

Mehlreport

Ausgabe 02 / September 2004

Infos für Profis ...

Mehlthema

Ein erstes Bild der Qualitäten

Seite 2

Mehlpraxis

Bäckermehle 2004

Seite 3

Mehlrezept

Dornfelder Zwiebelkuchen

Seite 4



... von der GMF und den deutschen Mühlen

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

jedes Jahr wird sie mit Spannung erwartet – die neue Ernte: von den Landwirten, den Müllern und natürlich von Ihnen. Was für Qualitäten bringen Weizen und Roggen in diesem Jahr? Der Rohstoff Nummer 1 ist nun mal ein Naturprodukt, Vegetations- und Witterungsverlauf beeinflussen entscheidend die Verarbeitungseigenschaften.

Klar: DAS ist ein Thema für den Mehlreport! Wir möchten Sie so zeitnah wie möglich darüber informieren. Und so praxisnah wie möglich: Deshalb dauert es schon ein klein wenig, bis wir aus der regionalen Vielfalt „erster“ Ergebnisse aus Mühlen im ganzen Bundesgebiet übergreifende Trends und Tipps rund ums Mehl ableiten können...

Heiko Zentgraf

Redaktion „Mehlreport“

Mehlonline

Die aktuelle Ausgabe finden Sie auch im Internet als pdf-Datei zum Download unter www.mehlreport.de

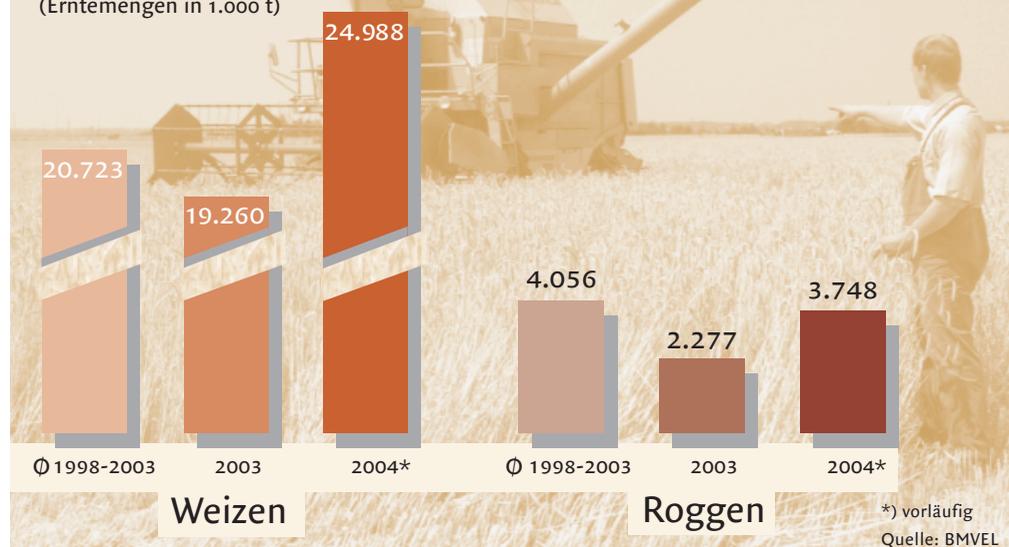
Brotgetreide 2004: Zurück zur Normalität

Ernte gut! Alles gut?

Nach Flut und Dürre in den letzten beiden Jahren haben sich Erträge und Qualitäten bei Brotgetreide wieder auf einem „normalen“ Niveau eingestellt. Die Anbauflächen für Weizen und insbesondere für Roggen sind (wieder) angestiegen, sodass an die langfristige Ertrags- und Versorgungssituation angeknüpft werden kann.

Die Brotgetreide-Ernte in Deutschland

(Erntemengen in 1.000 t)



Nach der letztjährigen Trockenheit, die vor allem in Ost- und Süddeutschland deutliche Ertragseinbußen verursacht hat, konnte das Getreide im letzten Herbst unter besten Bedingungen ausgesät werden. Die Anbaufläche für Weizen als Hauptgetreide erhöhte sich dabei um fünf Prozent auf rund 3,1 Mio. Hektar, Roggen wurde auf gut 621.000 Hektar angebaut, was einer Steigerung von 17 Prozent entspricht. Der nicht zu milde Winter und ausreichende Niederschläge im Frühjahr und Frühsommer haben anschließend gute Bestände heranwachsen lassen. Einige regionale Unsicherheiten für die Ernte brachte die instabile Wettersituation des Sommers mit z.T. heftigen Regenfällen im Juli und August, dennoch konnten durchgängig hohe Erträge und weitgehend zufrieden stellende Qualitäten erzielt werden.

Für alle Getreidearten zusammengekommen, also inkl. Gerste, Hafer, Mais und Triticale, wird sogar eine deutsche Rekordernte erwartet.

Beim Roggen sind von den wieder ausgedehnten Anbauflächen insgesamt etwa 3,75 Mio. Tonnen eingebracht worden, bei einem durchschnittlichen Hektarertrag von 60 Dezitonnen. Die Erntemenge übertrifft das Ergebnis des letzten Sommers um mehr als die Hälfte, liegt aber unter dem langjährigen Mittel. Für Winterweizen liegt der Durchschnittsertrag bei 81 dt/ha, als bundesweite Gesamt-Weizenernte werden rund 25 Mio. Tonnen erwartet. Diese übersteigt damit deutlich sowohl das Vorjahresniveau als auch das fünfjährige Mittel (plus 30 bzw. 21 Prozent). Die landwirtschaftlichen Rahmenbedingungen sind also beim Brotgetreide wieder „im grünen Bereich“.

Brotgetreide 2004: Ein erstes Bild der Qualitäten

Bei Weizen wie bei Roggen wird für die Mehl- und Brotherstellung jeweils nur ein Teil des von den Landwirten geernteten Getreides benötigt. Dieses wird in den Mühlen mit Blick auf geeignete Mahleigenschaften und gute, produktspezifische Backqualitäten selektiert.

Um ein erstes Bild zu gewinnen, hat der Verband Deutscher Mühlen parallel zur laufenden Ernte bundesweit eine Befragung unter seinen Mitgliedern durchgeführt: Sie berichten von guten bis zufrieden stellenden, aber schwankenden Qualitäten.

Bei beiden Brotgetreidearten konnte die Ernte relativ trocken, in der Regel mit Feuchtigkeiten unter 15 % eingebracht werden. Allerdings sind in den Spät-Erntegebieten zuletzt auch Partien mit höheren Feuchtigkeitswerten und deutlich niedrigeren Fallzahlen hereingekommen.

Starke Schwankungen bei den Weizenqualitäten

Je nach Qualitätsgruppe sind bei Weizen einerseits die gewohnten Unterschiede festzustellen, andererseits bei den bisher angelieferten und von den Mühlen untersuchten Getreidepartien der Ernte

Mehlmarkt

Stabilität bei Getreide und Mehl

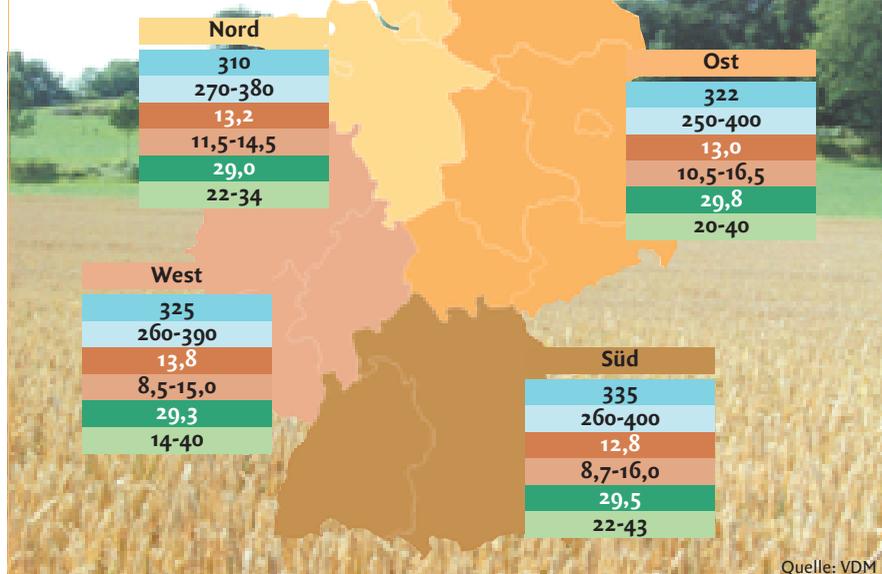
Die mengenmäßig gute diesjährige Getreideernte bildet die Grundlage für die bekannte Vielfalt an Mehlsorten und Brotsorten. Qualitativ sind bei den Backeigenschaften jedoch einige Abstriche zu machen. Die Mühlen werden deshalb in stärkerem Maße Eliteweizen einsetzen müssen, der von Landwirtschaft und Landhandel nur zu wesentlich höheren Preisen als die A- und B-Sorten abgegeben wird. Deswegen spricht Vieles dafür, dass für die Mühlenmischung ein Preis veranschlagt werden muss, der dem September-Niveau 2003 entspricht, zumal die in den letzten 12 Monaten drastisch gestiegenen Rohstoffkosten von der Müllerei nur ansatzweise an das Backgewerbe weitergegeben wurden: Während sich beispielsweise die Weizenpreise um mehr als 40 % verteuert haben, weisen die Daten des Statistischen Bundesamtes bei Mahlerzeugnissen im Durchschnitt nur eine Erhöhung um knapp 5 % aus.

Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass die Mühlen im Bereich Lebensmittelsicherheit und vorbeugendem Verbraucherschutz, z. B. hinsichtlich der Einhaltung der Mykotoxin-Höchstmengen-Verordnung, ganz beträchtliche Anstrengungen unternehmen, die ihren Abnehmern zugute kommen, aber auch erheblichen Aufwand bedeuten. Insofern gehen Branchenexperten von konstanten und unveränderten Preisen für Mahlerzeugnisse im Zeitraum September bis Dezember 2004 aus.

Ein Gastkommentar von
Manfred Weizbauer (Bonn)

Qualitätsübersicht zur deutschen Weizenernte 2004

für E-/A-/B-Sorten; Daten für Getreide aus ersten neuerntigen Lieferungen an die Müllerei
Korn-Fallzahl (in Sek.), Proteingehalt (in %) und Klebergehalt (in %) mit gewichteten Mittelwerten und Haupt-Streubreiten



- **Im Norden...** liegen die Proteinwerte bei B-Weizen recht niedrig, A-Qualitäten kommen auf knapp über 13 %, E-Weizen liefern z.T. deutlich über 14 %. Analog stellen sich die Kleberanteile dar, deren Streubereiche nahtlos (von 22 - 34 %) aneinander anschließen. Die Korn-Fallzahlen streuen über die Qualitätsgruppen recht breit und liegen in einem Bereich zwischen 270 und 380 s. Ähnlich sieht es beim Sedimentationswert aus, wo im Norden bei den meisten angelieferten Partien zwischen 30 und 60 ml gemessen werden konnten.
- **Im Osten...** sind die Streubreiten im Proteingehalt größer: zwischen 10,5 und 14,5 % bei B- bzw. A-Weizen, wobei die A-Qualitäten etwa bei 12,5 % beginnen. Die Proteinwerte für E-Weizen liegen in den östlichen Bundesländern zumeist deutlich über 14 %, die Kleberanteile im Mittel ebenfalls zumeist um 30 %, wiederum mit starker Streuung von 20 bis 40 %. Bis auf wenige „Ausreißer“ sind die Fallzahlen beim Weizen mit zumeist 250 bis 400 s müllerrisch gesehen „in Ordnung“. Bei den Sedimentationswerten gibt es kaum Werte unter 40, aber bis hinauf zu 70 ml.
- **Im Westen...** sind Weizenpartien mit durchschnittlich recht hohen Proteinwerten hereingekommen, die Verteilung nach den Qualitätsgruppen ist aber ähnlich. Hier gibt es besonders große Schwankungen im Kleberanteil: von 14 % (bei B-Weizen) bis hin zu 40 % (bei E-Weizen). Die Fallzahlen liegen durchweg im günstigen Bereich und – mit wenigen Ausnahmen – in einem ähnlichen Korridor wie in den anderen Regionen, Ähnliches gilt für die Sedimentationswerte mit 40 - 70 ml.
- **Im Süden...** sind die deutlichsten Protein-Unterschiede zwischen den Qualitätsgruppen zu verzeichnen: Eine ganze Reihe von B-Partien bleibt unter 10 %, A-Sorten liegen relativ einheitlich um 13 %, E-Weizen zumeist nur um oder knapp über 14 %. Die Kleberanteile sind von B- zu E-Partien wieder weit gefächert zwischen 22 und 40 %. Im Süden sind die am Getreide gemessenen Fallzahlen hoch, beginnend bei 270 - und bis hinauf zu 400 s. Die „Sedis“ streuen hier nicht so stark und liegen im Mittel vergleichsweise hoch um 50 ml.

Die Bekanntgabe der „amtlichen“ Brotgetreide-Qualitäten auf Basis der Besonderen Erntermittlung durch die BFEL-Detmold erfolgt voraussichtlich Ende September. Darin werden dann aber nicht nur die in den Mühlen angelieferten Qualitäten abgebildet, sondern anhand bundesweit repräsentativ gezogener Volldruschproben das gesamte Getreidespektrum – einschließlich der Futterqualitäten.

2004 aber auch starke Streubreiten für wichtige Qualitätsparameter: Eine Übersicht nach Regionen gibt die **Grafik**.

Die Ernte berechtigt zu der Hoffnung, dass bei Fusarien die Grenzwerte durch entsprechende, qualitätssichernde Maßnahmen eingehalten werden können, wenngleich im Hinblick auf die Einhaltung der Mykotoxin-Höchstmengen eine intensive Reinigung und Kontrolle notwendig bleibt.

Einheitlicheres Qualitäts-Spektrum bei Brotroggen

Für die ersten neuen Brotroggen-Partien stellt sich das Qualitätsbild bundesweit einheitlicher dar. Über Mutterkornprobleme wurde nur in regional beschränkten Einzelfällen berichtet, desgleichen ist Auswuchstgetreide selten angeboten (und abgelehnt) worden.

Die Getreide-Fallzahlen bei Roggen konzentrieren sich im Bereich von 200 bis 250 s, insgesamt also relativ hoch. Fallzahlen unterhalb des bisherigen Interventionskriteriums von 120 sind in den Früh-Erntegebieten nicht vorgekommen, deutlich über 250 liegende Fallzahlen nur selten, zumeist in Süddeutschland. Die Amylogramme bringen zumeist Werte zwischen 700 und 1000 AE, in wenigen Ausnahmefällen auch darüber. Die Verkleisterungstem-

peraturen im Amylogramm-Maximum zeigen im Gegensatz zu dem sonst recht einheitlichen Bild regionale Unterschiede: Im Norden und Westen sind die Schwankungsbreiten recht gering und liegen zumeist zwischen 63 und 72°C. Im Osten und Süden haben die Mühlenlabors häufiger auch deutlich über 70°C hinausgehende Werte gemessen.

Gute Backeigenschaften sind machbar

Insgesamt zeigen diese ersten Ergebnisse, dass es bei den zur Verfügung stehenden Mengen machbar sein dürfte, im Getreidewirtschaftsjahr 2004/2005 Mehle und Schrote mit guten Backeigenschaften anbieten zu können.

Die starken Schwankungen und Streubreiten der Qualitätsparameter für Weizen machen es aber notwendig, nach Qualitätsgruppen und sortenspezifisch zu selektieren, um die Backeigenschaften für unterschiedliche Verwendungszwecke und Produktlinien optimal einzustellen.

Früh geerntetes Getreide zeigt in diesem Jahr deutlich günstigere Werte als spät eingebrachte Partien: Diese haben durch den häufigen Regen qualitativ gelitten und sind mit niedrigen Proteingehalten bzw. Fallzahlen, die teilweise unter 100 liegen, vielfach nur noch als Futterweizen geeignet.

Mehlmeinung



von Georg Böttcher,
Deutsche
Müllerschule
(Braunschweig)

Es zählt nur, was auch gut bäckt

Alle Zahlen und Messwerte geben Anhaltspunkte, aber nichts kann den Backversuch ersetzen. Ein jeweils einzelner Wert sagt sowieso wenig über das tatsächliche Backverhalten eines Mehls aus – man sollte immer die verschiedenen Werte wie in einem Qualitäts-Netzwerk betrachten. Im Prinzip liefert deshalb ein Backversuch auch im Mühlenlabor die entscheidenden Hinweise, obwohl die Betonung auf Versuch liegen muss. Denn unter Laborbedingungen können natürlich nicht all' die vielfältigen Produktionsbedingungen einzelner Backbetriebe nachvollzogen werden. Zwei Standard-Backversuche haben sich jedoch in der Praxis bewährt: der Kastenbackversuch für Weißbrot und der heute allgemein gebräuchliche Rapid-Mix-Test (RMT). Unter definierten Bedingungen wird aus Weizenmehl der Type 550 ein Probeteig geknetet, um daraus Brötchen, eines der Leitprodukte der Bäcker, zu backen. Volumenausbeute, Bräunung und sensorische Qualität zeigen dem Müller als erfahrenem Fachmann, was von einem Probemehl unter Ernstfall-Bedingungen zu erwarten ist.

Mehlpraxis

Stichwort: Rohstoffqualität

Angesichts der „streuenden“ Getreidequalitäten kommt es darauf an, verlässliche Verarbeitungseigenschaften einzustellen. Die Richtung zeigen erste Erfahrungen mit den Bäckermehlen der Ernte 2004 aus den dazu befragten Mühlen. Unsere Orientierungswerte können daher nicht das direkte Gespräch mit Ihrem Mehl-Lieferanten ersetzen. Aber sie zeigen, dass die großen Streubreiten beim Getreide in den Mehlen auf relativ sichere „Qualitätskorridore“ eingengt werden können, die bei entsprechender Handhabung und Anpassung gute Backqualitäten sicherstellen.

Erste orientierende Kennzahlen

zu den Rohstoff- und Verarbeitungseigenschaften von Weizenmehlen Type 550 aus Getreide der Ernte 2004 nach Angaben aus Betrieben der Müllerei

Quelle: VDM

Kennzahl	Mittelwert	Streubreite
Proteingehalt (%)	12,1	11,0-13,0
Feuchtklebergehalt (%)	29,5	27,0-32,0
Mehl-Fallzahl (s)	348	300-386
Sedimentationswert (ml)	38	35-48
Wasseraufnahme (%)	60	57-62
Teigausbeute (TA)	157,5	156,5-159,0

Trends 2004 bei typischen Bäckermehlen

Weizenmehle der Type 550:

- Die Protein- und Feuchtklebergehalte liegen meist niedriger als im Vorjahr, die Kleberqualität ist aber bei leicht verringerten Sediwerten gut bis sehr gut.
- Die Fallzahlen sind hoch, bei leicht reduzierter Enzymaktivität und meist guter Stärkequalität.
- Wasseraufnahme, Teig- und Volumenausbeuten zeigen weitgehend normale Werte.

Roggenmehle der Typen 997 / 1150:

- Die Fallzahlen liegen relativ hoch, im Schnitt um 200 – mit guter Korrelation zu den Amylogrammzahlen.
- Die AEs sind regional unterschiedlich, die Verkleisterungstemperaturen aber mit < 70°C zumeist im praxissicheren Bereich.
- Bei guter Stärke- und etwas schwächerer Enzymqualität sind tendenziell höhere Wasseraufnahmen möglich.



5 Tipps für die Bäckerpraxis

- Teigausbeute: leicht erhöhen, vor allem bei Brötchen und stark roggenhaltigen Broten.
- Kneten: Intensität normal, langsame Knetstufe ggf. etwas länger.
- Führung: Hefemengen und Vorteige/Versäuerung normal, Teigruhe- und Gärzeiten z.T. etwas ausdehnen.
- Backen: Temperatur und Dauer normal, aber rezepturgerechte Angaben einhalten; auch bei Gärverzögerung bzw. -unterbrechung keine wesentlichen Veränderungen.
- Backmittel: weitgehend unverändert normal, evtl. bei Ausbund- und/oder Bräunungsschwächen Malzmehl bzw. ein auf die jeweilige Mehlqualität enzym-optimiertes Backmittel einsetzen.

Mehlrezept

Backe, backe (Blech-) Kuchen!

Der Herbst kommt - und damit die Zeit der herzhaften Blechkuchen. Hier ist ein Zwiebelkuchen-Rezept der „etwas anderen Art“: Das schmeckt nicht nur zu Federweißem – wie überhaupt zu Wein –, sondern genauso gut zu einem kühlen Bier oder natürlich „solo“. Gerade junge Leute mögen Blechkuchen, wie eine GMF-Befragung ergeben hat. Sie stehen auf (fast) alles, was heiß und lecker aus dem Backofen kommt. Auf Pizza sowieso, aber auch auf Quiches, Tartes und herzhaften Blechkuchen, wie z.B. diesen...



Dornfelder Zwiebelkuchen

Zutaten für 1 Blech (60 x 40 cm):

0,750 kg Weizenmehl (Type 550)
0,050 kg Backhefe
0,150 kg Schmalz
0,300 Liter Milch
0,010 kg Zucker
0,015 kg Salz
3 Eier (0,180 kg)
1,800 kg rote Zwiebeln
0,500 kg Räucherspeck
0,450 kg saure Sahne
6 Eier
0,75 Liter Dornfelder Rotwein
ca. 0,040 Liter Öl
0,300 kg Schmand
0,400 kg geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Herstellung:

Aus Weizenmehl, Backhefe, Schmalz, Ei, Salz, Zucker, Milch einen Teig herstellen. Im Spiralknetter 2 + 4 Minuten kneten. 20 - 30 Minuten Teigruhe. Die roten Zwiebeln in Streifen, den Räucherspeck in Würfel schneiden. Speck und die Zwiebel in Öl anbraten und nach und nach den Rotwein dazu geben. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Den Teig auf gewünschte Blechgröße (hier: 60 x 40 cm) ausrollen. Unter die abgekühlte Masse den geriebenen Käse rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teig verteilen. Die Eier, saure Sahne und Schmand verrühren und über die Masse verteilen. Bei ca. 200 °C (je nach Ofen) etwa 50 - 60 Min. backen.

Rezeptbearbeitung: Bäckerfachverein Bonn

Mehlinfotipp

Deutsche „Ährenpreise“ für Roggenbäcker

Roggen macht die Vielfalt: Brotkultur und Sortimentsbreite in Deutschland leben ganz wesentlich von den unterschiedlichen Mischungen aus Roggen- und Weizenmalerzeugnissen. Um dieser Roggentradition neue, moderne Impulse zu geben, hat die CMA den „Deutschen Ährenpreis für Roggenbäcker 2005“ gestiftet. In die Bewertung fließen Marketing-Aktionen und kreativ-moderne Rezepturen roggenhaltiger Gebäcke ein.

Der Marketingpreis 2005 prämiiert einen Backbetrieb mit dem Titel

Roggenbäcker des Jahres 2005

und 2500 Euro für die erfolgreiche Durchführung einer kreativen Verkaufsförderungsaktion mit Roggen- und/oder Roggenmischbrot.



Kreative Roggenideen sind im Rezept-Wettbewerb 2005

gefragt, dieses Mal für Laibbrote mit innovativen Zutaten, in neuen Formen oder in neuem „Look“. Die drei besten Rezepte werden mit „Ährenpreisen“ in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet, die mit 2000, 1000 bzw. 500 Euro dotiert sind. Teilnehmen können alle Bäckergesellen/-innen und Bäckermeister/-innen sowie Bäckerfachklassen an berufsbildenden Schulen.

**Einsendeschluss
für Marketing- und Rezept-
wettbewerb ist jeweils der
31. Januar 2005.**

**Weitere Infos und
Teilnahmebedingungen unter
www.cma.de/profis_98209.php
oder schriftlich anfordern
von:**

**CMA
Abt. Brot und Backwaren
Stichwort „Ährenpreis“
Koblenzer Str. 148
53177 Bonn**

Mehlreport

Herausgeber:
GMF Vereinigung Getreide-, Markt-
und Ernährungsforschung GmbH

Redaktion:
Dr. Heiko Zentgraf (Ltg. und v. i. S. d. P.),
Sabine Lück, Stephanie Müller

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Bäckerfachverein Bonn,
Georg Böttcher (Braunschweig) und
die Mitarbeiter der VDM-Geschäfts-
stelle (Bonn)

Fotos: CMA (1), GMF (5)

Anschrift von Herausgeber
und Redaktion:
Postfach 300165, 53181 Bonn;
Telefon (0228) 42 12 50, Fax 479 75 59
E-Mail: mehlreport@gmf-info.de

Redaktioneller Fachbeirat:
Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer
(Detmold, FH Lippe-Höxter),
Prof. Dr. Rudolf Klingler
(Technische FH Berlin),
Martin Schillo
(Bäckerfachverein Bonn),
Achim Stock

(Bundesfachschule des Deutschen
Bäckerhandwerks, Weinheim)
sowie
Max Ladenburger, Jürgen Plange
und Karl-Heinz Schober
(Verband Deutscher Mühlen e.V.)

Grafik und Gestaltung:
MediaCompany Berlin GmbH,
Büro Bonn

Druck: Wolanski GmbH, Bonn

Nachdruck, Übersetzung und digitale
Verwendung dieses Newsletters und
seiner Inhalte nur mit schriftlicher
Genehmigung des Herausgebers.

Eine Übernahme einzelner Beiträge
in unveränderter und ungekürzter
Form ist unter Quellenangabe und
bei Zusendung eines Belegs an den
Herausgeber gestattet. © GMF 2004

Ein Projekt von

CMA Deutschland

