

Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 24 ■ Oktober 2014

Brotgetreide 2014:

Große Mengen mit kleinen Mängeln

Mehlthema

Qualitätsprofile 2014:
Backkompetenz ist angesagt! Seite 2

Mehlpraxis

Rezeptideen aus dem
Grand Prix für Roggenbäcker Seite 2

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser,

der deutsche Qualitätsweizenanbau ist ein landwirtschaftliches Erfolgsmodell: Seit 1970 konnten die mittleren Hektarerträge verdoppelt werden! Doch zukünftig wird die gesamte Getreidekette – von der Züchtung über Landwirtschaft, Handel und Mühlen bis hin zu Mehleinkäufern und Qualitätsmanagern im Backgewerbe – ein besonderes Augenmerk auf die Backfunktionalitäten von Weizensorten und -mischungen richten müssen. Denn die anstehende Begrenzung der Stickstofffrachten ins Grundwasser dürfte alle Beteiligten unmittelbar und nachhaltig betreffen.

Der Proteingehalt als zentrales Wertkriterium wird zunehmend kontrovers diskutiert, wie das Detmolder Erntegespräch zeigte: Lassen sich nur mit intensiver Stickstoffdüngung die heute üblichen hohen Proteinwerte erzielen? Und was sind mögliche Konsequenzen, wenn dieses Proteinniveau nicht mehr geliefert werden kann? Einen ersten „Vorgeschmack“ gibt die Weizenernte 2014 mit ihren im Durchschnitt deutlich niedrigeren Proteinwerten. Kleinere Brötchen zu backen – im tatsächlichen Wortsinn – könnte bei protein-schwachen Weizenmehlen eine Option werden...

Heiko Zentgraf

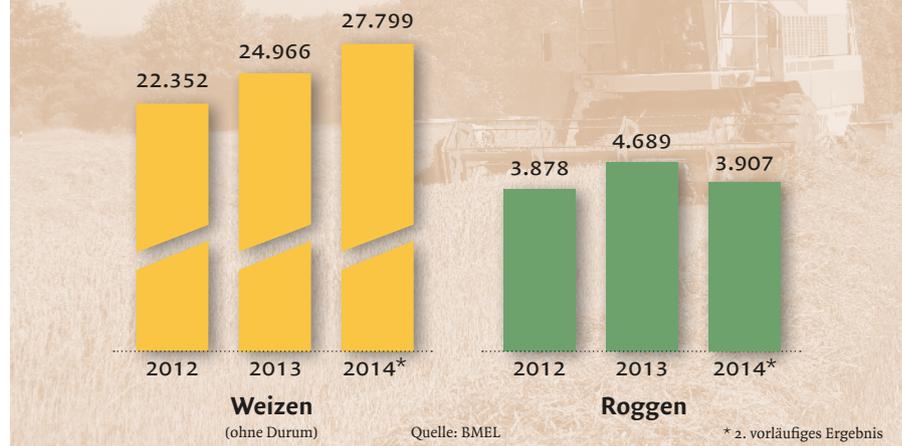
Redaktion »Mehlreport«

Mehlonline

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 sind kurz- und mittelfristig nahezu unverändert geblieben, die Hektarerträge liegen jedoch 2014 auf Rekordniveau: Mit nahezu 87 Dezitonnen (dt) steigt der Bundesdurchschnitt nochmal um acht Prozent gegenüber dem Vorjahr und übertrifft deutlich das langjährige Mittel. Außer in der Region Rheinland-Pfalz/Saar sind Erträge und Mengen in allen Bundesländern überdurchschnittlich. Mit knapp 28 Mio. Tonnen liegt die von Wintersorten dominierte deutsche Weizenernte 2014 mengenmäßig deutlich über den beiden Vorjahren und um 15 Prozent über dem Durchschnitt der Ernten 2008-2013. Die zögerliche Vermarktungsbereitschaft der Landwirte macht jedoch den Mühlen die lokal-regionale Beschaffung geeigneter Qualitäten aus der neuen Ernte nicht gerade leicht...

Die deutsche Roggenernte ist 2014 mengenmäßig etwas geringer ausgefallen. Bundesweit haben die Landwirte im vergangenen Jahr ihre Roggenanbauflächen – nach der marktpreisbedingten Ausweitung für 2013 – wieder deutlich reduziert. Auch beim Roggen übertreffen die Hektarerträge mit 61 dt das langjährige Mittel um 18 Prozent. Das führt zu einer Erntemenge von 3,9 Mio. Tonnen: Deutlich weniger als in der Rekordernte des Vorjahres, zurück auf dem Niveau von 2012, aber immer noch sechs Prozent über dem Durchschnitt von 2008-2013.

Da für den Nahrungsbedarf in Deutschland weniger als eine Million Tonnen Roggen benötigt wird und 97 Prozent in Brotroggenqualität geerntet wurden, können die Mühlen somit geeignete Qualitäten für Bäckermehle und -schrote selektieren...

Weizen und Roggen der Ernte 2014: Backkompetenz ist angesagt!



Die Witterungsbedingungen im Vegetationsverlauf haben zwar zu hohen Erträgen geführt, gleichzeitig aber Proteingehalt und -qualität bei ertragsstarken Weizensorten negativ beeinflusst. Im Gesamtbild der Weizenernte 2014 führt dieser agronomische „Verdünnungseffekt“ zu Rohproteingehalten, die mit einem Bundesdurchschnitt von rund 12 Prozent um fast einen Prozentpunkt unter dem Vorjahr liegen. Andererseits wissen die Mühlen, was sie brauchen: 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 Ergebnisse wurden beim Detmolder Erntegespräch 2014 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung vorgestellt.

Qualitätsprofile des Weizens 2014: Mühlenmuster mit stabilen Werten

Im Gegensatz zum Gesamtbild der Ernte unterscheidet sich das Weizenprofil 2014 bei den Mühlenmustern praktisch nicht vom Vorjahr: Die Mittelwerte von Fallzahl, Proteingehalt, Kleberanteil und Sedimentationswert sind nahezu identisch – auch in differenzierter Betrachtung der Sortimentsklassen. Lediglich für die B-Sorten lässt sich ein ertragstypischer Einbruch bei den Qualitäts- und Verarbeitungsmerkmalen erkennen.

Die Korn-Fallzahlen als Maß für die Enzymaktivität liegen im Mittel um 19 Sekunden niedriger und damit wieder auf langjährigem Niveau. Proteingehalte, Kleberanteile und Sedimentationswerte sind unverändert gegenüber Vorjahr und Fünfjahresmittel. Leichte Abweichungen gibt es bei einigen Schwankungsbreiten, die jedoch auch in diesem Jahr bei den Mühlenmustern wieder recht schmal sind: So beginnt der Streubereich der Fallzahlen tiefer, beim „Sedi“ ist der niedrigste Wert etwas höher als im Vorjahr.

Bäckereitechnologisch auffällig sind allerdings einige Ergebnisse der Rapid-Mix-Tests. Bei im Durchschnitt unveränderter RMT-Wasseraufnahme (60,4 %) liegt das mittlere RMT-Backvolumen mit 635 ml/100g um fünf Prozent niedriger als im Vorjahr (670 ml/100g). Diese Trenddiskrepanz zwischen Wasseraufnahme und Backvolumen im RMT macht Backversuche für eine praxisgerechte Beurteilung noch wichtiger, in den Versuchsbäckereien der Mühlen ebenso wie in den Backbetrieben: vor allem für Prozesse bzw. Produkte, wo sich möglicherweise qualitative Probleme einstellen könnten, wie z. B. bei Langzeitführungen oder

Sandwich-Toast. Als erste Verarbeitungshinweise wurden beim Detmolder Erntegespräch u.a. empfohlen:

- Ascorbinsäuredosierung von 30 ppm durch die Mühle beibehalten.
- Zeiten von Schnellknetung und Endgare verkürzen, ohne die Teigausbeuten zu ändern.
- Schwache Volumenausbeuten bei Brötchen ggf. mit Backhilfsmitteln ausgleichen – oder kleinere Brötchen backen, was sensorisch durchaus vorteilhaft sein kann.

Qualitätszahlen bei Roggen 2014: Backprobleme trotz gutem Niveau

Nach den Detmolder Backversuchen sind die Verarbeitungseigenschaften der Roggenmehle aus den Mühlenmustern trotz „normaler“ Zahlenwerte nicht immer befriedigend. Einerseits liegen zwar Hektolitergewichte hoch bzw. Schmachtkornanteile niedrig, und die Stärkebeschaffenheit ist akzeptabel, wie Kornfallzahlen und Amylogrammwerte zeigen. Andererseits macht in diesem Jahr das Backverhalten

u. U. bäckereische Prozesskorrekturen nötig. Dazu drei Vorschläge aus Detmold:

- Teigausbeute der Roggenbrotteige um 3 bis 4 Teile reduzieren.
- Zur leichteren Teigaufbereitung lufttrocken zerkleinertes Restbrot oder Quellmehle einsetzen.
- Endgärzeiten verkürzen, bei unveränderter Sauerteigführung und gleichbleibenden Teigtemperaturen und -ruhezeiten.

Mykotoxine:

Entspannung, aber keine Entwarnung

Nach den ersten Untersuchungsergebnissen ist die „Situation bei Fusarientoxinen entspannter als im Vorjahr“, hieß es beim Detmolder Erntegespräch. Bei Mutterkorn liegt der Sklerotienbesatz in den untersuchten Roggenpartien mit durchschnittlich 0,01 Gewichtsprozent deutlich unter dem Vorjahr, angesichts von höheren Einzelwerten ist jedoch in der Brotroggenannahme weiterhin Aufmerksamkeit geboten.

Qualitätsübersicht zur Getreideernte 2014

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

Weizen		Roggen	
Korn-Fallzahl (s):	333 (89-494)	Korn-Fallzahl (s):	200 (95-313)
Proteingehalt (% TS):	13,1 (10,1-16,1)	Proteingehalt (% TS):	9,2 (7,9-11,0)
Schrotkleberanteil (%):	26,6 (15,6-36,6)	Amylogramm-Max. (AE):	797 (390-1740)
Sedimentationswert (ml):	50 (24-76)	Verkleisterungstemp. (°C)	67,2 (63,0-72,6)

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

Jugendliche Rezeptideen aus dem Grand Prix für Roggenbäcker

Die Hauptpreise gingen an zwei Azubis aus Kiel und die SchülerInnen einer Berufsschule in Sigmaringen. „Für Vielfalt und Attraktivität des Sortiments bei den deutschen Brotkunden bleibt Roggen unverzichtbar“, sagte der Juryvorsitzende Professor Michael Klei- nert bei der Preisverleihung: „Es ist daher höchst erfreulich, dass der jugendliche Profinachwuchs unserer Bäcker so viel Engagement und Fantasie für neue Rezepturideen rund um den Roggen entwickelt hat.“

Das „Roggen Deli 2 Go“ bietet Gesundheit mit Genuss für zeitgemäße Verzehrsituationen, „HopfMalz-Brot“ und „Roggen-Reiskornbrot“ verbinden Mehl- und Getreidevielfalt bei den Zutaten mit interessanten und modernen Geschmackserlebnissen, wie es sich die jugendliche Kundschaft heute wünscht: Einmal herzhaft-bissig, das andere Mal trendig-mild. „So kann die Zukunft des Roggens schmecken“, war die einhellige Meinung der Fachjury.



Die „Rezepte zum Nachbacken“ finden Sie unter www.mehlreport.de
> Downloads zur Ausgabe 24 @