

# Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 28 | September 2018

## Brotgetreide-Ernte 2018:

### Editorial & zwei Infotipps

Liebe Leserin, lieber Leser,

wie gewohnt haben wir für Sie eine Übersicht zur Ernte zusammengestellt - und berichten über das Detmolder Erntegespräch [auf Seite 2](#).

Ein für die Branche und in der veröffentlichten Meinung nach wie vor hochaktuelles Thema sind „Sensitivitäten“ und Unverträglichkeiten auf Weizen und/oder Gluten. Zur Versachlichung der Diskussion hat die für Allergologie und Immunologie zuständige medizinische Fachgesellschaft jetzt eine kritische Position zum unbegründeten Glutenverzicht aus wissenschaftlicher Sicht veröffentlicht: Lesen Sie dazu das Interview mit Imke Reese [auf Seite 3](#).

Wer noch mehr erfahren möchte oder persönlich mit Frau Dr. Reese und weiteren Experten darüber diskutieren möchte, hat dazu Gelegenheit auf dem Wissenschaftlichen Symposium des VGMS am 8. November 2018 in Würzburg: Programm und Anmeldung zum Download von der Webseite des VDM unter News: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)

Nachwuchswerbung ist gleichermaßen ein Top-Thema der „Wertschätzungs“-Kette. Der Verband Deutscher Mühlen hat seine Berufs-Webseite aktualisiert neu aufgesetzt: Schauen Sie mal rein: [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de)

Viel Vergnügen bei der Lektüre!

Heiko Zentgraf

Redaktion „MEHLreport“

### MEHLreport online

Die aktuelle Ausgabe (und alle früheren) finden Sie im Internet als pdf-Datei unter

[www.mehlreport.de](http://www.mehlreport.de)

## Dürrejahr mit enttäuschend mageren Erträgen

Für die Urlauber an den deutschen Küsten war es „schönes Wetter“, für Landwirte und ihre Feldfrüchte – insbesondere im Norden und Osten – bedeutete es „Stressklima“: Der Sommer 2018 war zu heiß und zu trocken – und das über Wochen, ja Monate, mit Ausnahme von südlichen Gefilden, die z.T. mit den Folgen von Starkregen-Ereignissen zu kämpfen hatten. Nach schwierigen Aussaatbedingungen im Herbst 2017 und einem weitgehend normalen Winter ging es in vielen Regionen ohne agrarmeteorologisches Frühjahr gleich in den „dürren“ Sommer. Mangelnde Bodenfeuchte beschleunigte die Abreife und die Erntetermine mussten vorgezogen werden. Schwacher Trost: Wenigstens die Erntebedingungen waren dann günstig. Insgesamt ist das Ergebnis der deutschen Getreideernten enttäuschend – mengenmäßig vergleichbar mit dem letzten „Dürrejahr“ 2013. Gegenüber den vorherigen, stets reichen Ernten fehlen mehrere Millionen Tonnen: Da könnte es rein rechnerisch bei der Versorgungslage eng werden, denn erstmals seit 2001/02 liegt die heimische Erzeugung unter dem prognostizierten Verbrauch. Für den Getreidemarkt insgesamt zeichnet sich nach einer Schätzung aus Landhandelskreisen ab, dass Deutschland erstmals seit vielen Jahren vom (Netto-)Exporteur zum Importeur werden könnte.

### Die Brotgetreide-Ernte in Deutschland: Erntemengen in 1.000 t

Weizen			Roggen		
24.329	24.311	20.139	3.174	2.737	2.205
2016	2017	2018*	2016	2017	2018*

Quelle: Statistisches Bundesamt; \* zweites vorläufiges Ergebnis, Stand: Ende September 2018  
Weizen einschl. Dinkel und Einkorn, ohne Durum; Roggen einschl. Wintermengengetreide

Die Anbauflächen beim **Weizen** haben sich zwar mittelfristig kaum verändert, wurden jedoch in diesem Jahr beim Winterweizen um acht Prozent eingeschränkt, was auch die stattdessen vergrößerten Sommerweizenflächen nicht wettgemacht haben. Die Hektarerträge sind klimabedingt stark eingebrochen und liegen im Bundesdurchschnitt mit 68 Dezitonnen (dt) um 12 Prozent unter dem langjährigen Mittel. Lediglich im Westen der Republik (NRW, Rheinland-Pfalz, Saarland und teilweise Baden-Württemberg) blieben die Landwirte von solchen Einbußen verschont: Nur dort liegen Hektarerträge und Erntemengen in etwa auf Vorjahresniveau. Bundesweit wurden von den überwiegend mit Wintersorten bestellten Weichweizenfeldern mengenmäßig mit 20,1 Mio. Tonnen rund vier Mio. Tonnen weniger eingebracht als im Vorjahr. Gegenüber dem Fünfjahresmittel (2012-17) fehlen bei der Erntemenge sogar rund fünf Mio. Tonnen – ein Minus von 20 Prozent. Allerdings: Die Mahl- und Backqualitäten sind sehr zufriedenstellend. →

Beim **Roggen** haben die Landwirte den Anbau nochmals leicht zurückgefahren, sodass diesmal gegenüber dem Fünfjahresmittel fast 20 Prozent weniger Fläche in die Ernte ging. Zusammen mit den gegenüber dem Vorjahr um fast 20 Prozent niedrigeren Hektarerträgen (von im Mittel 42 dt) führt das zu einem drastischen Rückgang der Erntemenge auf nun nur noch 2,2 Mio. Tonnen. Trotz des kontinuierlich sinkenden Bedarfs für die Vermahlung zu Nahrungszwecken ist jedoch fraglich, ob das deutsche Brotroggenangebot in diesem Jahr ausreichend bzw. in mühlennahen Einzugsbereichen am Markt verfügbar sein wird, um wie gewohnt geeignete Qualitäten für Bäckermehle und -schrote aus heimischen Rohstoffen zu selektieren. →

**Weizen und Roggen der Ernte 2018:****Enttäuschende Mengen – aber mit Verarbeitungsqualitäten im grünen Bereich**

Entgegen vieler Befürchtungen sind die Mahl- und Backqualitäten der diesjährigen Ernte sehr zufriedenstellend, zum Teil sogar besser als erwartet: Gegenüber dem Vorjahr unverändert gut beim Weizen, weiterhin unterschiedlich beim Roggen. Auch die regionale Heterogenität ist witterungs- und vegetationsbedingt unverändert groß. Das zeigen die Schwankungsbreiten bei der Getreide- und Mehlanalytik in den Untersuchungen des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI-Detmold). Dort wird erntezeitnah heimisches Brotgetreide geprüft, das den Mühlen für die Verarbeitung im Erntezeitraum zur Verfügung steht – mit umfassenden Mahl- und Backversuchen. Die Ergebnisse wurden beim Detmolder Erntegespräch 2018 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung vorgestellt.

**Qualitätsübersicht zur Brotgetreide-Ernte 2018**

Daten für konventionell angebautes Getreide aus neuerntigen Lieferungen an die deutsche Mülerei  
Mittelwerte (und Schwankungsbreiten) bei E-/A-/B-Weizensorten bzw. Brotroggen-Partien („Detmolder Mühlenmuster“)  
Quelle: Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Instituts am Standort Detmold; Stand 21.9.2018

Weizen			Roggen		
Korn-Fallzahl (s):	359	(239-471)	Korn-Fallzahl (s):	257	(219-286)
Proteingehalt (% TS):	13,2	(9,7-16,4)	Proteingehalt (% TS):	9,3	(7,3-12,4)
Schrot-Feuchtklebergehalt (%):	27,6	(17,2-36,6)	Amylogramm-Maximum (AE):	1317	(940-1700)
Sedimentationswert (ml):	52	(21-79)	Verkleisterungstemperatur (°C):	72,2	(68,4-79,5)

**Weizen 2018:****Gutes Qualitätsniveau, kaum Probleme in der Backpraxis**

Im „Qualitätsspiegel“ der Brotweizenanlieferungen wird deutlich, dass gegenüber dem Vorjahr die Anzahl der Sorten aus dem E- und B-Bereich leicht gestiegen ist – zulasten des mit 54 % aber nach wie vor dominierenden A-Bereichs. Die Mineralstoffgehalte sind etwas niedriger als im Vorjahr und entsprechen damit dem Fünfjahresmittel, auch die zuletzt verminderten Mehlausbeuten erreichen wieder Normalniveau. Zwar fallen einige Partien kleinkörnig aus, eine vegetationsbedingt eigentlich erwartbare Erhöhung des durchschnittlichen Schmachtkornanteils ist jedoch nicht festzustellen.

Bei den ermittelten getreideanalytischen Standards zeigen die Durchschnittswerte ein recht einheitliches Bild: Kornhärte, Ganzkornasche und Kornfallzahl liegen mit vergleichsweise kleinen Schwankungsbreiten auf dem Fünfjahresniveau. Das gilt gleichermaßen für Protein- und Feuchtklebergehalt, lediglich beim Sedimentationswert sind die Schwankungsbreiten wiederum hoch. Die im Vorjahr stark erniedrigte RMT-Wasseraufnahme hat sich wieder erholt und liegt im Mittel mit 61 % sogar über dem Fünfjahresmittel. Allerdings führt das nicht zu deutlichen Verbesserungen bei den RMT-Backvolumina, die im Mittel nur 7 mL über dem Fünfjahresstandard von 650 liegen.

Nach den mit diesen „frühen Mustern“ in der Detmolder Versuchsbäckerei gemachten Verarbeitungserfahrungen ist eine qualitativ gute Weizenenernte eingefahren worden. Die im Mittel um fast 50 sec gestiegenen Mehlfallzahlen (bei Type 550) signalisieren Rohstoffe mit weniger Enzymaktivität als im Vorjahr, aber mit überwiegend guten Teigeigenschaften und Volumenausbeuten. Zu beachten ist, dass die tatsächlich gebackenen Volumina meist nicht die berechneten erreichen.

Für die Backpraxis gilt, dass die Teigausbeuten gegenüber dem Vorjahr wieder um 1 bis 2 Teile erhöht werden können. Gegenwärtig wird für die Brötchen-Type 550 eine mülenseitige Ascorbinsäurebehandlung in der Größenordnung von 20 ppm als ausreichend bewertet. Knetzeiten, -intensitäten und Teigtemperaturen können beibehalten werden, bei Teigruhe- und Endgärzeiten ist häufig eine geringfügige Verlängerung vorteilhaft.

**Roggen 2018:****Prognosen für das Backverhalten weiterhin schwierig**

Fast ausnahmslos erfüllen Mühlen- und Handelsmuster die Kriterien für „Brotroggen“. Die Hektolitergewichte sind deutlich angestiegen, der Schmachtkornanteil ist bei deutlich verringerter Schwankungsbreite im Mittel mit 2,8 % leicht erhöht, der Auswuchsanteil ist gleich Null. Die durchschnittliche Mehlausbeute (für Type 997) liegt knapp unter der 80-Prozent-Marke des Fünfjahresmittels.

Die mittleren Mineralstoff- und Proteingehalte der „Mühlenmuster“ unterscheiden sich kaum vom Vorjahr und Fünfjahresmittel. Gegenüber 2017 sind Korn-, Schrot- und Mehlfallzahlen um 80 sec gestiegen, was an davor liegende Ernten erinnert. Die Amylogramm-Maxima und Verkleisterungstemperaturen sind im Mittel hoch und weisen erneut große Schwankungsbreiten auf.

Für die Backpraxis problematisch ist die erneut häufig schlechte Wasserschlüpfung. Bei Teigausbeuten unter 170 sind auch in diesem Jahr selten wirklich gute Volumenausbeuten erzielbar, der Mittelwert aus den Backversuchen lag mit 275 mL noch knapp unter dem Vorjahr. Prognosen für das zu erwartende Backverhalten haben sich als schwierig herausgestellt. Sauerteigführungen sind nahezu unverzichtbar und sollten unverändert beibehalten werden. Die TA kann ggf. um 1 Teil erhöht werden, positiv auswirken können sich möglicherweise der Zusatz von lufttrocken zerkleinertem Restbrot, verlängerte Quell-, Teigruhe und Endgärzeiten, was (back-)versuchsweise geprüft werden sollte.

**Mykotoxine 2018: Entspannte Situation**

Beim Erntegespräch wurden dazu Zwischenergebnisse der BEE-Untersuchungen des MRI-Detmold an bundesweiten Mähdruschproben der Ernte 2018 vorgestellt:

- ◆ Fusarien-Mykotoxine: DON „im niedrigen unteren Bereich“ und bei ZON „extrem geringes Vorkommen“.
- ◆ Mutterkorn: Sklerotien-Befunde im Bundesdurchschnitt deutlich gesunken und „auf einem sehr geringen Niveau“.

Da jedoch – wenn auch extrem selten – Einzelwerte mit Befund festzustellen sind, sollte die Mykotoxin-Situation in der Wertschöpfungskette „unbedingt unter Beobachtung“ bleiben.

Aktuelles Interview zum Thema „Sensitivität“ aus fachwissenschaftlicher Sicht

## Kritische Position zum unbegründeten Glutenverzicht



Die Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAKI) hat im August 2018 ein kritisches Positionspapier veröffentlicht, das wichtige Überlegungen aus allergologischer und ernährungsphysiologischer Sicht auf den aktuellen wissenschaftlichen Stand bringt.

Wir sprachen mit der Münchener Ernährungstherapeutin **Dr. Imke Reese**: Sie hat die Stellungnahme der „Task Force Food Allergy“ gemeinsam mit 26 führenden ExpertInnen aus Allergologie, Gastroenterologie, Ernährungswissenschaft und einer Patientenorganisation im *Allergo Journal International* publiziert.

*Frau Dr. Reese, gibt es einen aktuellen Anlass für die Formulierung ihrer fachkritischen Position?*

Die „Nicht-Zöliakie-Gluten-/Weizen-Sensitivität (NCGS – non celiac gluten sensitivity)“ ist nicht nur bei Laien, sondern auch zunehmend in Fachkreisen eine populäre Diagnose. Ob es sich tatsächlich um eine eigenständige Erkrankung handelt und welcher Inhaltsstoff des Weizens der verantwortliche Auslöser ist, wird seit Jahren kontrovers diskutiert. Trotzdem essen immer mehr Menschen glutenfrei und versprechen sich davon Gesundheitsvorteile. Diesem Trend wollten wir entgegenwirken.

*Was ist der Hintergrund der Kontroverse?*

Der Pathomechanismus ist unklar und aussagekräftige Diagnoseparameter fehlen. Aufgrund häufiger Selbstdiagnosen, unklarer Häufigkeit und unbestätigter Entstehung der NCGS bräuchten wir dringend geprüfte Diagnosekriterien und/oder verlässliche Laborwerte als Voraussetzung für eine Therapie.

*Warum ist eine verlässliche Diagnose in der Praxis so schwierig?*

Gluten konnte bislang nicht sicher als Auslöser einer NCGS identifiziert werden, was zwei wesentliche Gründe hat. Zum einen gibt offensichtlich sowohl Nocebo- wie auch Placebo-Effekte – also entweder nur scheinbar negative Reaktionen oder überschätzte positive Wirkungen. Zum anderen erschweren zahlreiche Störgrößen die Bewertung subjektiver Symptome unter glutenarmer/-freier Kost. Eine glutenarme Kost kann je nach Lebensmittelauswahl physiologische Verdauungseffekte unabhängig vom Gehalt an Gluten erzielen.

Darbeschwerden können unabhängig vom Vorhandensein einer Unverträglichkeit im Zusammenhang mit der Lebensmittelauswahl und Mahlzeitenzusammensetzung stehen. Auch wird einzelnen Komponenten der Nahrung (z. B. löslichen Ballaststoffen) ein besonderer therapeutischer Nutzen zugeschrieben. Wenn eine glutenfreie Kost so umgesetzt wird, dass deutliche Veränderungen der physiologischen Verdauung eintreten, spricht das für einen maßgeblichen Einfluss der Lebensmittelauswahl, aber nicht zwangsläufig für Gluten als Ursache.

*Und welche Rolle spielt in diesem Zusammenhang die ebenfalls weit verbreitete Diagnose „Reizdarm“?*

In der medizinischen Reizdarm-Leitlinie von 2011 wird eine zeitlich begrenzte Glutenreduktion und keine Glutenfreiheit empfohlen. Denn Reizdarm-Betroffene profitieren oft von der Veränderung der Ballaststoffqualitäten. Eine Besserung der Beschwerden wird vor allem dann beobachtet, wenn parallel zur Reduktion von Getreideballaststoffen die Zufuhr löslicher Ballaststoffe erhöht wird. ↗

Insofern ist für Reizdarm-Betroffene dann eine positive Wirkung zu erwarten, wenn unter Glutenreduzierung vermehrt auf eine gemüsebetonte Kost ausgewichen wird. Das ist dann aber nicht der Elimination von Gluten zuzuschreiben.

*Wo sehen Sie und Ihre Kolleginnen und Kollegen einen Ausweg aus diesem Dilemma?*

Aktuell kann wegen fehlender überzeugender Diagnosekriterien bei Verdacht einer NCGS ausschließlich eine umfassende Differential-Diagnostik empfohlen werden. Hierzu gehören eine sorgfältige Anamnese, einschließlich eines Ernährungs- und Symptomtagebuchs, eine allergologische Diagnostik und der sichere Ausschluss einer Zöliakie.

Unsere Arbeitsgruppe befürwortet ein derartiges strukturiertes Vorgehen, da ohne eine medizinisch gesicherte Diagnose eine längere Glutenkarenz nicht zu empfehlen ist. Von Selbstdiagnosen mit anschließendem komplettem Gluten- oder Weizenverzicht kann nur abgeraten werden, weil uns das den sicheren Ausschluss einer Zöliakie nur unnötig erschwert.

*Apropos Zöliakie – wo liegt der Unterschied zu den Sensitivitäten?*

Eine Zöliakie erfordert eine lebenslange streng glutenfreie Kost, um diese Autoimmunerkrankungen erfolgreich zu therapieren. Allerdings sind Betroffene in der Regel in ernährungstherapeutischer Betreuung, so dass Nachteilen und Risiken dieser Kostform [s. *Kasten*] von Anfang an entgegengewirkt werden kann. Führen – vermeintlich – Betroffene einer Glutensensitivität eine glutenfreie Kost durch, erfolgt dies meist ohne ernährungstherapeutische Betreuung, d.h. Nachteile und Risiken werden nicht erkannt.

Die Einhaltung einer Glutenfreiheit ist nur bei eindeutiger medizinischer Diagnose (Zöliakie) sinnvoll und notwendig.

*Frau Dr. Reese, wir danken Ihnen für das Gespräch!*

### In der Literatur dokumentierte Risiken einer glutenfreien Kost ohne medizinische Indikation:

- Maskierung einer bislang unerkannten Zöliakie,
- Triggern einer Essstörung inkl. einer Orthorexia nervosa,
- Auslösen oder Verstärken einer Obstipation bis zu möglichen Enddarmkrankungen und
- erhöhte Gefahr einer Fettstoffwechselstörung.

Hinzu kommen eindeutige Nachteile der glutenfreien Kost an sich, die sich bezüglich einer ausreichenden Nährstoffzufuhr, der Lebensqualität, der Kosten und möglicher Schwermetallbelastungen ergeben können. *Quelle: Allergo J Int 2018;27:147–51*

*Link zum Download der wissenschaftlichen Publikation von den Webseiten der DGAKI: [www.dgaki.de/leitlinien/aktuelle-leitlinien/](http://www.dgaki.de/leitlinien/aktuelle-leitlinien/)*