

Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 23 ■ September 2013

Brotgetreide 2013:

Späte, aber reiche Ernte

Die deutschen Landwirte sind es mittlerweile schon gewöhnt – das witterungsbedingte Wechselbad der Erwartungen an die Brotgetreide-Ernte im Vegetationsverlauf: Auf gute Aussaatbedingungen folgten ein langanhaltender Winter und ein sonnenscheinarmes, sehr kühles Frühjahr. Das führte zu einem Vegetationsrückstand von bis zu vier Wochen. Starkniederschläge und Dauerregen in Mai und Juni sorgten für eine „Wasserreserve“ in den Böden. So konnten Weizen und Roggen die hochsommerliche Juli-Trockenheit besser verkraften als vielfach erwartet – allerdings häufig verbunden mit einer sehr schnellen Abreife. Die nach der Hitzeperiode mit Verspätung angelaufene Ernte musste zwar in manchen Gebieten wegen Regenfällen kurzfristig unterbrochen werden, konnte aber insgesamt gut und reichlich eingebracht werden.

Mehlthema

Backqualitäten 2013
liegen im „grünen Bereich“ Seite 2

Mehlpraxis

Rezeptwettbewerb
„Grand Prix für Roggenbäcker“
Seite 2

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Ernte konnte diesmal erst mit ziemlicher Verspätung eingefahren werden, und daher sind noch nicht alle Qualitätsuntersuchungen komplett abgeschlossen. Aber die ersten praktischen Erfahrungen mit neuerntigen Mehlen zeigen gute bäckerrische Perspektiven, auch wenn aufgrund der schnellen Abreife in diesem Jahr noch mit gewissen Nachreife-Effekten beim Getreide zu rechnen ist.

Wie beim Detmolder Erntegespräch deutlich wurde, sind qualitätsbeschreibende Kennzahlen wie Protein, Kleber etc. für die Getreidekette unverzichtbar. Aber es wird immer wichtiger, diese nie „solo“ zu betrachten, sondern stets mit Blick auf ihre Rolle im rheologischen Netzwerk. Und reine „Zahlenbäckerei“ stößt an Grenzen, wenn die Backpotenziale von Mehlen aus modernen Getreidesorten größer sind, als ihre analytische Werte erwarten lassen: Oft bringen auch relativ niedrige Protein- und/oder Klebergehalte gute Ergebnisse, weil sich die funktionalen Kleberqualitäten verbessert haben. Das ist ein für die Qualitätssicherung wichtiger Hinweis, wenn es um die Anpassung von Spezifikationen fürs kommende Jahr geht...

Heiko Zentgraf

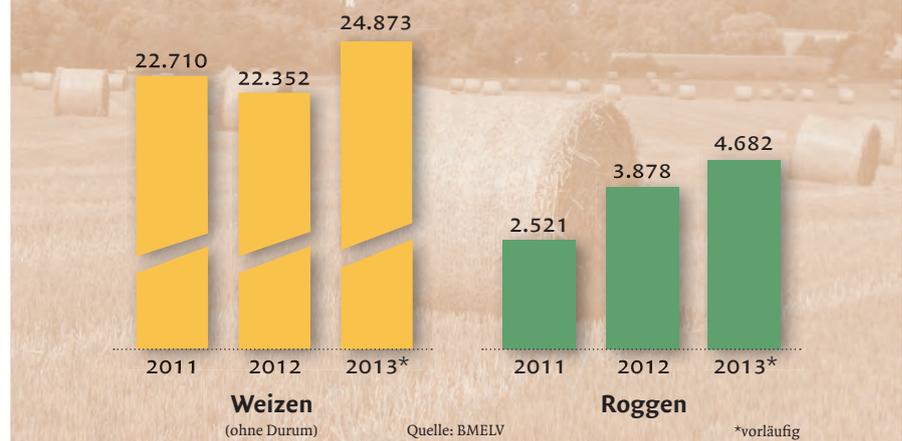
Redaktion »Mehlreport«

Mehl online

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

Die Brotgetreide-Ernte in Deutschland

Erntemengen in 1.000 t



Die Anbauflächen beim Weizen entsprechen dem langjährigen Mittel, bei den Hektarerträgen ist jedoch ein deutliches Plus zu verzeichnen: Mit 80 Dezitonnen (dt) liegen sie um acht Prozent höher als im Vorjahr. Hinter diesem Durchschnitt stehen zwar regionale Schwankungen, jedoch sind die örtlich erzielten Erträge fast durchweg höher, als nach dem Vegetationsverlauf erwartet werden konnte. Mit fast 25 Mio. Tonnen liegt die von Wintersorten dominierte deutsche Weizenernte 2013 mengenmäßig deutlich über den Vorjahren und um sechs Prozent über dem Durchschnitt der Jahre 2007-2012.

Auch in der EU sowie weltweit wird mit relativ guten Weizenernten gerechnet, sodass sich – bei gleichzeitig steigender Nachfrage für Nahrungszwecke – die Lagerbestände am Weltmarkt allenfalls leicht werden erholen können.

Die deutsche Roggenernte 2013 ist die höchste seit über zehn Jahren. Bundesweit haben die Landwirte auf Grund der recht attraktiven Marktbedingungen im vergangenen Jahr ihre Roggenanbauflächen deutlich ausdehnt. Hinzu kommen sehr gute Hektarerträge, die mit 60 dt das langjährige Mittel um mehr als 20 Prozent übertreffen. Das führt zu einer rekordverdächtigen Erntemenge von 4,7 Mio. Tonnen, wie sie zuletzt Mitte der 1990er-Jahre registriert wurde. Die Mühlen können somit die besten Qualitäten für die Brotroggenverarbeitung selektieren. Da aber für den Nahrungsbedarf weniger als eine Million Tonnen Roggen benötigt wird, stehen recht große Mengen für andere Verwendungszwecke zur Verfügung: für den Export, als Futtermittel oder angesichts der eher knappen Maisernte auch zur Energiegewinnung in Biogasanlagen vor Ort.



Mehlthema

Weizen und Roggen der Ernte 2013: Beim Backen im „grünen Bereich“

Die indirekten Zahlenwerte aus der Getreide- und Mehlanalytik liefern in diesem Jahr teilweise ungewöhnliche Ergebnisse. Dennoch gibt es bei den Backeigenschaften kaum Probleme, auch wenn es – wie üblich – regionale Unterschiede zu berücksichtigen gilt. 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 der „Detmolder Mühlenmuster“ besitzen hohe Praxisrelevanz, denn sie repräsentieren marktreal Getreidepartien.

Die Ergebnisse wurden beim Detmolder Erntegespräch 2013 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung vorgestellt.

Qualitätsprofile des Weizens: Backversuche geben Aufschluss

Das jahrgangstypische Qualitätsprofil 2013 unterscheidet sich im Niveau deutlich vom Vorjahr, die Schwankungsbreiten in den Mühlenmustern sind aber wiederum recht gering. Die Korn-Fallzahlen als Maß für die Enzymaktivität sind im Mittel um 35 Sekunden höher, doch auch mit Fallzahlen über 350 lässt sich 2013 recht verlässlich backen. Proteingehalte und Kleberanteile liegen aufgrund des „Verdünnungseffekts“ durch die hohen Hektarerträge unter den Vorjahresergebnissen – es fehlen insbesondere die „ganz hohen Ausreißer“. Auch die Sedimentationswerte als mehlanalytischer Hinweis für die Eiweißqualität sind im Mittel um sieben Prozent gesunken, was sich aber auf Wasseraufnahme und Volumenausbeute anscheinend nicht negativ auswirkt: Die aktuellen Weizensorten bringen offensichtlich verbesserte Kleberleistungen, sodass Mehle trotz geringerer Kleberanteile und auf niedrigerem Sedi-Niveau gute Backergebnisse liefern können. Die Weizenbackversuche des MRI-Detmold mit Type 550 zeigen gegenüber 2012 eine gute Wasseraufnahme von 60 %. Das Backvolumen übertrifft im Durchschnitt mit 668 ml/100g Vorjahresergebnis und Fünfjahresmittel (648/651 ml). Die in diesem Jahr z.T. auffälligen Unterschiede zwischen berechneter und erbackener Volumenausbeute machen Backversuche für eine praxismotivierte Beurteilung des zu erwartenden Backverhaltens noch wichtiger.

Die Rohstoffeigenschaften des Weizenjahrgangs 2013 verlangen bäckereitechnisch in vielen Fällen eine kontrollierte Erhöhung der Ascorbinsäuregabe: Als optimal haben sich 30 ppm erwiesen – sowohl in den Brötchen-Backversuchen als auch im Kasten-Backversuch

für Brot. Im weiteren Verlauf des Jahres sollte aber die Höhe der Ascorbinsäuregabe prüfend im Auge behalten werden.

Wie das BMELV berichtet, führten örtlich ungünstige Bedingungen zu einem erhöhten Fusariendruck. Jedoch ist Weizen nach bisheriger Datenlage kaum mit dem Fusariumtoxin DON belastet. Mutterkornbesatz im Roggen ist dagegen als regionales Problem relevanter als in den Vorjahren.

Qualitätszahlen bei Roggen: hohes Niveau mit Standortstreuung

Trotz leicht erhöhtem Schmachtkornanteil konnten beim Roggen nicht nur die Erträge überzeugen, auch die Qualitäten ergeben ein „im Mittel gutes Backverhalten“, wie es beim Detmolder Erntegespräch hieß. Mehlanalytisch bemerkenswert sind extrem hohe Durchschnittswerte mit standortabhängigen Streubreiten. Die Ergebnisse der Roggenmuster zeigen ein ungewöhnliches Gesamtbild: s. Tabelle. Die Fallzahlen liegen nochmals über dem Vorjahresmittel und zumeist über 200 Sekunden.

Amylogramm-Viskositäten unter 500 AE sind eher die Ausnahme. Parallel haben sich die Verkleisterungstemperaturen erhöht: Mit 73 °C im Mittel liegen sie ungewöhnlich hoch und deutlich über 2012 bzw. dem Fünfjahreswert von 69 °C. Das Backverhalten der diesjährigen Roggenmehlerzeugnisse wird im Vorjahresvergleich als „etwas günstiger“ charakterisiert – trotz der ungewöhnlichen Werte aus der Analytik, die evtl. „Abmischqualitäten“ verlangen. Die Teigausbeuten der Standardmehle aus den Mühlenmustern liegen im Schnitt mit 171 etwas höher, die Volumenausbeute ist mit 284 ml/100g nahezu auf dem Niveau von Vorjahr bzw. Fünfjahresmittel (287/288 ml).

Angesichts der hohen Roggen-Fallzahlen ist der sehr geringen Enzymaktivität durch die Verwendung von Malzmehl o.ä. Rechnung zu tragen. Zur Verbesserung der Wasserbindung in der Teigphase bieten sich z.B. die Versäuerung dunklerer Typen (Brühstück!) bzw. eine Verwendung von lufttrocken zerkleinertem Restbrot oder Quellmehlen an, um ausreichende Frischhaltung sicherzustellen.

Qualitätsübersicht zur Getreideernte 2013

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

Weizen		Roggen	
Korn-Fallzahl (s):	354 (249-422)	Korn-Fallzahl (s):	261 (187-298)
Proteingehalt (% TS):	13,2 (10,0-15,9)	Proteingehalt (% TS):	9,6 (8,4-10,9)
Schrotkleberanteil (%):	26,9 (17,4-35,2)	Amylogramm-Max. (AE):	985 (540-1340)
Sedimentationswert (ml):	50 (14-75)	Verkleisterungstemp. (°C)	73,4 (68,7-82,0)

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

Mehlpraxis

Grand Prix für Roggenbäcker Rezeptwettbewerb für den „Nachwuchs mit Zukunft“

Brotroggen ist dank der Anbau-Renaissance auf deutschen Feldern reichlich vorhanden. Leider ist jedoch die Verwendung für Brote und Kleingebäcke rückläufig, obwohl Roggen ein wesentliches Element für Vielfalt und Attraktivität des Sortiments ist – mit Genuss- und Gesundheitsaspekten.

Was fehlt, sind „jugendliche Impulse“: Mit Blick auf das fürs Backen mit Roggen wichtige Know-how bei den „BäckerInnen der Zukunft“ rücken diese jetzt beim Relaunch des

Branchenwettbewerbs 2013/14 in den Fokus. Anknüpfend an das duale System der Berufsausbildung werden zwei jugendliche Teilnehmergruppen angesprochen:

- Schüler/-innen von Bäckerfachklassen an berufsbildenden Schulen (mit ihren Lehrkräften)
- Auszubildende in Bäckereibetrieben (mit ihren Ausbildern/-innen)

Veranstalter sind die Verbände von Backgewerbe und Müllerei – zusammen mit GMF,



dem Medienpartner „Allgemeine BäckerZeitung“ und der „Rye Belt“-Initiative von KWS als Sponsor.

Die Bewerbungsunterlagen finden Sie Ende Oktober online unter

www.mehlreport.de

> Downloads zur Ausgabe 23 @

Mehlreport

Herausgeber: Verband Deutscher Mühlen e.V.; Redaktion: Dr. Heiko Zentgraf (Ilg. und v.i.S.d.P.), Stephanie Müller, Lena Salein
Redaktionskontakt c/o GMF: Telefon (02 28) 42 12 50, Fax 479 75 59, E-Mail: mehlreport@gmf-info.de
Anschrift von Herausgeber und Redaktion: Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn
Wir danken den Mitarbeitern des MRI-Detmold für die zur Verfügung gestellten Informationen.
Grafik und Gestaltung: MediaCompany GmbH; Druck: Wolanski GmbH; Bildnachweis: alle Fotos GMF; © VDM 2013

