

Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 31 | September 2021

Brotgetreide-Ernte 2021:

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

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

Das Detmolder Erntegespräch konnte in diesem September wieder in gewohnter Form als Präsenzveranstaltung durchgeführt werden.

Mehr zu den Verarbeitungsqualitäten der neuen Ernte und Ergebnisse aus der Besonderen Ernte- und Qualitäts-ermittlung (BEE) finden Sie **auf Seite 2**.

In einem MEHLreport-Interview zur diesjährigen Ernte beantwortet VGMS-Geschäftsführer Peter Haarbeck aktuelle Fragen der „Getreide-Wertschöpfungskette unter Druck“ **auf Seite 3**. Ergänzend gibt es dort Info-Tipps fürs Update Ihres Knowhows zu zwei Fokus-Themen der Branche mit Weblinks: Zum „Faktencheck“ in Sachen Weizen mit guten Argumenten gegen unberechtigte Vorurteile sowie zur Neufassung 2021 der Leitsätze für Brot und Kleingebäck.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Heiko Zentgraf

Redaktion „MEHLreport“

MEHLreport online

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

www.mehlreport.de

Mäßige Mengen durch enttäuschende Erträge

Nach den in den letzten Jahren ertragsbegrenzend fehlenden Niederschlägen ließen sich die Vegetationsbedingungen fürs Getreide in diesem Jahr zunächst recht erfolgversprechend an. Nach langem Winter und wechselhaft-kühlem Frühjahrs-wetter mit ergiebigen Niederschlägen waren Wachstum und Entwicklung zwar leicht verzögert, aber gut. Dann brachte der – nicht nur gefühlt – verregnete Sommer in weiten Teilen Deutschlands extrem wechselhafte Witterungsbedingungen: Regional unterschiedlich folgenreich beeinträchtigten stürmische Wetterlagen mit Hagel oder Starkregen die Kulturen. Nur in den Früherntegebieten konnte das Getreide noch problemlos eingebracht werden, in den anderen Regionen musste die Ernte häufig unterbrochen werden, Regen und Nässe schmälerten die Erträge und machten vielerorts zusätzlichen Trocknungsaufwand nötig. So unterschiedlich wie die Witterungsverhältnisse so heterogen sind die Ernteergebnisse.

Die Brotgetreide-Ernte in Deutschland: Erntemengen in 1.000 t

Weizen			Roggen		
22.908	21.989	21.411	3.238	3.513	3.344
2019	2020	2021*	2019	2020	2021*

Quelle: Statistisches Bundesamt; *zweites vorläufiges Ergebnis, Stand Mitte/Ende September 2021
Weizen einschl. Dinkel und Einkorn, ohne Durum; Roggen einschl. Wintermengetreide

Beim **Weizen** sind die Hektarerträge regelrecht eingebrochen: Obwohl die Anbauflächen des Winterweizens gegenüber dem Vorjahr leicht ausgedehnt wurden, ist die Erntemenge gesunken. Die Hektarerträge liegen im Bundesdurchschnitt mit rund 73,8 Dezitonnen um sechs Prozent unter dem Vorjahr und erreichen nur in wenigen Bundesländern das mehrjährige Mittel: in Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen. Von den Ertragseinbußen besonders betroffen sind Baden-Württemberg und Bayern, wo das Minus deutlich über zehn Prozent ausmacht – ein ganz kleines Plus kann allein Sachsen-Anhalt verbuchen. Bundesweit hat die Landwirtschaft mengenmäßig mit 21,41 Mio. Tonnen Weichweizen zwar nur etwas weniger eingebracht als im Vorjahr, aber gegenüber dem Mehrjahresmittel (2015-20) fehlen bei der Erntetonnage nach wie vor zwei Millionen – ein Defizit von acht Prozent.

Somit wurden die landwirtschaftlichen Ertragserwartungen bei weitem nicht erfüllt, allerdings sind die Qualitäten verarbeitungstechnisch durchaus zufriedenstellend bis gut. →

Beim **Roggen** blieb die Anbaufläche mit 632.200 ha gegenüber dem Vorjahr nahezu unverändert. Auch hier sind zwar Ertragsrückgänge zu verzeichnen, aber mit minus vier Prozent nicht so ausgeprägt wie beim Weizen: Mit 52,9 Dezitonnen entsprechen die Hektarerträge in etwa dem mehrjährigen Mittel, sodass die Erntemenge mit rund 3,34 Mio. Tonnen zwar leicht unter dem Vorjahr, aber höher als in den Jahren 2015-20 (Ø 3,06 Mio. t) liegt. Auch beim Roggen sind die regionalen Unterschiede wiederum erheblich. Überdurchschnittliche Erträge von mehr als 60 dt/ha konnten in Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Niedersachsen und Thüringen eingefahren werden, unter 50 Dezitonnen lagen in diesem Jahr dagegen die Hektarerträge in Sachsen-Anhalt und Brandenburg.

Bei den Qualitäten zeichnet sich ab, dass auf die Müllerei trotz des mengenmäßig unveränderten Angebots aufwendige Selektionsaufgaben zukommen, zumal sie mit einem ungewohnt hohen Schmachtkornanteil von zehn Prozent rechnen muss. →

Weizen- und Roggenqualitäten der Ernte 2021:

Analytische Kennzahlen mit breiter Streuung – aber konstanten Mittelwerten

Zwar sind Mengen und Erträge für die Landwirtschaft enttäuschend, die müllerischen Verarbeitungseigenschaften nicht unproblematisch, aber für Bäckerinnen und Bäcker gibt es eine gute Qualitätsnachricht: Aus den backrelevanten Kenngrößen ergibt sich wenig Anpassungsbedarf für das Handling der Rohstoffe aus neuer Ernte. Die regionalen Unterschiede der Brotgetreidequalitäten sind auch 2021 witterungs- und vegetationsbedingt erneut groß, wie die erheblichen Schwankungsbreiten der Kennzahlen aus der Getreideanalytik zeigen. Trotz der späten Ernte unter teilweise stockend-schwierigen Bedingungen konnte das Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI-Detmold) zum Detmolder Erntegespräch 2021 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) bereits aktuelle – wenn auch bundesweit noch nicht endgültige – Untersuchungsergebnisse an Hunderten von Getreidemustern aus der „amtlichen“ Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung (BEE) präsentieren: s. Tabelle. Parallel dazu gibt es Ergebnisse und Erfahrungen aus Prüfprogrammen und Versuchsbäckereien der Mühlenwirtschaft. In der Zusammenschau lässt sich daraus ein erstes Bild zeichnen, was in der Praxis vom Getreidejahrgang 2021 zu erwarten ist.

Qualitätsübersicht zur Brotgetreide-Ernte 2021

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./14.9.2021

Weizen			Roggen		
Korn-Fallzahl (s):	350	(97% ≥ 220)	Korn-Fallzahl (s):	282	(87-556)
Rohproteingehalt (% TS):	12,6	(8,1-19,8)	Rohproteingehalt (% TS):	10,4	(7,3-17,2)
Schrot-Feuchtklebergehalt (%):	24,6	(13,1-37,5)	Amylogramm-Maximum (AE):	1141	(140-2323)
Sedimentationswert (ml):	46	(15-76)	Verkleisterungstemperatur (°C):	73,0	(54,5-85,4)
Hinweise der Redaktion: Diese Daten sind für Zeitreihenvergleiche mit entsprechenden Tabellen aus länger zurückliegenden Ernteaussagen des „MEHLreports“ (bis Ausgabe 28/2018) 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 mittelfristigen Vergleichen herangezogenen Daten beziehen sich jeweils auf das 6-jährige Mittel der Erntejahre 2015-2020.					

Weizen 2021: Backrelevante Kennzahlen bleiben stabil

Die Häufigkeit der Qualitätsgruppen hat sich leicht verändert: Gegenüber dem Vorjahr ist der Anteil der A-Sorten (46,9%) gesunken, die EU-Sorten haben auf 15,5% zugelegt, während E-, B- und C-Sorten nahezu unverändert bleiben.

Die Hektolitergewichte sind deutlich (\varnothing 75,8) gesunken, die mittleren Schmachtkornanteile haben sich gegenüber dem mehrjährigen Mittel verdoppelt und liegen mit 1,6% für Weizen untypisch hoch. Das beeinträchtigt die möglichen Mehlausbeuten, auch wenn die mittleren Mineralstoffgehalte mit 1,68% nur unwesentlich über dem Mehrjahresniveau liegen. Bei den getreideanalytischen Standards machen sich die regionalen Witterungsbedingungen durch große Schwankungsbreiten bemerkbar, die Durchschnittswerte zeigen aber ein relativ konstantes „Bundesbild“. Die Kornfallzahlen bleiben nahezu unverändert hoch und der durchschnittliche Proteingehalt entspricht dem mehrjährigen Mittel. Auch bei den besonders backrelevanten Kennzahlen für die insgesamt gute Proteinqualität sind nur geringfügige Veränderungen messbar: Die mittleren Schrot-/Feuchtklebergehalte liegen um 0,4 Prozentpunkte unter dem Vorjahr und verfehlen das Sechsjahresmittel um einen Prozentpunkt – allerdings mit enormer Wertestreuung. Ebenso bei den ermittelten Sedimentationswerten, die im Mittel um 4 bzw. 2 ml über dem Vorjahr bzw. dem langjährigen Niveau liegen. Daraus folgen – ebenfalls nur marginale - Unterschiede bei den (berechneten) RMT-Backvolumina: Mit durchschnittlich 605 mL/100g um drei Einheiten höher als im Vorjahr und um acht niedriger als im Mittel der Erntejahre 2015-20.

Roggen 2021: Backverhalten unverändert anspruchsvoll

Der Anteil von Hybrid-Roggensorten ist im Bundesgebiet mit 76,8% leicht gesunken. Die untersuchten Muster erfüllen zu 98% die „Brotroggen“-Kriterien mit den Mindestmerkmalen für Fallzahl (> 120 s), Amylogramm-Maximum (> 200 AE) und Verkleisterungstemperatur (> 63 °C). Allerdings weisen weiterhin viele Roggenpartien deutlich darüber liegende Werte auf, was hohe Ansprüche an die roggenbäckerische Praxis stellt.

Die mittleren Hektolitergewichte sind deutlich (auf 72,8 kg/hl) gesunken und die Roggenpartien kommen mit dramatisch gestiegenen Schmachtkornanteilen (\varnothing 10%) von den Feldern, was Ausbeuteverluste nach sich zieht. Die Mineralstoffgehalte sind mit 1,82% in diesem Jahr ungewöhnlich hoch, die Proteingehalte dagegen nur minimal (um 0,2%) höher als im Mittel der sechs zurückliegenden Ernten. Bei den durchschnittlich hohen Kornfallzahlen sind die Streubreiten enorm, was auch für Amylogramm-Maxima und Verkleisterungstemperaturen gilt. Die mittleren AEs sind allerdings gegenüber dem Vorjahrestrem um 400 Einheiten gesunken und fast wieder auf dem Mehrjahresniveau. Anders bei den Verkleisterungstemperaturen, die nochmals leicht gestiegen sind und jetzt um 3,4 °C über dem Niveau der Erntejahre 2015-20 liegen.

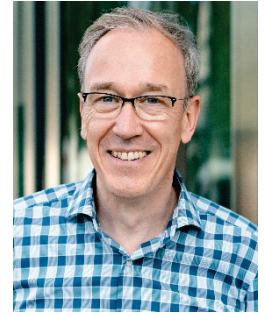
Zur Mutterkornbelastung liegen aus der BEE erste Zwischenergebnisse vor: „Das durchschnittliche Vorkommen von Mutterkornsklerotien im Roggen (0,3 g/kg) ist im Erntejahr 2021 gegenüber dem Vorjahr (1,2 g/kg) deutlich reduziert. Trotz dieser geringen mittleren Belastung ist auch in diesem Jahr auf Mutterkorn zu achten, da teils höhere Gehalte zu verzeichnen sind.“

Bäckermehle des neuen Jahrgangs 2021 mit gleichbleibenden „Führungsqualitäten“

Ein Blick in die aktuellen Ernteberichte der Mühlenwirtschaft zeigt, dass es durch gezielten Einkauf und Selektion der Partien erfolgreich gelungen ist, die weiten Schwankungsbreiten der Rohstoffe auf bäckereitechnisch gut handhabbare Korridore einzuengen bzw. qualitativ einzustellen. **Beim Weizen** entsprechen die Proteingehalte der Mehle im Mittel in etwa dem der BEE-Getreidemuster, aber mit einer Streubreite von nur noch \pm 1%. Die Klebergehalte der diesjährigen Bäckermehle liegen im Bundesdurchschnitt mit 28% knapp unter Vorjahrsniveau, jedoch um drei Prozentpunkte über dem Mittelwert der BEE-Muster in obiger Tabelle. **Beim Roggen** sind die Amylogramm-Korridore der Brotmehle deutlich schmaler und damit backtauglicher – nach den Ergebnissen der Mühlenlabore sind hier 300-1200 AEs und mittlere Verkleisterungstemperaturen von etwa 69 °C (\pm vier Grad) zu erwarten. Für beide Brotgetreide signalisieren mittlere Mehl-Fallzahlen von 320 (für W 550) bzw. 220 (für R 997/1150) eine schwache Enzymtätigkeit, die ggf. Unterstützung benötigt.

Aktuelles Interview:**„Getreide-Wertschöpfungskette unter Druck“**

Es hat sich ein spürbarer Druck entlang der Wertschöpfungskette aufgebaut: Explodierende Rohstoff- und Energiekosten sowie immer strengere Grenzwerte machen der Mülerei in ihrer zentralen Rolle zwischen Landwirtschaft und Backgewerbe immer mehr zu schaffen. Dazu sprach der MEHLreport mit Peter Haarbeck, Geschäftsführer des Verbands der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS: Hier unsere „Frequently Asked Questions“ zur Situation rund um die Ernte 2021 und seine Antworten...

**MEHLreport: Wie schätzen die Müllerinnen und Müller die diesjährige Brotgetreideernte ein?**

Peter Haarbeck: Die heurige Brotgetreideernte war durchaus schwierig. Erträge und Qualität fallen unterdurchschnittlich aus. Die mageren Hektolitergewichte bedeuten eine geringere Mehlausbeute. Der Anteil an Schmachtkörnern ist hoch, das gilt insbesondere für den Roggen. Alles dies bedeutet einen höheren Aufwand und höhere Kosten für die Mühlenbetriebe. Hinzu kommt die teure Beschaffung. Wir sind selten mit so hohen Rohstoffpreisen ins neue Wirtschaftsjahr gestartet wie 2021.

Steht den Mühlen derzeit ausreichend Brotgetreide zur Verfügung?

Unterm Strich wird die Erntemenge auch in diesem Jahr ausreichen, um die Mühlen mit Brotgetreide aus Deutschland zu versorgen – mit allen zuvor gemachten Einschränkungen. Die Getreidewertschöpfungskette leistet ja schon heute all das, was künftig immer wichtiger werden wird: eine stabile regionale Versorgung für eine gesunde, vielfältige, pflanzenbasierte Ernährung. Und das wesentlich umwelt-, natur- und ressourcenschonender als dies gemeinhin gedacht wird.

Was lässt sich mit Blick auf den Dinkel sagen?

Die Nachfrage nach Dinkel entwickelt sich weiter erfreulich. Das zeigt sich deutlich an den Vermahlungszahlen: Allein im vergangenen Jahr ist die vermahlene Menge Dinkel um 60.000 auf 310.000 Tonnen gestiegen. 242.000 Tonnen Dinkelmahlerzeugnisse haben unsere Mühlen im letzten Wirtschaftsjahr daraus hergestellt.

Auch der Dinkelanbau hat ordentlich zugenommen, die Flächenausweitung beträgt über 50 Prozent. Die von den Verarbeitern nachgefragten Mengen werden also sicher zur Verfügung stehen. Aber auch hier gilt: Die Qualitäten des geernteten Dinkels fallen regional sehr heterogen aus, Beschaffung und Aufbereitung wird damit aufwendiger für die Mühlen.

**Info-Tipp 1 zum Thema Weizen
Argumentationshilfen gegen Vorurteile**

Weizen – obwohl als Rohstoff für Brot und Brötchen nicht wegzudenken – hat mit zahlreichen Vorurteilen zu kämpfen. Ein Faktencheck im Mehlblog von Mein-Mehl.de nimmt sich der häufigsten Vorurteile an und prüft sie auf ihren Wahrheitsgehalt – spannend, lesenswert und nützlich:
www.mein-mehl.de/mehlblog/nachricht/faktencheck-weizen-macht-das-getreide-wirklich-dick-dumm-und-traege/

Welche Herausforderungen bringt die diesjährige Ernte für die Branche mit sich?

Versorgungssicherheit ist keine Selbstverständlichkeit! Nach einem befriedigenden Vegetationsverlauf haben letztlich Dürre wie Nässe zu qualitativ schlechten Ernten geführt. Und wenn nicht bei uns, dann in anderen wichtigen Anbauländern, mit empfindlichen Auswirkungen auf den Markt und die Rohstoffpreise.

Um auch in schwierigen Erntejahren Versorgungssicherheit gewährleisten zu können, braucht es einen Paradigmenwechsel: Weg von immer diffizileren Höchstgehalten hin zu einem System, das Handlungsspielraum bietet, etwa mit Richt- und Orientierungswerten.

Welche Themen beschäftigen die Verarbeitenden über die Ernte hinaus?

Schon heute sind die Energiepreise in Deutschland weltweit am höchsten. Nun verschärft sich die Situation für die Mühlenwirtschaft weiter, mit empfindlichen Auswirkungen auf deren Wettbewerbsfähigkeit:

Die Zertifikatpreise im europäischen Emissionshandel (ETS) haben sich nahezu verdoppelt, was sich unmittelbar auf die Strompreise auswirkt. Seit Januar dieses Jahres verteuert die nationale CO₂-Bepreisung den Einsatz fossiler Brennstoffe etwa bei der Herstellung von Haferflocken, Cerealien oder Teigwaren. Die Beihilfeleitlinien der EU-Kommission für Energie, Umwelt und Klima 2022 sehen vor, dass die Lebensmittelwirtschaft vollständig aus der Liste beihilfeberechtigter Branchen gestrichen wird, was die Stromkosten weiter steigen lassen würde, wenn zuvor die EEG-Umlage nicht vollständig gestrichen wird.

Die energieintensiven Betriebe der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft brauchen eine sichere und bezahlbare Energieversorgung, andernfalls besteht die Gefahr, dass die Herstellung von Grundnahrungsmitteln in die europäischen Nachbarländer oder Drittstaaten ausgelagert wird – hier ist die Politik gefordert.

**Info-Tipp 2 zum Thema Leitsätze
Neufassung der Regeln für Brot und Kleingebäck**

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs sind eine wichtige Orientierungshilfe fürs Backgewerbe und seine Kundschaft. In der Neufassung 2021 wurden Getreidearten und Brotsorten aktualisiert und Traditionelles zeitgemäß formuliert. Das Wichtigste finden Sie hier zusammengefasst:
www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2021/juni/neue-leitsaetze-fuer-brot-und-kleingebaeck/