

ERNTÉ 20 23

BERICHT

Verarbeitungsempfehlungen

WEIZEN DINKEL ROGGEN DURUM



**Roland
Mills United**

ERNTE UND GETREIDEMARKT

2 0
2 3

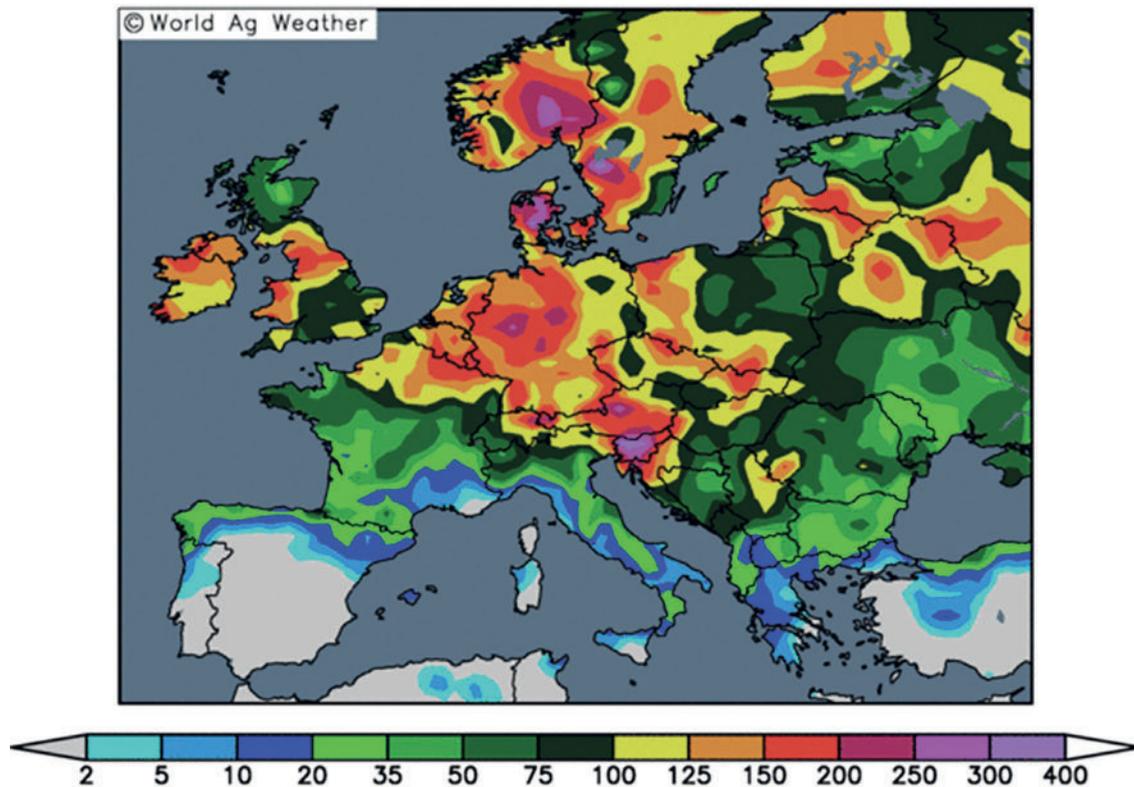
Die Ergebnisse der Ernte 2023 sind in jederlei Hinsicht als heterogen zu beschreiben.

Nach einem im Vergleich zu den letzten Jahren recht feuchten Winter und Frühjahr setzte ab Mai bis Mitte/Ende Juni eine längere Trockenperiode in Nordeuropa ein. Die Niederschläge ab Ende Juni konnten größere Trockenschäden in den Beständen jedoch, bis auf Ausnahmen auf leichten Böden, in letzter Minute vermeiden. Daher waren die Voraussetzungen für eine gute Ernte gegeben und die Marktteilnehmer blickten optimistisch auf den Erntestart.

Nach einer frühen Ernte der Gerste begann in der zweiten Juli-Dekade die Weizenernte zum normalen Termin in den unterschiedlichen Regionen. Zunächst konnten ca. 20% des Weizens vor dem Einsetzen langanhaltender, flächendeckender Regenfälle geerntet werden. Es folgte eine lange Unterbrechung der Ernte durch die angesprochenen Niederschläge, die von ungewöhnlich kalten Temperaturen begleitet wurden. Die Ernte konnte zwar teilweise lokal in kleinerem Rahmen fortgesetzt werden, es dauerte aber fast drei Wochen, bis auch eine flächendeckende Weiterführung möglich war. Lokale Regenunterbrechungen sind keine Seltenheit und normal. Das Ungewöhnliche in diesem Jahr waren die langanhaltenden Niederschläge über ganz Europa hinweg, wie die folgende Karte im Vergleich zum langjährigen Mittel verdeutlicht:



Observed precipitation (mm) through 20 Aug 2023



Grafik : 30-day Precipitation Analysis

Die Karte verdeutlicht, dass nahezu der gesamte Weizengürtel Europas in der Zeit vom 20. Juli bis 20. August von überproportional hohen Niederschlagsmengen betroffen war.

In diesem Monatszeitraum sind in Teilregionen die dreifachen Regenmengen im Vergleich zum langjährigen Mittel gefallen. Allerdings nicht mit einem Starkregenereignis innerhalb einer Woche, sondern kontinuierlich, nahezu täglich. Verbunden mit den niedrigen Temperaturen war das Dreschen von Getreide in dieser Zeit unmöglich, teilweise waren die Flächen gar nicht befahrbar.

Für die Betrachtung der europäischen Versorgungslage mit Mahlweizen ist es wichtig zu sehen, dass dies ein europäisches Phänomen war, was im weiteren Verlauf bzgl. der Folgen noch erläutert werden wird. Aus diesen Wetterereignissen resultierten gänzlich andere Weizenqualitäten als gewohnt.

Durch die nassen Bedingungen und die dann später folgende Sonneneinstrahlung hat die Enzymaktivität des Korns bereits eingesetzt. Die Naturalgewichte haben deutlich nachgegeben, was die Mehlausbeuten verringert. Vor allem aber haben die Fallzahlen extrem gelitten. Sie sind um ein Vielfaches gesunken, sodass die Ware nicht mehr als Backweizen geeignet ist. Die Ware musste mehrfach feucht gedroschen werden, um die Qualitäten zu sichern, und sie musste technisch getrocknet werden, was Zusatzkosten verursacht hat.

Damit lassen sich die geernteten Qualitäten vereinfacht in drei Kategorien einteilen:

1. Ware, die vor dem Regen gedroschen worden ist. Sehr hohe Fallzahlen und gute Qualitäten.
2. Ware aus den Regenspauzen, häufig heruntergetrocknet. Abnehmende Fallzahlen, aber noch gute Eigenschaften.
3. Ware, die bereits zum Erntebeginn reif war und nach dem Regen nur noch maximal als Futtergetreide verwertet werden kann.

Wir gehen davon aus, dass in Deutschland ca. 60-65% mahlfähige Ware geerntet worden ist, mit extremen regionalen Unterschieden. Bei einer Ernte von ca. 22 Mio. to wären das 13,2 Mio. to und damit knapp ausreichend für den deutschen Mahlweizenbedarf, inkl. Bedarf für die (Stärke-) Industrie und Exportnachfrage. Damit ist regional deutlich weniger Mahlweizen verfügbar und die Nachfrage muss das Angebot finden.

Der Proteingehalt streut sehr stark. Damit ist er, unserer Einschätzung nach, auf einem ähnlich schwachen Niveau wie im letzten Jahr. Nicht geringer, aber verglichen mit der gewohnten Historie immer noch sehr schwach. Das bestätigt den Trend aus den politischen Rahmenbedingungen.

In Europa und auch global gibt es insgesamt eine gute Versorgungslage in Bezug auf Weizen. Leider ist die Quote an Futterweizen sehr hoch. Die reine Mahlweizenbilanz ist deutlich enger, als es die Summe vermuten lässt. Daher gehen wir in dieser Kampagne von hohen Aufschlägen auf die MATIF für physische Ware aus. Im zweiten Halbjahr der Kampagne könnten auch die Exporte aus der EU wieder anspringen, da die Ernten der Südhalbkugel sehr viel kleiner werden als in den letzten Jahren.

Im Roggen gilt in Bezug auf das Naturalgewicht und die Fallzahlen dasselbe wie im Weizen. Häufig haben sich die Betriebe zusätzlich auf Weizen konzentriert, als der Drusch möglich war. Dadurch hat der Roggen stark gelitten und eine hohe Menge ist in Futterkanäle oder sogar Biogas geflossen. Wir gehen von erhöhten Importen aus EU-Nachbarländern aus, um die Fallzahlen sicherzustellen. Insgesamt ist die Versorgung mit Importen gegeben, aber der Bedarf treibt die Preise.

Dinkel musste vielfach abgewertet werden. Er ist deutlich empfindlicher als andere Getreidearten bei vermehrten Regenfällen in die reifen Bestände. Große Mengen an Dinkel sind in diesem Jahr nicht für die Herstellung von Mehlen geeignet. Ein Großteil der Durum-Ernte konnte glücklicherweise vor den Regenfällen abgeschlossen werden. Dennoch gibt es auch hier heterogene Ergebnisse und 10% des deutschen Durums fällt für die Verwendung aus. Insgesamt sind die Qualitäten ausreichend, aber die Fallzahlen nehmen im Vergleich zum Vorjahr deutlich ab.

Weizenmehl

WM 550 Kennzahlen	Ernte 2022	Ernte 2023
Protein in %	12 - 12,5	11 - 12,5
Feuchtkleber in %	26,5 - 28,0	26 - 28,0
Fallzahl in Sek	330 - 400	240 - 330
AE	600 - 1000	400 - 800
Energie	85 - 120	75 - 110

Wasserzugabe: Die Wasserzugabe sollte in der Ernteumstellung regelmäßig überprüft werden. Die Teigausbeuten können zunächst beibehalten, sollten aber eventuell nach der Umstellungsphase noch einmal angepasst werden. Tendenzen zeigen etwas schwächere Wasseraufnahmen, wobei die Teige nicht zu fest geführt werden sollten.

Knetung: Beim Knetprozess empfiehlt es sich, drauf zu achten, dass alle Bestandteile zunächst gut verquollen sind. Die intensive Ausknetung ist nach wie vor erforderlich. Wir empfehlen eine regelmäßige Kleberprobe.

Teigtemperatur: Die Teigtemperaturen können grundsätzlich beibehalten werden. Je nach Führung sollten die Teige zwischen 22° C und 24° C warm sein. Kalte Teige begünstigen eine höhere Wasseraufnahme und schaffen mehr Prozesssicherheit.

Teigruhe: Der Teigruhe kommt eine wichtige Rolle für Verquellung und Frischhaltung zu (in Abhängigkeit von Teigfestigkeit und Temperatur). Da Fallzahlen und Amylogrammeinheiten in der Ernte 2023 sinken werden, ist eine entsprechend angepasste Teigruhe erforderlich.

Gärphase: Geringe Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen in der Gär- und Reife-phase führen zu stabilen und prozesssicheren Teiglingen. Auch die Gärphase muss entsprechend der Aktivität der Mehle angepasst werden.

Empfehlung: Aktive Rezepturbestandteile (wie Malze/Vorteige) sollten überprüft und ggf. reduziert werden.

Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2022	Ernte 2023
Fallzahl in Sek.	250 - 320	150 - 230
Verkleisterungsmaximum in AE	800 - 1400	350 - 800
Verkleisterungstemperatur in °C	68 - 76	64 - 72

Wasserzugabe: Aufgrund der zu erwartenden höheren Enzymatik im Teig, kann eine Reduzierung der Wassermenge notwendig sein. Dies gilt auch für die Sauerteige.

Knetung: Die Teige sollten schonend geknetet werden, da eine zu intensive Knetung die Teig- und Volumenausbeute negativ beeinflusst.

Sauerteige: Die Reifezeiten und Sauerteigtemperaturen sollten überprüft werden. Zudem hemmt eine Reduzierung der Wasserzugabe die Aktivität und kann somit stabilisierend wirken.

Teigtemperatur: Roggenteige sollten in dieser Ernte grundsätzlich nicht zu warm geführt werden, d.h. ca. 26-28° C, in Abhängigkeit von Teiggröße, Teigreifezeit und Hefemenge. Dies garantiert eine optimale Teigentwicklung und Verquellung.

Roggen-vollkornschrot: Aufgrund der relativ hohen Enzymatik, empfehlen wir ein Quellstück dem Brühstück vorzuziehen. Schrotsauerteige sollten ggf. etwas fester geführt und beobachtet werden, da Wasser für eine optimale Entwicklung und zufriedenstellende Backergebnisse grundsätzlich notwendig ist.

Empfehlung: Auch, wenn der Sauerteig selbst in seiner Aktivität etwas gehemmt werden sollte, kann sich eine erhöhte Sauerteigzugabe im Teig positiv auf den fortlaufenden Prozess auswirken. Sauerteig hemmt die Enzymatik.

Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2022	Ernte 2023
Fallzahl in Sek.	300 - 400	230 - 350
Protein in %	13 - 17	12,5 - 16,5
Feuchtkleber in %	32 - 42	30 - 38

- Wasserzugabe:** Die Wassermengen sollten gerade in der Übergangszeit angepasst werden, da der Dinkel in diesem Jahr etwas weniger Protein und Feuchtkleber enthält und eine höhere Enzymaktivität besitzt. Der Einsatz von Kochstücken, Vorteigen und Dinklextrudaten erhöht die Wasserbindung, sollte aber überprüft werden.
- Knetung:** Die Teige sollten weiterhin schonend geknetet werden.
Eine lange Mischphase (Quellknetung) fördert die Wasserbindung.
- Teigtemperatur:** Für eine optimale Teigentwicklung empfehlen wir einen Temperaturbereich zwischen 22° C und 25° C je nach Produkt, Teiggröße und Verarbeitungszeit.
- Gärphase / Prozesssicherheit:** Aufgrund der Tatsache, dass sich die Enzymaktivität auf einem höheren Niveau bewegt, können Anpassungen der Temperaturkurven notwendig sein.
- Empfehlung:** Aktive Rezepturbestandteile (wie Malze/Vorteige) sollten überprüft, und ggf. reduziert werden.

Durum / Hartweizen

Kennzahlen	Ernte 2022	Ernte 2023
Glasigkeit in %	97	92
Gelbwert	25	23-24
Protein in %	14,0 - 15,0	13,5 - 14,5
Fallzahl in Sek.	320	280

Einschätzung zu Proteinmenge und Qualität:

Alle bisher eingegangenen Anlieferungen sind in ihrem Gesamtprotein auf gutem auskömmlichen Niveau. In Osteuropa liegt das Proteinniveau etwas unterhalb der deutschen Ware.

Einschätzung zur Glasigkeit:

Die Glasigkeiten sind grundsätzlich als gut einzustufen. Hierbei streut aufgrund der Witterungsverhältnisse der Wertebereich teilweise breit.

Einschätzung zur Enzymatik:

Die neuerntige Enzymatik weist ein leicht erhöhtes Niveau auf. Der überwiegende Teil der Anlieferungen weist einen Bereich um > 220 Sekunden aus. Punktuell gab es auch Partien mit höherem enzymatischen Druck.

Maßnahmen zur Verbesserung der Gebäckqualität / Verarbeitungsempfehlungen

Wir freuen uns, dass Backwaren aus Weizen, Roggen oder Dinkel nach wie vor sehr gefragt sind. Nicht allein für uns als Mühle, sondern vielmehr, weil Brot und Backwaren ein Grundnahrungsmittel sind. Das haben nicht nur die aktuellen Entwicklungen gezeigt. Die gesamte Wertschöpfungskette Landwirt - Agrarhandel - Müller und Bäcker können und sollten Menschen begeistern.

Produktinnovationen und Transparenz im Prozess sind dabei sicherlich eine große Chance, diese Entwicklung weiter voran zu treiben. Es gibt viele Möglichkeiten, über Teigbereitung, Aufarbeitung oder auch den Kühl- oder Backprozess den Verbrauchern Freude und Genuss zu vermitteln.

Unser Roland Mehl bietet dazu beste Voraussetzungen und bildet somit die Basis für hochwertige, saftige und aromatische Backwaren. Gerne geben wir folgend einige Tipps zur Verarbeitung.

Sauerteig:

Grundsätzlich sehen wir in der Anwendung von Sauerteig viel Potenzial bei allen Mehlen. Sowohl beim Roggen und Weizen, als auch beim Dinkel erreichen wir durch die natürliche Versäuerung eine große Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten. Bei der Herstellung des Sauerteiges empfehlen wir eine gleichbleibende Wasserzugabe. Sauerteigtemperatur, Wasserzugabe und Stehzeit sind entscheidend für die Aktivität und Aromabildung des Sauerteiges.

Wir sehen im Markt deutliche Vorteile und auch Erfolge mit dem Einsatz von mehrstufigen Sauerteigen. Sie fördern nicht nur Saftigkeit und Frischhaltung, sondern bringen auch ein zeitgemäßes Brotaroma. Durch die stärkere Enzymaktivität kommt der Pflege und dem richtigen Einsatz von Sauerteig wieder eine wichtige Bedeutung zu.

Brühstücke:

Werden Schrote in der Rezeptur verwendet, sollten sie mit kochendem Wasser verquollen werden. Das sorgt für eine feuchtere Krumenbeschaffenheit und somit für eine längere Frischhaltung.

Es ist vorteilhaft, Brühstücke mit einer Teigausbeute von 250 herzustellen.

Aufgrund der diesjährigen stärkeren Enzymaktivität, sollten Brühstücke ggf. reduziert oder durch Quellstücke ersetzt werden.

Fermentierter Vorteig:

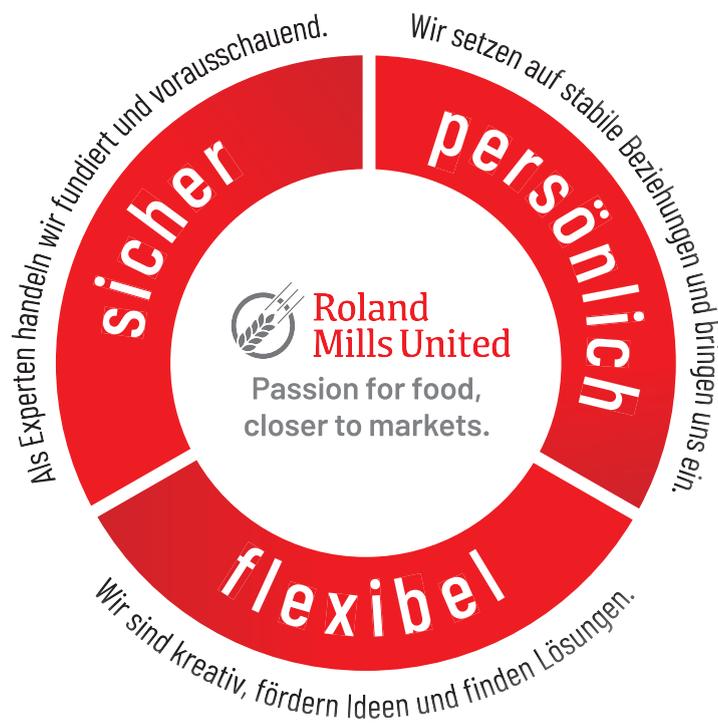
Durch fermentierten Vorteig, beispielsweise auf Basis unseres 1050 classic, wird einerseits die Wasseraufnahme erhöht, andererseits die Aktivität im Teig gefördert. Mit diesen Maßnahmen erzielen wir nicht nur eine attraktive Krumenstruktur, sondern Frischhaltung und Aroma auch im Krustenbereich. Bei der Herstellung des Vorteiges sollte eine Teigausbeute von 160 bis 170 angestrebt werden, die Hefemenge von 0,1% bis 1% ist förderlich bei der Aromabildung. Unter Beachtung einer Teigtemperatur von 25°C sollte der Vorteig zunächst 30-60 Minuten reifen und anschließend zum Fermentieren kühl gelagert werden.

Kochstücke:

Der Einsatz eines Kochstücks bietet den Vorteil, die Teigausbeute deutlich zu erhöhen (3-5 Punkte), ohne dass der Teig merklich weicher ist. Gleichzeitig wird die verkleisterte Stärke während des Backprozesses thermisch aufgeschlossen und kann nach dem Backen nicht mehr retrogradieren, was das Altbackenwerden verzögert. Für die Herstellung empfiehlt sich eine Teigausbeute von mindestens 400.

Quellteig:

Durch die neuesten Erfahrungen in Bezug auf Frischhaltung und Aromabildung empfehlen wir den Einsatz eines Quellteiges. Hierbei wird der Weizenanteil mit einer Teigausbeute von 200 für eine Reifezeit von ca. 30 Minuten vorverquollen. Unter Berücksichtigung eines kräftigen Backprozesses werden besondere Krusten- und Krumeneigenschaften gefördert.



Roland Mills United • Persönlich. Sicher. Flexibel.

www.rolandmillsunited.de

Roland Mills Nord · Bremen | Roland Mills West · Recklinghausen | Roland Mills Ost · Bad Langensalza