

innovation & quality

Erntebericht 2022



Erntebericht 2022

Die Getreideernte 2022 ist abgeschlossen. Wie sich die Erträge und Qualitäten der neuen Ernte auf die Backwarenqualität auswirken, lesen Sie auf den nächsten Seiten.

➔ Aussaat und Wachstumsbedingungen nicht optimal

Die Aussaatfläche für das Wintergetreide hat sich gegenüber dem Vorjahr leicht verringert. Die Anbaubedingungen waren verhältnismäßig trocken. Vorhandene Starkregen trugen wenig zur Befeuchtung des Bodens bei, da dieser die großen Wassermengen nicht aufnehmen konnte. Ein relativ trockener Herbst gefolgt von einem vergleichsweise warmen Winter mit etwas mehr Niederschlag und einem durchschnittlich feuchten Frühjahr bildeten die Basis für die Entwicklung der Getreidepflanzen. Im Abschnitt Mai/Juni gab es sehr viele Sonnenstunden mit kaum Niederschlag. Die Getreidepflanzen konnten teilweise eine ausreichende Durchwurzelung erzielen, wodurch sich gute Erträge auf diesen Feldern einstellten. Dennoch gibt es auch viele Regionen mit hohen Ertragseinbußen, da sich Bodengüte und Witterung deutlich negativ ausgewirkt haben.

➔ Erntebeginn Mitte Juli

Die hochsommerlichen Temperaturen im Juli von bis zu 40 °C ließen das Getreide sehr schnell abreifen, sodass ein früher und großflächiger Erntebeginn Mitte Juli möglich war. Im Ernteverlauf gab es kaum Unterbrechungen durch Regenschauer, was einen schnellen Erntefortschritt ermöglichte und ein Großteil der Ernte bis Anfang August gedroschen werden konnte.

➔ Starke regionale Ertrags- und Qualitätsschwankungen

Die Wachstumsbedingungen des Getreides waren gekennzeichnet von reichlich Sonnenstunden und mangelndem Niederschlag. Während auf leichten, sandigen Böden die Pflanzen schnell eine Unterversorgung mit Wasser hatten, konnten die wasserarmen Wochen auf schweren und lehmreichen Böden besser überbrückt werden. In der Summe kommt es regional zu großen Schwankungen, sowohl beim Ertrag als auch bei der Qualität. Mengenmäßig liegt die Ernte 2022 leicht über dem Vorjahresniveau.

➔ Gute Backfähigkeit der Mehle

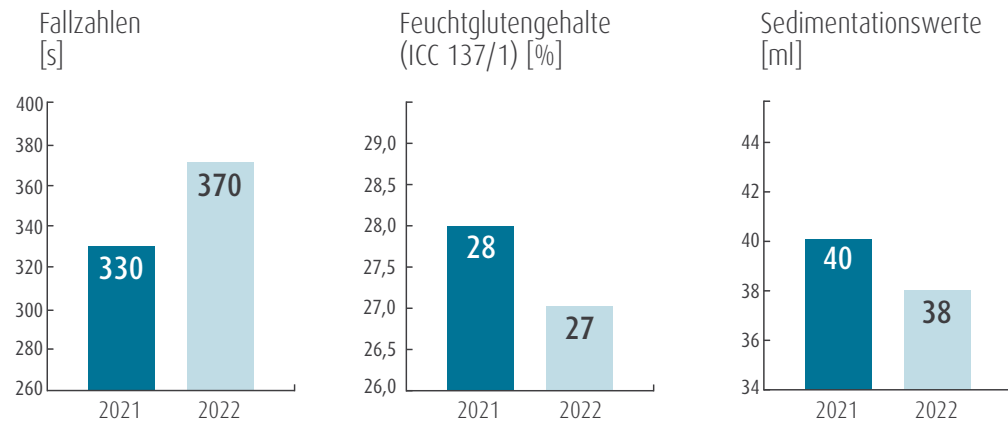
Trotz der Trockenheit und den ungewöhnlich vielen Sonnenstunden, mit entsprechenden Auswirkungen auf die Kennzahlen, sind wieder ausreichend backfähige Weizen- und Roggenmehle am Markt erhältlich. Je nach Situation müssen aber geeignete Maßnahmen in der Bäckerei ergriffen werden, um ansprechende Backqualitäten sicherzustellen. Erste Backversuche waren dahingehend erfolgreich. Mit unseren Empfehlungen zum Herstellungsprozess lassen sich wieder gute Gebäckqualitäten erzielen.



Wetter während der Erntephase im Juli und August 2022

Weizenmehle 2022

Die durchschnittlichen Kennzahlen für Weizenmehle stellen sich wie folgt dar:



Charakteristik der neuen Weizenmehlqualität

- ➔ deutlich geringere Enzymaktivität
- ➔ Feuchtglutenanteil um ca. 1 % geringer
- ➔ straffe Glutenqualität
- ➔ Wasseraufnahme tendenziell um ca. 1 % verringert
- ➔ gutes Backverhalten
- ➔ schlechteres Bräunungsverhalten
- ➔ schlechtere Verkleisterungseigenschaften der Stärke

Verarbeitungshinweise



Teigausbeute während des Ernteübergangs ca. **1 – 2 % reduzieren**



Teigruhezeiten etwas **verlängern**



Teigtemperaturen einhalten – ideal sind 24 – 26 °C



Knetzeiten optimieren und an Glutenqualität **anpassen** – tendenziell Intensivknetung um 1 – 2 Minuten verlängern



Kältekurven moderat anpassen – ggf. die Temperatur in der Lagerphase leicht anheben

➔ Qualität der Handelsmehle

Das Qualitätsbild vom Weizen ist auch 2022 sehr heterogen und durchwachsen. Signifikant ist die geringe Enzymaktivität und der durchschnittlich um 1 % gesunkene Proteinwert. Einhergehend mit dem Proteinwert stellt sich auch der Feuchtgluten um ca. 1 % geringer dar. Die Glutenbeschaffenheit wird häufig als zäh, fest und teils bockig beschrieben. Neben den höheren Fallzahlen von durchschnittlich 370 Sekunden sind auch die Verkleisterungseigenschaften (AE-Werte und Verkleisterungstemperaturen) gestiegen.

➔ Teigausbeute überprüfen und anpassen

Die Weizenmehle der neuen Ernte zeigen eine etwas geringere Wasseraufnahme. Dies ist auf Qualitäten und auf die Frische des neuen Mehles zurückzuführen. Eine Reduzierung der Schüttwassermenge von 1 – 2 % ist daher zu empfehlen.

Weizenernte 2022

➔ Gluteneigenschaften und Knetzeiten überprüfen

Im Vergleich zum Vorjahr stellen sich die Gluteneigenschaften tendenziell straffer und etwas bockiger dar. Die Intensivknetung sollte etwas verlängert werden, um geschmeidigere Teigeigenschaften und ein ansprechendes Gebäckvolumen zu erhalten.

➔ Empfehlungen zum Backmitteleinsatz

In unserer Backakademie haben wir in Backversuchen verschiedene Backmittel und Backmittelkombinationen getestet und dabei sehr gute Ergebnisse erzielt. Je nach betrieblicher Ausgangslage und entsprechender Rohstoffsituation lassen sich durch unsere vier Empfehlungen hervorragende Gebäckqualitäten erzielen.

Für Teige mit zusätzlich Malz und einem besseren Abbau bei Kälteführungen

3 % EISZEIT + 1 % SPEZIAL-MILLIOSE

Diese Kombination eignet sich für Teige mit einer geringen Enzymaktivität und hohen Verkleisterungseigenschaften.

Für Teige mit zusätzlich Stabilität und Ausbundvermögen

3 % EISZEIT + 1 % STABILASE

Diese Kombination eignet sich für Teige mit geringem Feuchtglutengehalt und schwachem Ausbundverhalten bei anspruchsvollen Führungen.

Für Teige mit einem zusätzlich aktiven Malzanteil für mehr Entwicklung und Geschmack

3 % MALZPERLE CLASSIC + 0,3 % MALT

Diese Kombination eignet sich für Teige mit einer sehr schwachen Enzymaktivität.

Für Teige mit einer besseren Verquellung und Entspannung der Teigeigenschaften

3 % EISZEIT + 10 % Aroma-Weizenvorteig oder Poolish

Diese Kombination eignet sich für sehr straffe und bockige Gluteneigenschaften.

Darüber hinaus lassen sich auch unsere anderen Backmittel für Weizenkleingebäck mit sehr guten Ergebnissen einsetzen, wie z. B. **MALZPERLE CLASSIC, FRISCH UND FROSTIG** oder **SPEZIAL-MILLIOSE**.

➔ Einsatz von Malzen

Aufgrund der vorherrschenden Rohstoffsituation mit teils sehr enzymschwachen Mehlen und hoch aufgebauten Stärken fördern zugesetzte Malze die Entwicklung der Teige und erzielen dadurch eine bessere Backwarenqualität. Folgende Tabelle bietet eine Übersicht über mögliche Malzprodukte, die zum Einsatz kommen könnten.

Malzprodukte

EISZEIT AROMA PLUS	1 – 3 %
BACKEXTRAKT	1 – 3 %
IREKS-AROMAPASTE	1 – 2 %
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	1 – 3 %
MALT	0,1 – 0,5 %

➔ Einsatz von Vorteigen

Zusätzlich zu Malzen fördern auch Vorteige die Entwicklung der Hauptteige und sorgen für eine bessere Verquellung der Mehlinhaltsstoffe. Dabei kann die geringe Enzymaktivität unterstützt und die Glutenbeschaffenheit etwas entspannt werden. Je nach Führung können 10 – 20 % Vorteig zum Hauptteig mit verwendet werden.

Aroma-Weizenvorteig:

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS-AROMAPASTE	0,500 kg
Salz	0,050 kg
Hefe	0,008 kg
Wasser	2,750 l
Gesamtgewicht	8,308 kg

Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: 8 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Malzextrakt-Poolish:

Weizenmehl Type 550	2,500 kg
Hartweizengrieß	2,500 kg
BACKEXTRAKT	0,750 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	5,000 l
Gesamtgewicht	10,850 kg

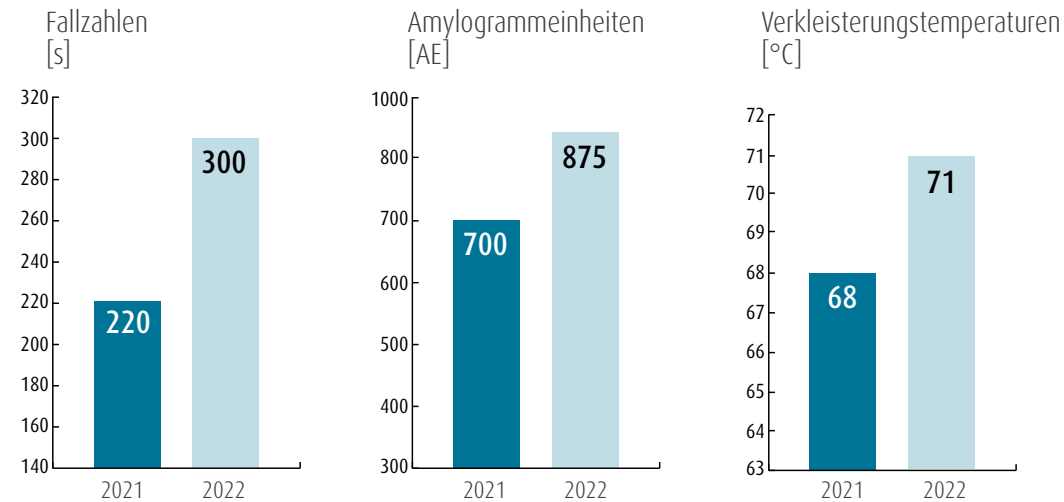
Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: 4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Roggenmehle 2022

Die durchschnittlichen Kennzahlen für Roggenmehle stellen sich wie folgt dar:



Charakteristik der neuen Roggenmehlqualität

- ➔ Enzymaktivität deutlich geringer als im Vorjahr
- ➔ nachsteifende Teigeigenschaften
- ➔ Teigentwicklung und Gare verlangsamt
- ➔ schlechterer Ofennachtrieb
- ➔ schwächeres Bräunungsvermögen
- ➔ Krumenlockerung geringer
- ➔ Frischhaltung und Saftigkeit schlechter als im Vorjahr

Verarbeitungshinweise

- Versäuerung reduzieren**
- Teigausbeute etwas erhöhen**
- Backmittel für Stabilität und Frischhaltung einsetzen**
- Teigtemperaturen einhalten – optimal sind 27 – 29 °C**
- Teigruhe verlängern**
- Anbacktemperatur um ca. 10 °C reduzieren**
- Backzeit überprüfen und evtl. etwas verkürzen**

Roggenernte 2022

➔ Qualität der Handelsmehle

Die Unterschiede beim Roggen fallen im Vergleich zum Vorjahr extrem aus. Sowohl qualitativ als auch quantitativ gibt es starke Veränderungen. Durch die langen Trockenphasen konnten sich die Pflanzen nicht optimal mit Nährstoffen versorgen, wodurch sich der Ertrag bis zu 20 % reduziert hat. Qualitativ sind im Durchschnitt extreme Fallzahlen von teils über 300 Sekunden zu verzeichnen. Analog dazu haben sich auch die Amylogrammeinheiten und die Verkleisterungstemperaturen sehr deutlich nach oben verschoben. Dadurch sind überwiegend Mehle mit trockenbackenden Eigenschaften am Markt verbreitet.

➔ Dunklere Mehltypen verwenden

Aufgrund der sehr schwachen Enzymaktivität sollte auf dunklere Roggenmehltypen zurückgegriffen werden. Hierdurch gelangen mehr Schalenbestandteile ins Mehl, die etwas mehr Enzymaktivität enthalten. Um die mangelnde Stabilität von dunkleren Mehlen auszugleichen, empfehlen wir den Einsatz von 1 – 2 % **STABILASE** oder **BACKFRISCH**.

➔ Sauerteigführungen überprüfen und ggf. Anteil reduzieren

Eine indirekte Führung mittels Sauerteig ist optimal, um die Vorverquellung zu verbessern. Idealerweise haben die Sauerteige einen etwas geringeren Säuregrad, damit die Menge an Sauerteig erhöht werden kann. Die Gesamtsäuremenge in den Brotrezepten sollte etwas reduziert werden.

Der Einsatz unserer Sauerteigbackmittel **PANITOP-ROGGEN** und **PANITOP-WEIZEN** hat sich beim Geschmack, der Frischhaltung und dem Brotvolumen als sehr gut dargestellt. Auch eine kombinierte Führung mit **IREKS-ÖKOSAUER** hat sich positiv auf das Aroma und die Frischhaltung der Brote ausgewirkt.

➔ Teigausbeuten und Teigruben erhöhen

Die trockenbackenden und nachsteifenden Eigenschaften des Mehles lassen sich durch eine Erhöhung der Teigausbeute und einer Verlängerung der Teigruben verbessern.

➔ Einsatz von Brot

Für eine bessere Krumenfeuchtigkeit eignet sich der Einsatz von eingeweichtem Brot zum Hauptteig. Die Höchstmenge darf 20 % Frischbrot nicht übersteigen. Hierdurch werden Geschmack und Frischhaltung verbessert.

➔ Anbacktemperaturen reduzieren

Damit die Brote ausreichend Zeit im Ofen haben sich gut zu entwickeln, sollte die Anbacktemperatur ca. 10 °C niedriger als im Vorjahr sein. Die sich bildende Kruste bleibt länger elastisch, wodurch sich der Teigling länger ausdehnen kann und so das Brotvolumen verbessert wird.

➔ Backmittel für Stabilität und Frischhaltung einsetzen

Mittels Optimierung der Führungsparameter lässt sich die Qualität der Brote bereits verbessern. Um den trockenbackenden und nachsteifenden Roggenmehlen absolut gerecht zu werden, ist der Einsatz von Backmitteln im Brotbereich sehr wichtig. Dabei können Malzprodukte wie **BACKEXTRAKT** oder **IREKS-AROMAPASTE** Zuckerkörperstoffe für den Abbau zur Verfügung stellen, womit das Brotaroma deutlich verbessert wird. Mit Hilfe von **STABILASE**, **BACKFRISCH** oder **STABIL & FRISCH 1856** lassen sich die Gebäckqualitäten zusätzlich steigern. Zudem kann **MALT** die Stärkestrukturen aufspalten und so die Frischhaltung weiter verbessern.

Der Extratipp:

Durch den Einsatz von 1 – 1,5 % **SPEZIAL-MILLIOSE** erhält der Brotteig wertvolle Malze und Wirkstoffe, welche die Teigentwicklung, das Brotaroma und die Frischhaltung positiv beeinflussen.