

Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 30 | September 2020

Brotgetreide-Ernte 2020:

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir haben nebenstehend einen Blick auf die zurückliegende Vegetationsperiode geworfen und wieder eine quantitative Übersicht zur diesjährigen Brotgetreide-Ernte zusammengestellt.

Das Detmolder Erntegespräch fand – coronabedingt – erstmals als Hybridveranstaltung statt: Von den rund 150 TeilnehmerInnen waren zwei Drittel vor Ort präsent, die anderen verfolgten die Vorträge (und chatteten) live an ihren Monitoren. Mehr zu den Qualitäten der neuen Ernte und Ergebnisse aus der Besonderen Ernte- und Qualitäts-ermittlung (BEE) finden Sie [auf Seite 2](#).

Nicht nur bei neuen Grenzwerten, sondern auch mit Bekanntmachungen zu Kennzeichnungsfragen sorgt die Brüsseler EU-Kommission immer wieder für kontroverse Diskussionen. Umstritten ist zurzeit u.a. die Frage, wie Mahlerzeugnisse aus Dinkel & Co. verbrauchergerecht gekennzeichnet werden sollen. Dazu hatte der Branchenverband Anfang September zu einem – ebenfalls „hybriden“ – Runden Tisch nach Berlin eingeladen. Den aktuellen Stand der Dinge skizziert VGMS-Mitarbeiterin Anne-Kristin Barth, mit einem pragmatischen Branchenvorschlag zur Lösung [auf Seite 3](#).

Ich wünsche eine interessante Lektüre – und: Bleiben Sie gesund!

Heiko Zentgraf

Redaktion „MEHLreport“

MEHLreport online

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

www.mehlreport.de

Deutlich weniger Weizen, etwas mehr Roggen

Der Herbst 2019 startete zunächst mit einer negativen Wasserbilanz, die sich über die Sommermonate aufgebaut hatte. Der Winter war wüchsig, mild und gegen Ende häufig nass, aber der Frühling 2020 zeichnete sich durch eine sehr niederschlagsarme, sonnenscheinreiche Witterung aus: Diese Frühjahrstrockenheit war erneut ein ertragsbegrenzender Faktor, denn sie fiel in eine Phase, in der die Pflanzen einen besonders hohen Wasserbedarf für die vegetative Entwicklung haben. Die anschließende Niederschlagsverteilung war regional sehr unterschiedlich und landwirtschaftlich häufig kontraproduktiv – mit lokal unwetterartigen Starkregenereignissen. Die vergleichsweise früh gestartete Ernte konnte jedoch bei zumeist sonnigem Sommerwetter zügig eingebracht werden. Bei vielen Aspekten liefert ein Vergleich mit dem Durchschnitt der Jahre 2012-2017 (= vor den „Dürrejahren“) ein besseres Bild als der Blick aufs Vorjahr – wenngleich für zukünftige Betrachtungen die Frage zu stellen ist, ob nicht die Mittel der letzten drei Jahre Vorbote einer sich verändernden „Normalität“ sind.

Die Brotgetreide-Ernte in Deutschland: Erntemengen in 1.000 t

Weizen			Roggen		
20.126	22.908	21.993	2.201	3.238	3.507
2018	2019	2020*	2018	2019	2020*

Quelle: Statistisches Bundesamt; * zweites vorläufiges Ergebnis, Stand: Ende September 2020
Weizen einschl. Dinkel und Einkorn, ohne Durum; Roggen einschl. Wintermenggetreide

Beim **Weizen** haben die Landwirte ihre Anbauflächen eingeschränkt: Die 2,8 Mio. Hektar unterschreiten erstmals den „Dekaden-Standard“ von mehr als drei Millionen. Auf deutschen Feldern wächst zu über 98 Prozent Winterweizen. Dessen Hektarerträge liegen im Bundesdurchschnitt deutlich über den Vorjahren und mit rund 79 Dezitonnen (dt) fast genau auf dem Niveau der „Vor-Dürre-Jahre“. Nur in Brandenburg, Sachsen-Anhalt und im Saarland erreichen diesmal die Durchschnittserträge nicht die 70-Dezitonnen-Marke. Dagegen stehen der hohe Norden, NRW und die BLE-Region Süd mit im Mittel über 80 dt. Insgesamt hat diese Ertragsbilanz jedoch mengenmäßig den Flächenrückgang nicht wettgemacht: Bei bundesweit 22 Mio. Tonnen Weichweizen fehlen rund drei Millionen gegenüber der mittleren Erntemenge von 2012/17. Mit gewissen Einschränkungen bei Proteinmengen und -qualitäten fällt die Weizenernte durchaus zufriedenstellend aus, zumal der Qualitätsweizen-Anteil mit 58% dem langjährigen Niveau entspricht. →

Beim **Roggen** ist die Fläche – nach dem „Anbautief“ der Jahre 2016-18 – mit 634.200 Hektar gegenüber dem Vorjahr nahezu unverändert geblieben. Im Bundesdurchschnitt liegen die recht guten Hektarerträge von 55 dt um nahezu 10 Prozent über dem Vorjahr und damit auf dem Niveau der Jahre 2012/17. Daraus ergibt sich eine Erntemenge von rund 3,5 Mio. Tonnen, die gleichfalls wieder dem Niveaumittel dieser zurückliegenden Jahre entspricht. Somit kann man den Roggen mit seiner Stresstoleranz zu den Gewinnern der diesjährigen Ernte zählen. In den „Roggenkammern“ Brandenburg und Sachsen-Anhalt sind die Erträge mit rund 50 dt zwar gestiegen, jedoch nach wie vor wenig zufriedenstellend. Andererseits melden Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Sachsen, Thüringen und Rheinland-Pfalz positive Roggentrends mit gestiegenen Hektarerträgen von über 60 dt. Nach der bisherigen – noch aktuellen? – Definition sind 100 Prozent der diesjährigen Ernte „Brotroggen“. →

Weizen- und Roggenqualitäten der Ernte 2020:

Wieder regional heterogen mit breit schwankenden Verarbeitungskennzahlen

Schaut man auf die vom Deutschen Wetterdienst erstellte Karte zur Wasserbilanz im Frühjahr 2020, so liegt – mit Ausnahme des Voralpenlandes – ganz Deutschland im „roten Trockenbereich“. Angesichts dieser Situation ist die Ernte vergleichsweise gut ausgefallen. Erneut ist jedoch die regionale Heterogenität der Brotgetreidequalitäten groß, wie an den enormen Schwankungsbreiten aus der Getreide- und Mehlanalytik des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI-Detmold) abzulesen ist: Erntezeitnah wird dort das heimische Brotgetreide für die „amtliche“ Besondere Ernte- und Qualitätsermittlung (BEE) geprüft. Zum Detmolder Erntegespräch 2020 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung standen bereits aktuelle – wenn auch bundesweit noch nicht endgültige – Untersuchungsergebnisse an Hunderten von Mustern zur Verfügung. Parallel dazu werden am Max Rubner-Institut Mahl- und Backversuche mit den „Detmolder Mühlen- und Handelsmustern“ durchgeführt. Zusammen ergibt sich daraus für die Praxis ein erstes Qualitätsbild vom Brotgetreidejahrgang 2020.

Qualitätsübersicht zur Brotgetreide-Ernte 2020

Vorläufige Ergebnisse der Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung mit Mittelwerten (und Schwankungsbreiten)

Quelle: Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Instituts am Standort Detmold; Stand/Veröffentlichung: 10./15.9.2020

Weizen			Roggen		
Korn-Fallzahl (s):	354	(99% ≥ 220)	Korn-Fallzahl (s):	298	(131-378)
Rohproteingehalt (% TS):	12,2	(7,1-18,8)	Rohproteingehalt (% TS):	10,2	(5,9-15,4)
Schrot-Feuchtklebergehalt (%):	24,8	(8,2-40,9)	Amylogramm-Maximum (AE):	1520	(520-2880)
Sedimentationswert (ml):	41	(8-78)	Verkleisterungstemperatur (°C):	73,4	(64,2-82,2)

Hinweise der Redaktion: Diese Daten sind für Zeitreihenvergleiche mit entsprechenden Tabellen aus länger zurückliegenden Ernteaussagen des „MEHLreports“ nur bedingt geeignet. Die BEE-Ergebnisse beruhen gegenüber den vorselektierten „Detmolder Mühlenmustern“ auf einer deutlich größeren Anzahl bundesweit gezogener Muster mit i.d.R. größeren Schwankungsbreiten bei weitgehend übereinstimmenden Mittelwerten. Die in den untenstehenden Vergleichen herangezogenen Fünfjahresmittel beziehen sich jeweils auf die Auswertungen des MRI-Detmold für die Erntejahre 2015-2019.

Weizen 2020:

Veränderungen bei Qualitätsgruppen und Proteinwerten

Die Anteile der Qualitätsgruppen haben sich im Vergleich zum langjährigen Mittel kaum verändert, aber aktuell gegenüber dem Vorjahr gibt es eine Umschichtung: Während die Anteile der E-Sorten (8,5%) sowie der C- und EU-Sorten ungefähr gleich geblieben sind, haben die A-Sorten (49,8%) fast 7 Prozentpunkte abgegeben – zugunsten der B-Sorten, deren Anteil von 16,9 auf 22,3% gestiegen ist. Inwieweit diese Veränderungen eine Reaktion der Landwirte auf die Düngeverordnung und/oder ihre „klimatischen“ Erfahrungen ist, werden die kommenden Jahre zeigen. Die Hektolitergewichte sind in diesem Jahr meist höher, mittlere Mineralstoffgehalte und Schmachtkornanteile im Getreide leicht gesunken. Auf die durchschnittlichen Mehlausbeuten hat sich das bei den Mühlen-/Handelsmustern kaum ausgewirkt. Die getreideanalytischen Standards zeigen große Streubreiten: s. Tabelle. Die Kornfallzahlen sind überall hoch – leicht unter dem Vorjahr, aber über dem langjährigen Mittel. Deutliche Veränderungen zeigen sich beim Protein: Der durchschnittliche Rohproteingehalt liegt bundesweit um ein halbes, die Schrot-/Feuchtklebergehalte um ein ganzes Prozent unter dem Fünfjahresmittel. Beim durchschnittlich um 10% niedrigeren Sedimentationswert werden die regionalen Unterschiede besonders deutlich, mit Ländermitteln zwischen 34 ml in NRW und 52 ml in Sachsen-Anhalt. Weiterhin bleiben Wasseraufnahmekapazität und RMT-Teigausbeuten (Ø 160) vergleichsweise „sparsam“: Das setzt sich in den Backvolumina fort, die im Mittel aller Qualitäten recht niedrig sind: berechnet (BEE/10 Topsorten) 595 bzw. gebacken (Mühlenmuster) 618 ml/100 g – mit großen Sortenunterschieden: im Durchschnitt erzielen E-Sorten 651, A-Sorten 631 bzw. B-Sorten 552 ml/100g.

Erste Einschätzungen und Verarbeitungshinweise: Insgesamt ist die Weizenernte 2020 backqualitativ etwas besser als die Vorjahresernte, auch wenn die Volumenausbeuten differenziert zu bewerten sind. Neuerntiger Weizen erlaubt eine leicht erhöhte Wasserschüttung (plus ½ bis 1 Teil). Bei der Ascorbinsäuregabe sind 10 ppm (bei Type 550) häufig ausreichend – angepasst an die im RMT ermittelte Viskoelastizität. Teigführung und Aufarbeitung erfordern keine besonderen Maßnahmen beim „Erntewechsel“.

Roggen 2020:

Trotz Rheologie-Maxima verbesserte Backergebnisse

In der mengenmäßig reichen Roggenernte 2020 ist das mittlere Hektolitergewicht gestiegen, Mineralstoff- und Proteingehalte unterscheiden sich kaum vom Vorjahr. Das Verhältnis von Hybrid- zu Populationssorten bleibt unverändert bei 75:25, wobei erste „synthetische“ Sorten neu hinzukommen. Die für die BEE untersuchten Muster erfüllen alle die „klassischen“ Brotroggen-Kriterien für Fallzahl (> 120 s), Amylogramm-Maximum (> 200 AE) und Verkleisterungstemperatur (> 63 °C). Wie schon in den letzten Jahren weisen die meisten Roggenpartien deutlich höhere und nochmals (!) gestiegene Werte auf: s. Tabelle. Diese liegen weit über den Fünfjahresmitteln von 223 s (Fallzahl), 1009 AE (Viskosität) bzw. 69 °C (Verkleisterung) und damit häufig oberhalb des eigentlich als praktikabel angesehenen Normalbereichs. Die großen Schwankungsbreiten erlauben jedoch offensichtlich eine Positivauswahl der Partien aus dem großen Angebot, wie die ersten Backversuche mit den Mühlenmustern (als Type 997) zeigen: Die Teig- bzw. Volumenausbeuten haben sich mit 172 bzw. 286 ml/100g gegenüber dem Vorjahr und dem langjährigen Mittel deutlich verbessert, was sich auch in der von 3,8 auf 4,4 gestiegenen Qualitätszahl niederschlägt.

Erste Einschätzungen und Verarbeitungshinweise: Backversuche mit neuerntigem Roggen deuten auf mögliche Verbesserungen im Backverhalten. Die TA reiner Roggenbrotteige kann gegenüber 2019 um 1 Teil erhöht werden. Teige sind gleichbleibend zu führen, ggf. mit etwas verlängerter Endgare. Bei roggendominanten Teigen ist die Mitverwendung von Malzmehl bzw. Brotverbessern in 2020 effizienter. Sauerteige können unverändert bleiben, ihre Verwendung erhöht deren Vorteile noch deutlicher als in den Jahren zuvor.

Mykotoxine 2020: Obacht auf Mutterkorn!

Im Erntegespräch präsentierte das MRI Ergebnisse aus den BEE-Untersuchungen an mehr als 500 Getreideproben der Ernte 2020:

- ♦ Fusarien: Deoxynivalenon und Zearalenon liegen weiterhin auf sehr niedrigem Niveau, mit nur zwei Proben über dem Grenzwert.
- ♦ Mutterkorn: Angesichts von Grenzwertüberschreitungen (> 0,05 Gewichts-%) in 30% der Roggenproben ist bei Getreideerfassung und -reinigung besondere, erhöhte Aufmerksamkeit geboten!

„Dinkelweizen“: Neue Kennzeichnungen sorgen für Verbraucher(Ent)täuschung

„Kunden glauben uns nicht und wollen unsere Dinkelprodukte nicht mehr kaufen!“, so oder so ähnlich beschreiben Müllerinnen und Müller die Reaktionen ihrer Kundschaft, die sich getäuscht fühlt und enttäuscht ist – vom Mühlenladen ihres Vertrauens: Was ist da passiert? Anne-Kristin Barth vom Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V. gibt in ihrem Fachbeitrag einen Überblick zum aktuellen Stand der Dinge in Sachen „Dinkelkennzeichnung“.

Im Sommer 2017 hat die EU-Kommission empfohlen, Produkte aus Dinkel und Durum explizit als Weizenprodukte zu kennzeichnen, weil sie botanisch wie auch Einkorn und Emmer zur Weizenfamilie gehören. Vorgeschlagen hat die Kommission zur Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis „Weizen“ oder „Weizen (Dinkel)“ oder „Dinkelweizen“. Damit soll die Auswahl für Menschen mit einer Weizenallergie einfacher gemacht werden. Die EU-Bekanntmachung zur Dinkelkennzeichnung ist dabei lediglich eine unverbindliche Auslegungshilfe für die EU-Mitgliedstaaten. Trotzdem wollen Überwachungsbehörden in Deutschland die verwirrende Kennzeichnung durchsetzen.

Über das Online-Portal „Lebensmittelklarheit“ erreichen auch die Verbraucherzentrale viele Anfragen ratloser Verbraucher*innen: „Aufgrund unserer Weizenunverträglichkeit sind wir darauf angewiesen, dass Produkte klar ausgezeichnet werden. Bisher waren Dinkel-Nudeln für uns eine gute Wahl. Eine Firma verwendet anscheinend neuerdings aber doch eine Dinkel-Weizen-Mischung, zeichnet es aber nur auf der Rückseite der Packung aus. Da steht: Zutaten: Bio-Dinkelweizenmehl Type 630. Auf der Vorderseite wird nach wie vor nur Bio Dinkel deklariert.“

Eins ist klar: Dinkelprodukte sind aus purem Dinkel!

Auch wenn im Zutatenverzeichnis Angaben wie „Dinkelweizen“ oder „Dinkel (Weizen)“ zu finden sind, handelt es sich bei „Dinkelnudeln“ oder „Dinkelmehl“ weiter um reine Dinkelprodukte. Bei einer Mischung verschiedener Mehle darf das Mehl nicht als „Dinkelmehl“ ausgelobt, sondern muss als Mischmehl, Mehlmischung oder Gemengemehl bezeichnet werden. In diesem Fall müssen alle Zutaten, also alle Mehle einzeln nach Getreideart im Zutatenverzeichnis auf der Verpackung aufgeführt werden. Kurz: Wenn auf der Packung „Dinkelmehl“ steht, ist auch nur Dinkelmehl drin!

Weizen, Durum, Dinkel & Co. – alles eine Familie!

Gemeinhin sagen wir „Weizen“, wenn wir eigentlich eine ganz bestimmte Weizenart meinen, nämlich den „Weichweizen“. Tatsächlich gibt es aber viele verschiedene Weizenarten, deren Verwandtschaft ihre botanischen Namen verdeutlichen (Miedaner & Longin 2017): mit Gattung (*Genus*), Art (*Species*) und Unterart (*Subspecies*). Alle sind Süßgräser der Gattung *Triticum* – im nebenstehenden Bild von links nach rechts:

Die beiden freidreschenden Hauptkulturen

- Weichweizen (*Triticum aestivum ssp. aestivum*), auch als Saat- oder Brotweizen bezeichnet
- Hartweizen (*Triticum turgidum ssp. durum*), kurz Durum genannt, bildet als Grieß die Grundlage für Nudeln und die drei Spelzweizen
- Dinkel (*Triticum aestivum ssp. spelta*), in Deutschland am häufigsten mit dem Begriff „Urgetreide“ verbunden
- Einkorn (*Triticum monococcum ssp. monococcum*), das klassische „Urgetreide“
- Emmer (*Triticum turgidum ssp. dicoccum*), zählt als Vorstufe des Hartweizens zum „Urgetreide“

Quo vadis Lebensmittelklarheit?

In Europa leiden etwa 0,3 Prozent aller Kinder unter fünf Jahren und etwa 0,1 Prozent aller Erwachsenen unter einer Weizenallergie (Nwaru et al. 2014) und die wissen sehr genau, dass Dinkel eine Weizenart ist. Während also für 0,1 Prozent der EU-Bevölkerung der Hinweis auf die Verwandtschaft von Weizen und Dinkel keine neue Information ist, wird für 99,9 Prozent der Bevölkerung die Orientierung schwerer – die neue Kennzeichnung verwirrt komplett!

Die Unternehmen der Getreidewirtschaft und renommierte Lebensmittelrechtsexperten halten die von der EU-Kommission vorgeschlagene Kennzeichnung für falsch, rechtlich nicht geboten und vor allem wenig hilfreich. Und damit liegen sie auf einer Linie mit dem österreichischen Gesundheitsministerium, dass die einfache Dinkel-Kennzeichnung weiter für richtig hält. Dinkel ist als besonderes Getreide in der Bevölkerung bekannt und wird sehr geschätzt. Menschen mit einer Weizenallergie und/oder einer Glutenintoleranz bzw. -unverträglichkeit ist sehr wohl bewusst, dass Dinkel für sie nicht in Frage kommt. Mit der Hervorhebung von Dinkel als Allergen im Zutatenverzeichnis wird dies auch auf jeder Packung deutlich gemacht.

Die Mühlenbranche setzt sich für den Dinkel ein

Noch ist das letzte Wort im „Kennzeichnungsstreit“ nicht gefallen. Die Unternehmen der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft setzen sich weiter für die einfache und eindeutige Dinkel-Kennzeichnung ein. Der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft hat im September einen Runden Tisch zur Dinkelkennzeichnung mit Vertretern von Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Verbraucherschutz in Berlin organisiert. Ein Fazit war, dass keiner der Beteiligten eine Kennzeichnung als „Dinkelweizen“ für richtig hält. Klar ist auch, dass neben dem Schutz der Gesundheit auch der Schutz der Verbraucher vor Täuschung ein wichtiges Ziel ist. Letztlich suchen alle Beteiligte nach einer klugen Lösung mit Augenmaß, die alle Verbraucher richtig verstehen. Die kluge Lösung ist in Österreich schon gefunden, dort bleibt es bei der einfachen, verständlichen Dinkel-Kennzeichnung auf den Lebensmitteln!



Info-Tipp: Um über die Spelzweizen-Arten mehr zu erfahren, zu lernen und zu wissen, haben die Mühlen gemeinsam mit dem Lehrermagazin „lebens.mittel.punkt“ einen Unterrichtsbaustein „Urgetreide“ veröffentlicht: Es gibt ihn kostenlos zum Download unter <https://www.muehlen.org/presse-service/publikationen/>