

# Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 21 ■ September 2012

## In Zukunft lieber als „Mehl\_Mail“?

Sie möchten den MEHLreport künftig lieber per E-Mail erhalten? Nichts leichter als das! Einfach beiliegenden Wunschzettel ausfüllen und an die Redaktion senden. Oder noch einfacher: Unter [www.mehlreport.de](http://www.mehlreport.de) für den Mail-Service registrieren – wahlweise als „plus digital“ oder „nur digital“.

### Mehlthema

Brotgetreide-Qualitäten 2012:  
Beim Backen kaum Probleme Seite 2

## EDITORIAL

### Liebe Leserin, lieber Leser,

um die Antworten auf zwei naheliegende Fragen vorweg zu nehmen...  
Erstens: Nein, Sie haben keine Ausgabe des MEHLreports verpasst. Die Redaktion hatte eine kreative Denkpause eingelegt. In Zukunft gibt's wieder dreimal pro Jahr aktuelle Infos für Profis plus unseren neuen Mehl\_Mail-Service.

Zweitens: Ja, diese Ernteaussage hat nur zwei Seiten. Um bei diesem Thema schneller zu sein, haben wir nach reiflicher Überlegung – siehe „Denkpause“ – auf die MEHLpraxis verzichtet. Die regionalen Unterschiede und die zunehmende Differenzierung der Mehlfunktionalitäten hat es immer schwieriger – und letztendlich praktisch unmöglich – gemacht, Verarbeitungshinweise für die bundesweite Backpraxis allgemeingültig zu formulieren. Deshalb: Sprechen Sie darüber mit Ihrer Mühle – sozusagen auf dem „kleinen Dienstweg“!

Und nicht zuletzt die alle umtreibende „Preisfrage“: Lesen Sie dazu kurz & knapp die MEHLmarkt-Rubrik auf Seite 2 ...

Heiko Zentgraf

Redaktion »Mehlreport«

### Mehlonline

Die aktuelle Ausgabe (+ alle früheren) finden Sie auch im Internet als pdf-Datei unter [www.mehlreport.de](http://www.mehlreport.de)

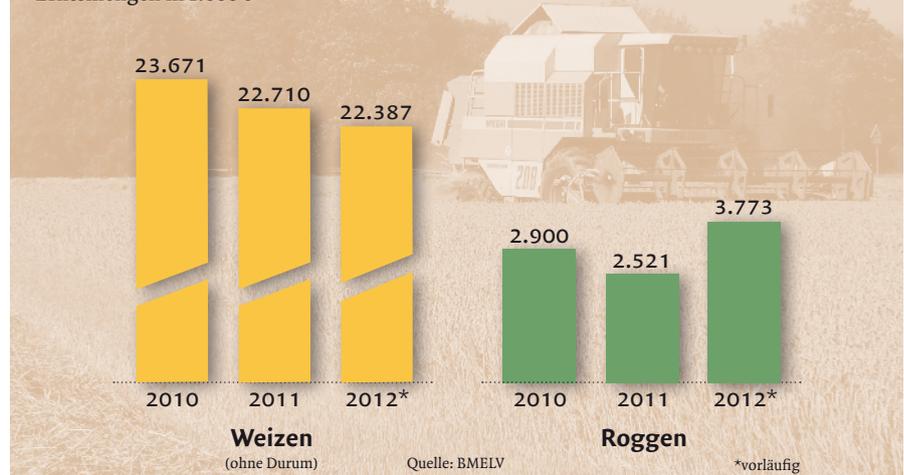
## Brotgetreide-Ernte 2012:

# Wieder weniger Weizen, Roggen gut im Schnitt

In den letzten Monaten gingen die deutschen Landwirte durch ein witterungsbedingtes Wechselbad der Gefühle. Zunächst waren im Herbst und Winter die Bedingungen auf den Äckern halbwegs gut. Regionale Probleme brachten dann die harten Februarfröste, denen die Bestände mangels Schneedecke vielerorts schutzlos ausgeliefert waren. Das führte bei Weizen in einigen Bundesländern zu enormen Auswinterungsschäden, die dort eine Neueinsaat nötig machten. Der regnerische Sommer ließ anfangs Schlimmeres befürchten, jedoch setzte – spät, aber zumeist noch gerade rechtzeitig – günstiges Erntewetter ein. Und die Brotgetreidepreise schnellten auf während der Erntezeit bislang ungekannte Höhen...

## Die Brotgetreide-Ernte in Deutschland

Erntemengen in 1.000 t



Eigentlich wollten die Landwirte ihren Weizenanbau ausdehnen, durch die Auswinterungsschäden sind die Ernteflächen aber gegenüber dem Vorjahr um 9 Prozent geschrumpft. Neben der Nachsaat von Sommergetreide haben die guten Hektarerträge die Situation beim Weizen wenigstens halbwegs gesichert: Mit 74 Dezitonnen (dt) erreichten sie fast das gewohnte Niveau. Dennoch bleiben die geernteten Mengen deutlich unter dem – ohnehin schon mageren – Vorjahresergebnis. Gegenüber dem langjährigen Mittel fehlen in der deutschen Weizenbilanz 1,2 Mio. Tonnen. Das lässt angesichts der Dürre in den USA und fehlendem Angebot aus der Schwarzmeerregion kaum eine Entspannung bei den vom Weltmarkt bestimmten Weizenpreisen erwarten.

Anders fällt die Roggenbilanz aus. Die Aussaatfläche wurde im Herbst 2011 aufgrund der attraktiven Marktbedingungen mit hohem Preisniveau deutlich ausgedehnt (+ 16 Prozent). Der Roggen war dank größerer Winterhärte von Auswinterungsschäden praktisch nicht betroffen.

Die sehr guten Hektarerträge (53 dt) übertreffen zudem das langjährige Mittel um 8 Prozent. Zusammen ergibt sich daraus eine Erntemenge in der Größenordnung, die an die guten Roggenerntenernten der Jahre 2008 und 2009 anknüpft – und damit über dem langjährigen Mittel von 3,2 Mio. Tonnen liegt. Da für den Nahrungsbedarf knapp eine Million Tonnen benötigt werden, sollte somit für die Mühlen die Möglichkeit zur Auswahl bester Brotroggen-Qualitäten gegeben sein. →

# Weizen und Roggen sind teuer, aber ordentlich: Beim Backen kaum Probleme



Die hohen Preise für Brotgetreide freuen sicher die Landwirte, führen aber bei Müllerei und Backgewerbe zu tiefen Sorgenfalten beim Kalkulieren. Kaum Probleme gibt es dagegen mit den Backeigenschaften, auch wenn es – wie üblich – regionale Unterschiede zu berücksichtigen gilt: Mit dem Getreide aus der neuen Ernte werden sich die hohen Qualitätsstandards der Mahlerzeugnisse für Backbetriebe gut umsetzen lassen.

Das zeigen die 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 Qualitätsdaten auf Basis von über 200 „Mühlenmustern“ besitzen eine hohe Praxisrelevanz, denn sie repräsentieren marktrealen Getreidepartien. Die Ergebnisse wurden beim Detmolder Erntegespräch 2012 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung vorgestellt.

## Weizenqualitäten auf Mittelwert-Niveau

Das jahrgangstypische Qualitätsprofil 2012 ist bei Korn-Fallzahl, Proteingehalt, Kleberanteil und Eiweißqualität/Sedimentationswert fast identisch mit dem Vorjahr – bei deutlich geringeren Schwankungsbreiten: s. Tabelle. Die RMT-Backversuche zeigen gegenüber 2011 eine im Mittel um einen halben Prozentpunkt gesunkene Wasseraufnahme (59,7 %), das Backvolumen ist leicht gestiegen (648 ml/100 g; + 13). Zudem entsprechen die Durchschnittswerte aller wichtigen Qualitätsparameter fast durchweg und recht genau dem Fünfjahresmittel: Damit ist einerseits der Ernteübergang in diesem Jahr relativ unproblematisch, andererseits kann sich die bäckereische Verarbeitungspraxis gut an Erfahrungswerten zurückliegenden Jahre orientieren.

Während E- und A-Sorten diesem Gesamtbild sehr weitgehend entsprechen, finden sich bei den untersuchten B-Sorten-Mustern stärkere Abweichungen – sowohl zu den Vorjahreswerten als auch zum Fünfjahresmittel: erhöhte Mineralstoff-, Protein- und Klebergehalte, niedrigere Sedimentationswerte und Wasseraufnahmen.

Die Rohstoffeigenschaften des Weizens sind also mit sorten-/gruppenspezifischen Eigenschaften zu steuern und verlangen bäckereitechnologisch eigentlich kaum mehr als eine „kontrollierende Anpassung“ der Ascorbinsäuregabe an die in diesem Jahr tendenziell weicherer Kleber. Die Mahlfähigkeit lässt allerdings zu wünschenswerten: Bei der Type 550 liegt die Mehlausbeute im Mittel aller Sortengruppen um zwei Prozentpunkte unter dem

Vorjahr. Es wird also für die Produktion noch mehr vom ohnehin schon teuren Rohstoff benötigt. „Das macht die Wirtschaftlichkeit der Mehlerstellung noch schwieriger“, hieß es dazu beim Erntegespräch mit Blick auf das Getreidewirtschaftsjahr 2012/13.

## Neunzig Prozent Brotroggen

Beim Roggen konnten nicht nur die Erträge überzeugen, auch die Qualitäten sind gut: Es ist zwar roggentypisch, dass standort- und sortenabhängig ein großes Spektrum von Qualitäten mit breiter Streuung vorliegt, aber die Ergebnisse der Roggenmuster zeigen im „Schrot-Mittel“ ein gut mühlenfähiges Gesamtbild: Die Fallzahlen liegen im Durchschnitt deutlich über dem Vorjahr und fast immer über 120 Sekunden. Die Amylogramm-Viskositäten sind im Mittel auf Vorjahresniveau und sinken nicht unter 200 AE. Die Verkleisterungstemperatur

ren von meist deutlich über 63 °C haben sich gegenüber dem Vorjahr leicht erhöht: s. Tabelle. Gemessen an diesen Kriterien ist aufgrund erster Einschätzungen mit etwa 90 Prozent Brotroggen aus der neuen Ernte zu rechnen.

Das Backverhalten wird im Vergleich zur Ernte 2011 als „etwas ungünstiger“ eingeschätzt, erfordert aber keine Experimente. Die Teigausbeuten der Standardmehle aus den Mühlenmustern liegen im Schnitt mit 169,4 (Vorjahr: 172,0) etwas niedriger, die Volumenausbeute ist auf 287 ml (+ 5) gestiegen – beide Werte entsprechen damit dem Fünfjahresmittel.

Die Verarbeitung muss bei hohen Fallzahlen der geringeren Enzymaktivität Rechnung tragen und bei den Teigausbeuten auf die Wasseraufnahmekapazitäten der Mehle achten. Die Stärkebeschaffenheit der Roggenqualitäten 2012 dürfte mit „passenden“ Amylogrammwerten kaum Probleme bei der Brotherstellung bereiten.

## Qualitätsübersicht zur Getreideernte 2012

Daten für Getreide aus neuerntigen Lieferungen an die deutsche Müllerei Mittelwerte (und Schwankung) bei E-/A-/B-Weizensorten bzw. Brotroggen-Partien („Detmolder Mühlenmuster“)

Weizen		Roggen	
Korn-Fallzahl (s):	319 (179-404)	Korn-Fallzahl (s):	214 (94-370)
Proteingehalt (% TS):	13,5 (10,8-16,5)	Proteingehalt (% TS):	9,4 (7,1-12,3)
Schrotkleberanteil (%):	28,3 (20,4-37,0)	Amylogramm-Max. (AE):	803 (290-1375)
Sedimentationswert (ml):	55 (26-75)	Verkleisterungstemp. (°C)	68,9 (62,7-79,5)

Quelle: Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Instituts am Standort Detmold

## Steigende Getreidepreise – eine unendliche Geschichte?

von Hans-Christoph Erling, Vorsitzender des Verbandes Deutscher Mühlen



Die angespannte Lage auf den internationalen Getreidemärkten bestimmt auch die Situation

auf dem heimischen Markt. Die Getreidepreise in Deutschland liegen auf Rekordniveau: Um 265 Euro je Tonne notieren die deutschen Produktenbörsen seit Beginn der

Erntezeit im Schnitt für normalen Mahlweizen, für Qualitätsweizen bis zu 285 Euro. So viel musste in den letzten 25 Jahren im Juli, August und September noch nie bezahlt werden: Brotgetreide ist gegenwärtig um rund 25 bis 35 Prozent teurer als vor zwölf Monaten.

Ob das auch Preiserhöhungen bei Brot und Brötchen nach sich zieht, werden die Bäcker zu kalkulieren haben. Klar ist aber, dass die Mühlen solche Kostensprünge unmög-

lich auffangen können. Preissteigerungen von 60 bis 70 Euro je Tonne Brotgetreide bedeuten für unsere Branche Mehrkosten im Rohstoffeinkauf von rund 500 Millionen Euro, das sind ca. 20 Prozent des Jahresumsatzes. Höhere Einstandskosten in dieser Größenordnung müssen bei den Mühlen in die betriebliche Kalkulation der Verkaufspreise einfließen – anders ist erfolgreiches Wirtschaften auf Dauer nicht möglich!