Brot Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
- Dinkel-Kleingebäcken Schapfen Brötchen Malz (weizenfreies Brötchenbackmittel)

Weizen

Die nationalen Weizenenerträge wurden gegenüber dem Vorjahr wesentlich gesteigert. Die Erntemenge beträgt 23,1 Millionen Tonnen gegenüber 18,6 Millionen Tonnen aus 2018 (plus 4,5 Millionen Tonnen). Verglichen mit dem Durchschnitt der Jahre 2013 – 2017 müssen wir eine Ertragsminderung von ca. 2 Millionen Tonnen verzeichnen.

Auch europaweit liegen die Erntemengen für Weizen mit 150,9 Millionen Tonnen rund eine Million Tonnen unter dem Durchschnitt der Vergleichsjahre 2013 – 2017. Preislich wird ein leichter Rückgang aufgrund der vorhandenen Erntemengen zu beobachten sein.

Erntebericht 2019

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



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

Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Erntejahr	2018	2019
Feuchtigkeit	14,2 – 14,5 %	13,8 – 14,3 %
Fallzahl	320 – 380 Sek.	330 – 370 Sek.
Proteingehalt i.Tr.	13,0 – 13,5 %	12,5 – 13,5 %
Feuchtklebergehalt	30 – 32 %	30 – 32 %
Sedimentationswert	45 – 47 ml	35 – 40 ml

Es gibt qualitativ leichte Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Der Feuchtkleber ist etwas kürzer.
- Die Enzymtätigkeit ist vergleichbar.
- Der Sedimentationswert ist geringer.
- Die Teige sind etwas feuchter und weicher.
- Die Teige zeigen eine leicht langsamere Teigentwicklung.
- Die Kruste ist leicht zart-rösch.
- Die Krume ist leicht straffer und saftiger.
- Die Gebäckvolumina sind tendenziell etwas kleiner zum Vorjahr.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Weizenmehle aus der Ernte 2019

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

- TA um einen Punkt reduzieren.
- **Alternativ:** TA gleich zum Vorjahr unter Zugabe von 1 % Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch
- **Alternativ:** TA gleich zum Vorjahr unter Erhöhung der Backmittel-Zugabe um 0,5 % bzw. obere Dosierempfehlung.
- Teigknetzeit gleich lassen.
- Im Spiralknetter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Teigtemperatur auf 25 – 27 °C einstellen.
- Teigruhe gleich lassen.
- Teiglinge bei gleichem Endgarvolumen schieben.

Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl

Um die schwächere Kleberqualität auszugleichen, empfehlen wir bei unseren Backmitteln folgende Dosierungen:

- Schapfen Malz-Brillant 4,0 %
- Schapfen Malz-rösch 3,0 %
- Schapfen BrötchenMalz 3,0 %
- Schapfen Malz-Kristall 4,0 %
- Schapfen MalzProfi kühl 4,0 %
- Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium 4,0 %
- PLUS: Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch 1,0 %

Roggen

Erstmals seit Jahren wurden die Anbauflächen für Winterroggen erhöht. Mit einem Zuwachs von 22 % auf 642.200 Hektar übertrifft sie die Anbaufläche des langjährigen Durchschnitts um 15.000 Hektar. Jedoch lagen die diesjährigen Ertragsmengen lediglich bei ca. 5,0 Tonnen pro Hektar und somit unterhalb des langjährigen Durchschnitts. Insgesamt betrug die Erntemenge deutschlandweit 3,3 Millionen Tonnen. Die preisliche Situation dürfte sich aufgrund der vorhandenen Handelsmengen gegenüber dem Vorjahr leicht reduzieren.

Aus den Untersuchungen unseres Mühlenlabors ergeben sich bei Roggen- Handelsmehl Type 1150 folgende Durchschnittswerte zum Vorjahr:

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150

Erntejahr	2018	2019
Fallzahl	170 – 200 Sek.	210 – 250 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungsmaximum	550 – 650	600 – 700
Temperatur im Verkleisterungsmaximum	67,0 – 68,0 °C	69,0 – 71,0 °C

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Die Fallzahlen sind höher.
- Die Enzymaktivität leicht geringer.
- Die Teigentwicklung ist langsamer.
- Die Verkleisterungsviskosität und die Verkleisterungstemperatur sind leicht erhöht.
- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar zum Vorjahr.
- Die Endgarstabilität ist tolerant und leicht stabiler.
- Die Brotkrume ist leicht elastischer.
- Die Porung leicht offener bei tendenziell leicht größerem Brotvolumen.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Mehle aus der Ernte 2019

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

Positiv wirkt sich der Einsatz von Teigsäuerungsmittel mit einem Anteil von Quellstoffen zur Regulierung des Wasserhaushaltes aus.

Hier empfehlen wir bei:

- Weizenmischbrot Schapfen WeizenMild
- Roggen-, Roggenmischbrot und Roggenschrotbrot Schapfen RoggenPerfekt

Erntebericht 2019

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Um einen stabilen, trockenen und maschinenfreundlichen Brotteig mit optimaler Teigentwicklung zu erhalten und um eine verbesserte Frischhaltung der Brote zu erzielen, empfehlen wir:

- 10 g Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch pro kg Gesamtmehl zusätzlich zur Teigsäuerung einzusetzen, vor allem bei Sauerteigführungen. TA dann unbedingt zusätzlich um 1 Punkt erhöhen.
- Zur Herstellung von Sauerteigbrotten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer und bei Biobrot Schapfen Bio-RoggenVollkornsauerteig mit der mittleren Zugabeempfehlung laut Tabelle einzusetzen, in direkter wie auch in kombinierter Führung.

Weiter ist auf folgende Punkte zu achten:

- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar zum Vorjahr.
- Versäuerung leicht reduzieren zum Vorjahr.
- Hefe-Zugabe zum Vorjahr belassen.
- Teigruhe zum Vorjahr belassen.

Sauerteigführung:

- Die TA gleich zum Vorjahr belassen.
- Die Sauerteigstufen und Stehzeit gleich lassen.
- Sauerteigzugabe im Teig leicht reduzieren.

Gerne können Sie sich bei weiteren Fragen zur Ernte 2019 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 | Homepage: <http://www.schapfenmuehle.de>

Bildquellen: SchapfenMühle, Deutscher Wetterdienst