

Ernteb er i c h t 2018

erstellt von
Karl Schmitz
SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Laut Bauernverband haben die deutschen Landwirte im Erntejahr 2018 Winterweizen auf einer Fläche von 2,9 Mio. Hektar angebaut, gegenüber der letztjährigen Aussaatfläche in Höhe von 3,13 Mio. Hektar. Dies ist ein Minus von knapp 8 Prozent. Die größten Flächenrückgänge gab es in Schleswig-Holstein (minus 27 Prozent), Niedersachsen (minus 12 Prozent) und Mecklenburg-Vorpommern (minus 10 Prozent). Der Rückgang ist auf die ausgiebigen Regenfälle während der optimalen Zeit für die Aussaat des Wintergetreides zurückzuführen. Die restlichen Bundesländer liegen in etwa auf Vorjahresniveau. Die Wintergetreidebestände haben die strengen Fröste im Februar 2018 ohne größere Schäden überstanden.

In Deutschland ist ein extrem trockenes, breites Band (in rot) zu erkennen (Quelle DWD), das etwa in Hannover beginnt und sich bis über die polnische Grenze erstreckt. Weiter südlich sind auch Teile Thüringens sehr trocken. Im Norden und Osten Deutschlands war die Frühjahrstrockenheit regional so stark ausgeprägt wie im Jahr 2003. Lt. DWD war der Monat Mai 2018 der heißeste seit Beginn der Wetteraufzeichnung. Im Westen und Süden Deutschlands war es auch trocken, aber bei weitem nicht so extrem und die Hitze wurde von Gewittern und starken Niederschlägen begleitet.



Die Trockenheit hat die Aufnahme von Nährstoffen verringert, die Düngung konnte nur eingeschränkt wirksam werden. Während des Schossens Ende April/Anfang Mai, in der die Anlage für die relevanten Ährenbestandteile erfolgt, war zu diesem Zeitpunkt bereits eine geringere Erntemenge, nicht nur in Deutschland, sondern weltweit zu erkennen. Dies hat an der Börse den Kampfstinkt der Bullen wachgerüttelt und ein Kursfeuerwerk an den internationalen Warenterminmärkten und Warenbörsen gestartet.

Die Getreideernte startete ca. drei Wochen früher im Vergleich zu den Vorjahren. Die extreme Trockenheit und Dürre im Norden und Nordosten hat zu erheblichen bis hin zu kompletten Ernteaussfällen von existenzbedrohendem Ausmaß geführt. Im Nordwesten, Westen und vor allem im Süden des Landes ist die Situation in der Summe zufriedenstellend. Allerdings werden auch dort die durchschnittlichen Erträge der vergangenen Jahre oftmals nicht erreicht, besonders auf leichten Böden. Die Ergebnisse der diesjährigen Ernte führen dazu, dass in der Bundesrepublik neue Warenströme entstehen. Anfragen aus dem Norden und Nordosten Deutschlands nach Weizen aus dem Süden und Westen finden frühzeitig statt und heizen die Preise an.

Die Getreideerträge in der EU, vor allem im Norden und in der Mitte Europas, sind deutlich geringer. Besonders groß sind die Einbußen in den wichtigen Erzeugerländern Deutschland, Polen, Tschechien und des Baltikums. In Skandinavien sind die prozentualen Ernteeinbußen noch größer als in Deutschland. Die Erträge in Frankreich sind mittelmäßig. England und Irland erlebten den trockensten und heißesten Sommer seit mehr als 40 Jahren mit einem Ernteertrag deutlich unter dem britischen Fünfjahresdurchschnitt. Österreich erntet ca. 20 Prozent weniger Weizen.

In den Schwarzmeerregionen (Ukraine, Kasachstan) sowie in China wird mit niedrigeren Erzeugermengen als in den beiden letzten Jahren gerechnet. In Indien soll demgegenüber das gute Vorjahresergebnis nahezu erreicht werden.

Bei einem gegenüber dem Vorjahr etwas niedrigeren Volumen des Welthandels mit Weizen wird davon ausgegangen, dass Russland nun im zweiten Jahr größter Weizenexporteur sein wird, wenn auch mit einer geringeren Exportmenge als im Vorjahr.

Der Internationale Getreiderat (IGC) schätzt die globale Weizenerzeugung 2018/19 auf 716 Mio. Tonnen. Zum Vorjahr sind dies 42 Mio. Tonnen weniger. Das ist der erste Rückgang seit sechs Jahren. Der kontinuierlich steigende Konsum von Weizen wird bei weitem nicht den voraussichtlichen Bedarf von 734 Mio. Tonnen decken. Dies führt zu Veränderungen der weltweiten Exportströme und Preisfantasien. Die Kurse für Getreide streben sowohl an der Börse als auch am physischen Markt nach oben.

Dinkel:

Die Urgetreidesorte Dinkel (wie auch Emmer) zeigt sich im Anbau und Ertrag dieses Jahr als das unproblematischste Getreide. Es beweist sich, dass dieses Getreide weniger Anspruch auf die Bodenqualität hat und auf trockeneren Böden deutlich ertragssicherer wächst. Der Dinkel ging zeitiger in die Blüte. Die Böden waren zur Kornausbildung noch feuchter, so dass Dinkel gegenüber Weizen und Roggen deutlich bessere Erträge ergab. Die Ernte verlief bei kontinuierlich trockenem Wetter sehr entspannt.



Biodinkel: Die Erträge liegen national bei gleichbleibender Anbaufläche zum Vorjahr bei ca. minus 10 %. In den Ländern Ungarn, Rumänien und Bulgarien sind Mindererträge von 20 % festzustellen. Nationale und europaweite Überhänge aus dem vorherigen Getreidewirtschaftsjahr werden den steigenden Verbrauch gut kompensieren können. Dies wird die Preise auf leicht höherem Niveau stabil halten. Die zunehmende Nachfrage nach Verbandware bzw. nach deutschem Anbau wird angespannter in Versorgung und Preis sein. Die Qualitäten sind in regional differenziertem Ausmaß heterogen, aber von guter bis sehr guter Qualität.

Konventioneller Dinkel: Der Dinkelverbrauch steigt durch die positiven Eigenschaften stetig, national wie auch weltweit. Bundesweit waren die Anbauflächen in etwa gleich, aber mit ca. 10 % Mindererträgen. Hier ist ein deutliches Nord-Süd-Gefälle erkennbar. Überhänge aus der Ernte 2017 und gute bis sehr gute Qualitäten aus 2018, lassen jedoch eine gesicherte Versorgung und eine stabile Preisgestaltung erkennen.

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 von der SchapfenMühle bemerkbar machen.



Bild: Sichtlich zufrieden mit der Dinkelernte. V. l. Herr Heinz Künkele, Frau Ulrike Künkele-Seibold und Vertragslandwirt, Herr Christian Niebling.

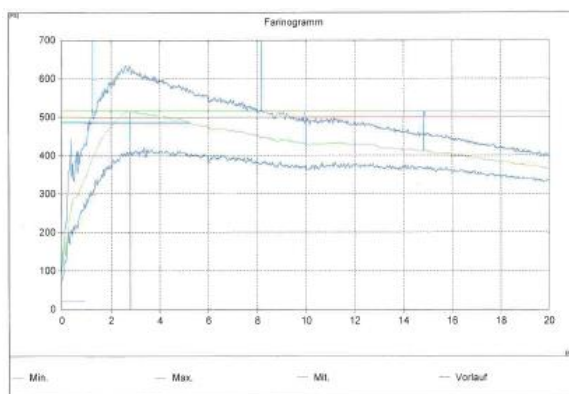
Dinkel:

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

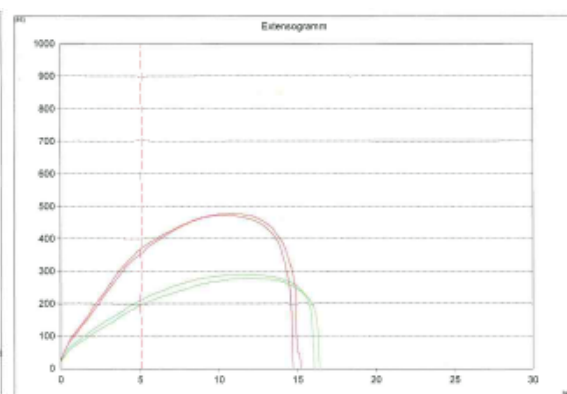
Durchschnittswerte beim Handels-Dinkelmehl Type 630:

Erntejahr	2017	2018
Fallzahl	220 – 250 Sek.	320 – 350 Sek.
Feuchtklebergehalt	34 – 36 %	38 – 40 %
Sedimentationswert	26 – 28 ml	28 – 30 ml

Farinogramm:



Extensogramm:



- Das Farinogramm zeigt eine langsamere Wasseraufnahme und eine längere 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 stabil und gut bis sehr gut dehnbar sind. Die Gebäckvolumina sind tendenziell leicht größer.

Weizen:

Die nationalen Weizenerträge bleiben deutlich hinter dem Vorjahresergebnis zurück. Die Erntemenge beträgt 18,6 Mio. Tonnen. In Relation zum Vorjahr ist dies ein Rückgang um 5,5 Mio. Tonnen. Damit werden die bereits mäßigen Ernteergebnisse der beiden vorangegangenen Jahre nochmals unterschritten. Im Mittel der vergangenen fünf Jahre ernteten die deutschen Bauern noch 25,3 Mio. Tonnen. Bundesweit ist von ca. 20 % Minderertrag auszugehen, wobei der Nordosten bis zu 40 % weniger Ertrag hat und regional Totalausfälle zu beklagen sind. Zudem wurde viel Kleinkörnigkeit gedroschen. Im Westen und Süden sind gute Hektolitergewichte mit schön ausgeprägten Körnern geerntet worden, was zu sehr guten Mahlergebnissen führt.

Auch die europaweit geringere Erntemenge trägt den Preis für Weizen an den Börsen nach oben. Hinzu kommt, dass durch die fehlende Abgabebereitschaft der Landwirte kein Mengendruck aufkommt.

Die SchapfenMühle wird aufgrund eigener zusätzlicher Lagerkapazitäten und optimalem Separieren der Getreideanlieferungen eine gleichmäßig sehr gute Mehlqualität in gewohnter Weise gewährleisten. So erreichen wir gute Protein- und Sedimentationswerte für optimale Backeigenschaften, auch über Langzeitführungen im Plus-Grad-Bereich.

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

Durchschnittswerte beim Weizenhandelsmehl Type 550:

Erntejahr	2017	2018
Feuchtigkeit	14,2 % – 14,5 %	14,2 % – 14,5 %
Fallzahl	270 Sek. – 290 Sek.	320 Sek. – 380 Sek.
Proteingehalt i. Tr.	12,7 % – 13,0 %	13,0 % – 13,5 %
Feuchtklebergehalt	30 % – 32 %	30 % – 32 %
Sedimentationswert	45 ml – 47 ml	45 ml – 47 ml

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Der Feuchtkleber ist dehnbarer.
- Die Enzymtätigkeit ist geringer.
- Der Sedimentationswert ist gleich bis leicht höher.
- Die Teige sind etwas knettoleranter und stabil.
- Die Teige zeigen eine gute Teigentwicklung.
- Die Krume ist etwas elastischer und saftiger.
- Die Gebäckvolumina sind gleich mit der Tendenz zu etwas größer zum Vorjahr.

Weizen:

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Weizenmehle aus der Ernte 2018:

Es ist auf folgende Punkte zu achten:

Direkte Führung:

- TA gleich lassen.
- Teigknetzeit gleich lassen.
- Im Spiralkneiter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Hefezugabe 3,5 - 4 %.
- Teigtemperatur auf ca. 26° - 27° C einstellen.
- Teigruhe gleich lassen.
- Teiglinge bei gleichem Endgarvolumen schieben.

Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl:

Um der geringeren Enzymtätigkeit entgegenzuwirken, empfehlen wir bei Malzbackmitteln die obere Zugabemenge. Dies fördert deutlich die Teigentwicklung, den Ausbund und die Krume ist saftiger.

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| • Schapfen Malz-Brillant | 3,5 - 4 % |
| • Schapfen BrötchenMalz | 3 % |
| • Schapfen EcoMalz | 3 % |
| • Schapfen Malz rösch | 3 % |
| • Schapfen VoluTop | 1,8 - 2 % |
| • Schapfen V & G | 3 % |
| • Schapfen Bio-Brötchen | 3 % |
| • Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen | 3% |

Gärunterbrechung / Langzeitführung:

- Schapfen Malz-Kristall, Schapfen KühlBack und Schapfen MalzProfi kühl eignen sich besonders gut, weil hier die Teigentwicklung optimal zu den neuen Mehlen passt.
- TA gleich lassen.
- Im Spiralkneiter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Teigknetzeit gleich zum Vorjahr belassen.
- Hefe-Zugabe bei GU 3 - 4 %, bei Langzeitführung 2 - 3 %.
- Teigtemperatur auf ca. 26° - 27° C einstellen.
- Teigruhe gleich lassen.
- Teiglinge bei gleichem Endgarvolumen schieben.

Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl:

Um der geringeren Enzymtätigkeit entgegenzuwirken, empfehlen wir bei Malzbackmitteln die obere Zugabemenge. Dies fördert deutlich die Teigentwicklung, den Ausbund und die Krume ist saftiger.

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| • Schapfen Malz-Kristall | 3,5 - 4 % |
| • Schapfen MalzProfi kühl | 3,5 - 4 % |
| • Schapfen BrötchenMalz | 3 % |
| • Schapfen Kühlback | 3 % |
| • Schapfen V & G | 3 % |
| • Schapfen VoluTop | 2 % |
| • Schapfen Bio-Brötchen | 3 - 3,5 % |
| • Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen | 3 - 3,5 % |

Roggen:

Im europäischen Roggengürtel, also Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, dem östlichen Niedersachsen, in Teilen Polens, der Ukraine sowie im Süden Russlands wird überwiegend Winterroggen angebaut. Mitte Mai war regional Wasser bereits knapp. Es folgten bis zur Ernte Trockenheit und Dürre. Der Roggen war schon ab Mitte Juli reif und konnte aufgrund der regenfreien Monate sehr entspannt geerntet werden. Zwei Drittel des deutschen Winterroggens werden im Norden und Osten angebaut. Die in diesen Landstrichen besonders ausgeprägte Trockenheit und Dürre hat zu massiven Ertragseinbrüchen von bis zu 50 % bis hin zu Totalausfällen geführt. In den restlichen Bundesländern ist durchschnittlich von minus 10 % auszugehen. Insgesamt ist in Deutschland in diesem Jahr nur von einer Roggenernte von knapp 2 Mio. Tonnen auszugehen (gegenüber Vorjahr waren es 2,7 Mio. Tonnen).

In Regionen mit guten Erträgen ist leider ein verstärktes bis heftiges Aufkommen von Mutterkorn zu beklagen. Mit dem Ergebnis, dass einige Anlieferungen aufgrund der hohen Belastungen auch bei der SchapfenMühle nicht angenommen werden konnten. In den Mühlen insgesamt führte dies zu einem zusätzlichen Aufwand bei Laborkosten, Separierung und besonders hohem Reinigungsaufwand. Aufgrund der deutlichen Ertragsschwäherungen bei allen Getreidearten wird Roggen stärker für Futtermittel gesucht. Dies treibt die Preisfindungsprozesse für Brotroggen zusätzlich in die Höhe.

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

Erntejahr	2017	2018
Fallzahl	180 Sek. – 200 Sek.	170 Sek. – 200 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungsmaximum	420 – 500	550 – 650
Temperatur im Verkleisterungsmaximum	67,0 °C – 68,0 °C	67,0 °C – 68,0 °C

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Die Fallzahlen sind leicht niedriger.
- Die Enzymaktivität gering höher.
- Die Teigentwicklung ist langsamer.
- Die Verkleisterungviskosität und die Verkleisterungstemperatur ist leicht erhöht.
- Die Wasseraufnahme ist um 2 TA höher zum Vorjahr.
- Die Teige steifen leicht nach.
- Die Endgarstabilität ist tolerant und stabil.
- Die Brotkrume ist leicht unelastischer und leicht ballend.
- Die Porung ist feiner und das Brotvolumen ist deutlich kleiner.
- Tendenziell neigt der Geschmack zu kleistrig teigig und milder.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Mehle aus der Ernte 2018:

Teigsäuerungsmittel und Sauerteige sollten an den oberen vorgeschlagenen Zugaben der SchapfenMühle-Anwendungstabellen angelehnt sein. Auch in diesem Erntejahr ist darauf zu achten, dass Teigsäuerungsmittel mit einem Anteil von Quellstoffen zur Regulierung des Wasserhaushaltes eingesetzt werden.

Hier empfehlen wir bei:

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

Roggen:

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

- 20 g Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch pro kg Gesamtmehl zusätzlich zur Teigsäuerung einzusetzen, vor allem bei Sauerteigführungen. TA dann unbedingt zusätzlich um 3 Punkte erhöhen! Der Vorteil ist, dass das Volumen wie im Vorjahr erreicht wird, die Porung offener ist und die Krume deutlich weicher und saftiger ist.



OHNE

MIT 2% Schapfen stabil & frisch
und plus 3 TA

- Zur Herstellung von Sauerteigbrotten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer und bei Biobrot Schapfen Bio-RoggenVollkornsauerteig mit der oberen Zugabeempfehlung laut Tabelle einzusetzen, in direkter wie auch in kombinierter Führung.

Weiter ist auf folgende Punkte zu achten:

- Die Wasseraufnahme ist um 2 TA höher zum Vorjahr.
- Versäuerung leicht erhöhen zum Vorjahr.
- Hefe-Zugabe zum Vorjahr belassen.
- Teigruhe zum Vorjahr verlängern.

Herstellung von Schrotbrotten:

- Bei Grobschrot evtl. ein Brühstück machen (wenn AE über 500 liegt).
- Stehzeit der Quellstücke gleich lassen.
- Wasserzugabe um 2 TA erhöhen.
- Knetung gleich lassen.
- Anbacktemperatur gegenüber dem Vorjahr gleich lassen.
- 0,5 % Schapfen RoggenPerfekt auf Gesamtschrotmenge bereits dem Quellstück zugeben.

Sauerteigführung:

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

Allen SchapfenMühle-MitarbeiterInnen, die an diesem Erntebericht mitgearbeitet haben, gilt mein besonderer Dank!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Karl Schmitz

E-Mail: info@schapfenmuehle.de | **Homepage:** <http://www.schapfenmuehle.de>
Bildquellen: SchapfenMühle, Deutscher Wetterdienst