

Erntebericht 2020

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Die Ernte 2020 kann man getrost unter dem Motto „gerade wieder gutgegangen“ einordnen. Laut Angaben des Deutschen Bauernverbandes (DBV) und der AGRAVIS Raiffeisen AG betrug die Getreideernte 2020 ca. 42,4 Millionen Tonnen. Das entspricht einem Minus von 5% gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 2015 bis 2019 mit rund 44,4 Millionen Tonnen. Ausschlaggebend hierfür war der Ertragsrückgang bei der wichtigsten Getreideart Deutschlands, dem Winterweizen. Schwierige Aussaatbedingungen im Herbst 2019 und um ca. 7 % verringerte Anbauflächen (entspricht 2,84 Millionen Hektar) waren die maßgebenden Parameter hierfür.

Nach Angaben des Präsidenten des Deutschen Bauernverbandes Joachim Rukwied fällt die Ernte 2020 zum wiederholten Male unterdurchschnittlich, mit extremen regionalen Unterschieden, aus. Vor allem Gebiete im Osten Deutschlands hatten zu Beginn des Jahres (März und April) mit großer Trockenheit und im Mai 2020 mit Nachfrösten zu kämpfen. Die Niederschläge im Juni haben größere Einbußen der Erträge beim Winterweizen entgegengewirkt.

Bundesweit stand für den Winterweizen zur Ernte 2020 eine im Vergleich zum Mittel der Jahre 2015 – 2019 verringerte Anbaufläche um 10 % zur Verfügung. Die Druschergebnisse lagen im Bundesdurchschnitt lediglich bei einem geringen Ertrag von nur 7,5 Tonnen pro Hektar. Damit lagen die Erträge bei großen regionalen Schwankungen in etwa im Mittel der Jahre 2015 – 2019 (7,6 Tonnen pro Hektar). Die zu erwartenden Erntemengen werden sich bei ca. 21,4 Millionen Tonnen, gegenüber 22,8 Millionen Tonnen aus dem Jahr 2019, widerspiegeln.

Die bundesweite Roggenernte wird sich um ca. 7,7 % gegenüber dem Vorjahr auf gesamt 3,5 Millionen Tonnen steigern. Zusätzliche Anbauflächen haben zu diesem Ergebnis beigetragen. Somit kann der Trend zu Roggenhaltigen Gebäcken problemlos fortgesetzt werden.

Weltweit kann von einer guten Getreideernte gesprochen werden. Das letztjährige Ergebnis wird aller Voraussicht nach um 50 Millionen Tonnen auf 2,225 Milliarden Tonnen gesteigert werden. Nach Angaben des DRV werden besonders die Schwarzmeerregion und Australien mit deutlich höheren Ernten als in den Vorjahren als starke Wettbewerber am Exportmarkt auftreten.

Erntebericht 2020

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Dinkel

In vielen Regionen Deutschlands war der Dinkelvorrat aus der Ernte 2019 bereits im Frühjahr 2020 aufgebraucht. Somit wird analog dem Vorjahr ohne Überhang ins Dinkeljahr 2020/2021 gegangen. Da die Nachfrage bei den Endverbrauchern nach hochwertigen Dinkelgebäcken ungebremst scheint, wird es auch in diesem Verkaufsjahr zu Engpässen und steigenden Preisen kommen. Hier wird sich die gute und langjährige Partnerschaft mit unseren Vertragslandwirten auszeichnen. Die SchapfenMühle wird auch im kommenden Getreidejahr Dinkel bis zum Ernteanschluss liefern können. Mögliche Dinkelkontrakte sollten jedoch im Vorfeld in Erwägung gezogen werden.



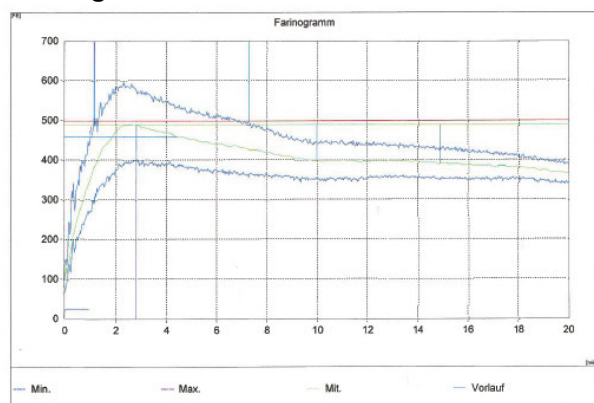
Bild: In engem Kontakt – Geschäftsführer Ralph Seibold und Vertragslandwirt Herr Thomas Grimminger.

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

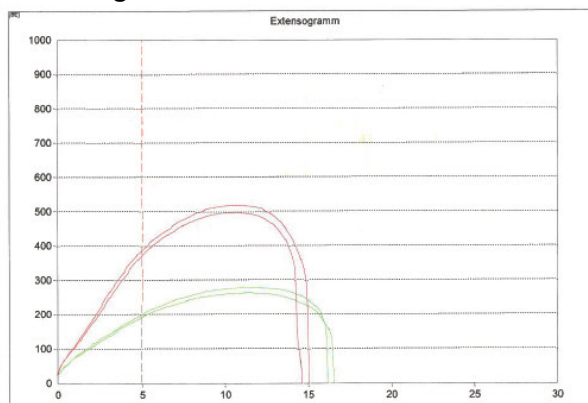
Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

Erntejahr	2019 Ernte	2020
Fallzahl	310 – 340 Sek.	330 – 360 Sek.
Feuchtklebergehalt	39 – 41 %	38 – 40 %
Sedimentationswert	29 – 31 ml	24 – 26 ml

Farinogramm:



Extensogramm:



- Das Farinogramm zeigt eine gute Wasseraufnahme mit leicht erhöhter Tendenz sowie eine ähnliche Teigentwicklungsphase zum Vorjahr. 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 stabiler als im Vorjahr sind, die Dehnbarkeit hingegen ist etwas geringer, was sich in strafferen Teigen bemerkbar macht. Die Gebäckvolumina sind größer.

Veränderungen zum Vorjahr:

- Die Enzymaktivität ist leicht geringer.
- Die Fallzahl ist leicht höher.
- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar bis leicht verbessert.
- Die Knettoleranz ist sehr gut.
- Der Feuchtklebergehalt ist leicht niedriger und noch gut dehnbar.
- Die gemessenen Volumina sind größer zum Vorjahr.
- Die Krumenstabilität sowie die Krumenporung sind vergleichbar.
- Die Krume ist etwas saftiger.
- Die Kruste ist zartsplittiger und kürzer im Bruch.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2020

Es ist auf folgende Punkte zu achten:

- TA zum Vorjahr belassen bzw. um 1 – 2 TA erhöhen.
- Grundsätzlich ist ein Vorteig zu empfehlen.
- Für entspanntere Teige empfiehlt sich eine Fettzugabe von bis zu 2 %.
- Verlängerte Quellknetung aus Vorjahr beibehalten.
- Teige aufgrund des noch gut dehnbaren Feuchtklebers im Spiralknetter ca. 4/5 im Langsamgang und ca. 1/5 im Schnellgang kneten.
- Die Zugabemenge von kleberstabilisierenden Backmitteln kann leicht reduziert werden.
- 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 BrötchenMalz sowie Schapfen Malz-Kristall

Weizen

Die nationalen Weizenerträge haben sich gegenüber dem Vorjahr auf ca. 21,4 Millionen Tonnen reduziert. Geringere Anbauflächen waren hier die ausschlaggebenden Gründe. Qualitativ sind regional große Schwankungen der Proteinwerte zu verzeichnen. Hier schlägt sich wohl die neu in Kraft getretene Düngeverordnung nieder.

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

Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Erntejahr	2019	2020
Feuchtigkeit	13,8 – 14,3 %	13,2 – 13,8 %
Fallzahl	330 – 370 Sek.	300 – 340 Sek.
Proteingehalt i.Tr.	12,5 – 13,5 %	12,5 – 13,5 %
Feuchtklebergehalt	30 – 32 %	29 – 31 %
Sedimentationswert	35 – 40 ml	35 – 40 ml

Es gibt qualitativ leichte Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Der Feuchtkleber ist etwas dehnbarer.
- Die Enzymtätigkeit ist leicht erhöht.
- Der Sedimentationswert ist vergleichbar.
- Die Teige sind etwas feuchter und weicher.
- Die Teige zeigen eine leicht schnellere Teigentwicklung.
- Die Kruste ist leicht hart-rösch.
- Die Krume ist leicht softer und saftiger.
- Die Gebäckvolumina sind tendenziell etwas größer zum Vorjahr.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Weizenmehle der Ernte 2020

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

- TA um einen Punkt reduzieren.
- 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 leicht niedrigeren Klebergehalte 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 %

Roggen

Die guten Ernteergebnisse aus 2019 wurden in diesem Jahr nochmals übertroffen. Mit 3,5 Millionen Tonnen gegenüber 3,2 Millionen Tonnen aus 2019 wurden die Erträge nochmals um 7,7 % gesteigert. Die preisliche Situation dürfte sich gegenüber dem Vorjahr unverändert zeigen.

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150:

Erntejahr	2019	2020
Fallzahl	210 – 250 Sek.	190 – 230 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungsmaximum	600 – 700	700 – 800
Temperatur im Verkleisterungsmaximum	69,0 – 71,0 °C	68,0 – 70,0 °C

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Die Fallzahlen sind geringer.
- Die Enzymaktivität leicht höher.
- Die Teigentwicklung ist schneller.
- Die Verkleisterungsviskosität ist leicht erhöht, wobei die Verkleisterungstemperatur leicht geringer ist.
- Die Wasseraufnahme ist im Vergleich zum Vorjahr leicht zu reduzieren.
- Die Endgarstabilität ist tolerant und leicht stabiler.
- Die Brotkrume ist leicht unelastischer.
- Die Porung ist leicht offener bei tendenziell leicht größerem Brotvolumen.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Mehle aus der Ernte 2020:

Teigsäuerungsmittel und Sauerteige sollten an den mittleren vorgeschlagenen Zugaben der SchapfenMühle-Anwendungstabellen angelehnt sein bzw. können leicht erhöht werden.

Hier empfehlen wir als Teigsäuerungsmittel bei:

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

Zur Herstellung von Sauerteigbroten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer.

Bei Biobrot bewährt sich Schapfen Bio-RoggenVollkornsauerteig mit der mittleren bis leicht erhöhten Zugabeempfehlung laut Tabelle in direkter wie auch in kombinierter Führung.

Um einen stabilen, trockenen und maschinenfreundlichen Brotteig mit optimaler Teigentwicklung zu erhalten, empfehlen wir:

- 10 g Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch pro kg Gesamtmehl zusätzlich zur Teigsäuerung einzusetzen, vor allem bei Sauerteigführungen. TA dann zusätzlich um 1 Punkt erhöhen.

Weiter ist auf folgende Punkte zu achten:

- Die Wasseraufnahme ist im Vergleich zum Vorjahr leicht zu reduzieren (2 TA).
- Versäuerung beibehalten bis leicht erhöhen zum Vorjahr.
- Hefe-Zugabe zum Vorjahr belassen bis leicht reduzieren.
- Teigruhe zum Vorjahr belassen bzw. leicht reduzieren.

Erntebericht 2020

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Sauerteigführung:

- Die TA gleich zum Vorjahr belassen.
- Die Sauerteigstufen und Stehzeit gleich lassen.
- Sauerteigzugabe im Teig beibehalten im Vergleich zum Vorjahr.
- Die TA im Hauptteig um 2 – 4 TA reduzieren.

Gerne können Sie sich bei weiteren Fragen zur Ernte 2020 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 GmbH & Co. KG

