Gemeinsam – aus Leidenschaft

BACKFORUM BINGEN

ERNTEBERICHT 2021

MEISTERMARKEN

Ulmer Spatz

Die Ernte 2021

Die Ernte – Getreide enttäuscht quantitativ
In seiner abschließenden Erntepressekonferenz vermeldete der Deutsche Bauernverband, dass die diesjährige Getreideernte zum wiederholten Male mit extremen regionalen Unterschieden unterdurchschnittlich ausfällt. Vielerorts sei das Jahr 2021 durch Wetterextreme geprägt, was einige Betriebe in ihrer Existenz gefährde.

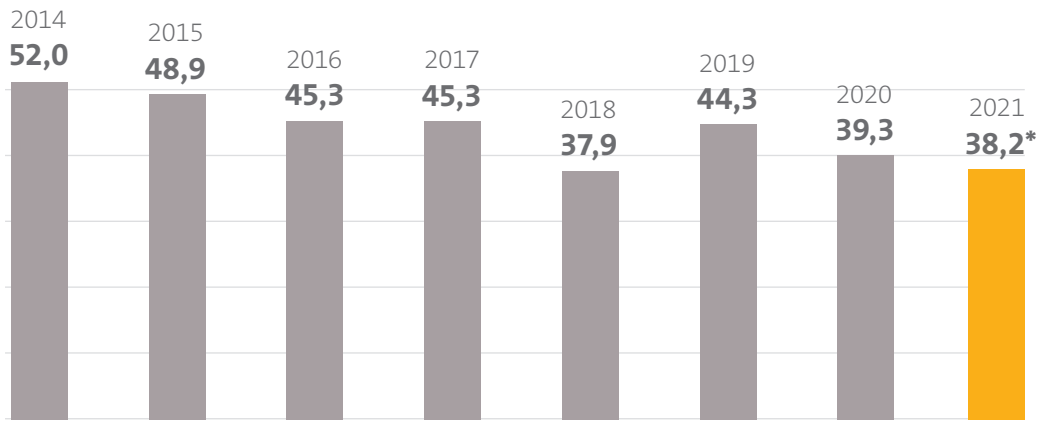
Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) meldete in seiner offiziellen Erntebilanz ebenfalls eine unterdurchschnittliche Getreidemenge. Die Gesamtmenge des Getreides für 2021 liegt mit 38,2 Mio. Tonnen um 2,8 % unter der geernteten Menge des Vorjahres. Betrachtet man nur die Brotgetreidearten Weizen und Roggen, so schätzt das Ministerium die Menge an Weizen mit 21,3 Mio. Tonnen um 3,6 % unter dem Vorjahr. Die Roggenmenge wird, aufgrund gleich gebliebener Anbauflächen der letzten Jahre und unterdurchschnittlicher Erträge, auf 3,3 Mio. Tonnen eingeschätzt und liegt damit um 5,2 % unter dem Vorjahr.

Das Getreide – gute Qualitäten trotz turbulentem Klima
Aufgrund der regional unterschiedlich ausgeprägten Niederschlägen und individuell vorliegender Bodenbeschaffenheit zeigen sich bei der diesjährigen Ernte überwiegend heterogene Qualitäten.

Der diesjährige Roggen ist im Vergleich zum Vorjahr etwas enzymaktiver.

Der Weizen zeigt, trotz der neuen Düngeverordnung, meistens normale Proteinmengen bei guten Kleberwerten. Die Enzymaktivitäten des Weizens 2021 sind nicht mehr ganz so niedrig wie im Vorjahr und können allgemein als gut bezeichnet werden.

Getreideernte in Deutschland
in Millionen Tonnen



* Schätzung BMEL

Die Wetterbedingungen
Regional zu nass und kalt

Sowohl unterschiedliche Durchschnittstemperaturen, als auch regional ausgeprägter Starkregen beeinflussten die Ernte 2021. Ab Januar lagen die Niederschlagsmengen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt.

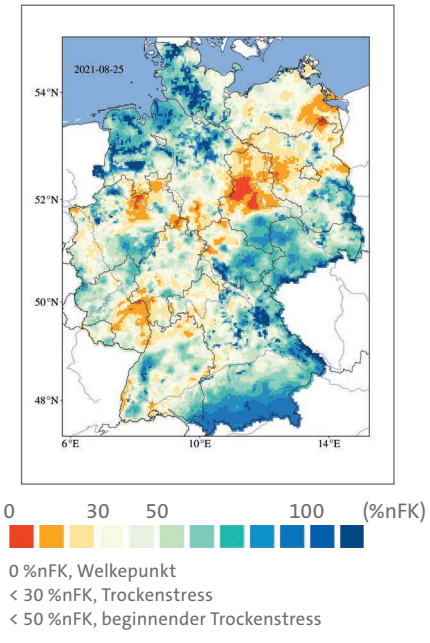
Eine Kältewelle im Februar überstanden die Feldbestände meist ohne Schäden.

Nach der großen Hitze und Dürre in den letzten Jahren änderten sich die klimatischen Bedingungen ab Frühjahr deutlich. Die Temperaturen waren kühler als im mehrjährigen Mittel. Wechselhaftes Wetter verlangsamte Wachstum und Entwicklung des Getreides. Von März bis Ende Mai herrschte durchgehend sehr kühle Witterung mit ergiebigen Niederschlägen.

Im Verlauf des Monats Juni gab es eine längere trocken-heiß Phase. Diese hemmte die Kornausbildung empfindlich, was teilweise später Ertragsminderungen verursachte.

Der Sommer brachte extrem wechselhaftes Wetter in weiten Teilen Deutschlands. Sturm und Starkregen beeinträchtigten die Feldkulturen. Nur in den Früherntegebieten war die Ernte problemlos möglich. Die nassen und kalten Gebiete konnten nur mit häufigen Unterbrechungen abgeerntet werden. Der zusätzliche Aufwand für die Getreidetrocknung fällt hoch aus.

Pflanzenverfügbares Wasser bis 25 cm



0 %nFK, Welkepunkt
< 30 %nFK, Trockenstress
< 50 %nFK, beginnender Trockenstress

Quelle: UFZ-Dürremonitor Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung

Roggenmehle

1. Qualitäten bei Handelsmehlen

Auf Basis telefonischer Interviews mit vielen marktbedeutenden Mühlen aus dem gesamten Bundesgebiet haben wir für Sie die Trends für die weitere zu erwartende Qualität der Roggen-Handelsmehle zusammengestellt.

Etwas enzymaktiver

Die Roggenmehle der Ernte 2021 unterscheiden sich nur wenig von den Roggenmehlen des Vorjahres. Jedoch sind sie in diesem Jahr etwas enzymaktiver, was zu leicht lebhafteren Teigen führen wird.

Auch bei den leicht gestiegenen Enzymaktivitäten empfehlen wir bei der Teig- und Brotherstellung, im Hinblick auf die Saftigkeit und Frischhaltung der Brote, weiterhin die fachlichen Hinweise für Roggenmehle zu beachten.

Bei entsprechender Rezepturgestaltung und Herstellung können mit den Roggenmehlen aus Getreide der Ernte 2021 Brote mit etwas größerem Brotvolumen gebacken werden.

Region	Fallzahl	Amylogramm	Verkleisterungstemperatur
Nord	220 – 260 s	600 – 900 AE	68 – 71 °C VKt
West	170 – 240 s	450 – 900 AE	67 – 72 °C VKt
Mitte	190 – 250 s	550 – 900 AE	67 – 71 °C VKt
Süd	180 – 230 s	450 – 800 AE	66 – 71 °C VKt
Ost	220 – 260 s	600 – 900 AE	68 – 71 °C VKt

2. Verarbeitungshinweise

Die Roggenmehle aus Getreide der Ernte 2021 zeigen überwiegend nicht mehr die geringen Enzymaktivitäten der vergangenen Jahre.
Sie sind gekennzeichnet durch:

- roggentypischer Säurebedarf bei gutem Säuerungsverhalten der Sauerteige
- leicht beschleunigte Teigentwicklung und häufig etwas schnellere Endgare als im Vorjahr
- teils verstärkte Krustenbräunung
- saftige Krumenbeschaffenheit und gute Frischhaltung der Brote

Korrekte Versäuerung des Roggenmehles

In den letzten Jahren zeigten die Roggenmehle überwiegend geringe Enzymaktivitäten und verziehen damit Fehler bei der korrekten Versäuerung der Mehle.

Durch die in diesem Jahr meist wieder gestiegene Enzymaktivität der Roggenmehle ist es von besonderer Bedeutung eine fachgerechte Versäuerung zu beachten.

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge braucht nicht erhöht werden. Im Betrieb hergestellte Sauerteige regeln einen etwas höheren Säurebedarf des Roggenmehles meist eigenständig durch einen etwas schnelleren Säuerungsverlauf in der gegebenen Stehzeit.

Der Säurebedarf der Roggenmehle kann ideal durch die Zugabe von Sauerteigprodukten, wie **MADRE Sauer-Controller** oder **MADRE RoggenSauer 120** erfolgen. Diese praxiserprobten Produkte vereinen optimale Versäuerung, Gärstabilität und lang anhaltende Frischhaltung mit einem ausgeprägt aromatischen Geschmack.

Anwendungstechnische Hinweise

Bei enzymaktiveren Roggenmehlen ist die Teigentwicklung etwas beschleunigt. Um trotzdem eine ausreichende Verquellung der Mehlbestandteile zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Teigruhezeit bei reduzierter Hefezugabe möglichst beizubehalten. Die Teigtemperaturen sollten dabei nicht zu hoch liegen.

Unsere Backversuche mit den Roggenmehlen der Ernte 2021 haben gezeigt, dass bei der Brotherstellung die Zugabe von **allesgute Brotstabil** sehr vorteilhaft ist. Die Teige erhalten eine deutlich verbesserte Struktur und eine trockenere Oberfläche. Die erkennbare Erhöhung der Gärstabilität führt zu einer optimalen Form und einem ansprechenden Volumen der Brote.

Kurz und bündig:

- Teige eher weicher und etwas kühler führen
- Teigruhezeiten nicht verkürzen
- Gegebenenfalls Hefe etwas reduzieren
- Einsatz von **allesgute Brotstabil** optimiert das Gebäckvolumen
- Zugabe von Brot in gemahlener oder eingeweichter Form
- Die Ausbacktemperatur leicht reduzieren

Rezept-Tipp zur Ernte 2021:

Ausgehobenes Brot

Rezept-Nr.: 00124

Roggenmehl Type 1150	5,400 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
MADRE RoggenSauer 120	0,600 kg
allesgute Brotstabil	0,200 kg
allesgute Brotgenuß	0,100 kg
Speisesalz	0,240 kg
Backhefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,700 kg
Dekor: Roggenmehl	0,800 kg
Knetzeit	wie Roggenmischbrot
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 180 min

- Nach der Teigruhe die Teigstücke mit bemehlten Händen vorsichtig ausheben
- Die Teigstücke nur leicht rund zusammenfassen und auf bemehlte Abziehapparate setzen
- Trockene Stückgare einhalten, damit sich eine leichte Teighaut mit Gärrissen bildet
- Bei guter Gare mit Schwaden schieben
- Mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken

Veredelung von Grundteigen – vielfältiger Brotgenuss aus einem Teig

Urgetreidesprossen	• Urgetreidepaste mit saftig-softem Biss
allesgute BesteDinkelsprossen	• Dinkelsprossen mit Dinkelsauerteig
allesgute Fermentum Secale	• Kräftig und besonders kernig-roggig
allesgute Brotgenuß	• Lange gereiftes Brotaroma
Urgetreide Finesse	• Urgetreidig-nussiges Kochstück

Weizenmehle

1. Qualitäten bei Handelsmehlen

Auf Basis telefonischer Interviews mit vielen marktbedeutenden Mühlen aus dem gesamten Bundesgebiet haben wir für Sie die Trends für die weitere zu erwartende Qualität der Weizen-Handelsmehle zusammengestellt.

Leicht höhere Enzymaktivitäten bei stabilen Kleberwerten

Die durch die regional widrigen Witterungsbedingungen sehr heterogenen Getreidequalitäten spiegeln sich in den für den backenden Betrieb entscheidenden Handelsmehlen nur bedingt wider. Selbst in den am stärksten betroffenen Regionen wird es den Mühlen gelingen, durch überregionale Zukäufe, gut backfähiges Weizenmehl herzustellen. Allgemein erkennbar ist jedoch eine leicht höhere Enzymaktivität der neuerntigen Weizenmehle. Zusätzlich liegen die Kleberwerte, bei guter Kleberqualität, etwa auf dem Vorjahresniveau.

Über ganz Deutschland betrachtet kann die Qualität der Handelsmehle aus Weizen der Ernte 2021 als gut backfähig bezeichnet werden.

Region	Fallzahl	Feuchtkleber
Nord	310 – 370 s	27 – 30 %
West	300 – 350 s	27 – 30 %
Mitte	300 – 350 s	28 – 31 %
Süd	290 – 340 s	27 – 29 %
Ost	310 – 370 s	27 – 30 %

2. Verarbeitungshinweise Herstellung von Kleingebäck

Die Weizenmehle aus Getreide der Ernte 2021 sind in den meisten Regionen durch eine leicht erhöhte Enzymaktivität gekennzeichnet.
Die Kleberwerte liegen überwiegend auf dem Vorjahresniveau. Bei Beachtung der fachlichen Hinweise können mit den neuerntigen Mehlen qualitativ hochwertige Brötchen mit optimaler Form, Bräunung und vollerem Brötchenaroma hergestellt werden.

Anwendungstechnische Hinweise

Bei guter Kleberqualität zeigen die Weizenmehle aus Getreide der Ernte 2021 meist einen ähnlichen Klebergehalt wie die Weizenmehle des Vorjahres. Generell gilt zur Unterstützung des Klebergerüstes und der damit verbundenen Volumenausbildung beim Ernteübergang stabilisierende Backmittel in der empfohlenen Dosierung einzusetzen.

Ernteübergang

Grundsätzlich empfehlen sich beim Ernteübergang erst dann Veränderungen im Ablauf, wenn mit den neuen Mehlen qualitative Unterschiede auftreten. Evtl. muss die Teigausbeute leicht reduziert werden. Bei der Knetung empfiehlt es sich zudem den Teig zwar auszukneten, dabei aber nicht zu intensiv zu kneten. Eine gute Möglichkeit ist die Verlängerung der Langsamknetung bei gleichzeitiger Verkürzung der Schnellknetung.
Die Endgare der Teiglinge sollte in den nächsten Wochen verstärkt beobachtet und gegebenenfalls verkürzt werden. Nach den etwas enzyminaktiveren Mehlen des Vorjahres ist die Bräunung der Brötchen meist wieder leicht stärker und damit in einem guten Bereich.

Wahl des optimalen Backmittels

In unseren Ernte-Backversuchen haben sich die Produkte **Unser Ulmer Eismalz**, und **Olympial Glazial** als besonders stabilisierend gezeigt.
Eine Zugabemenge von 4 % auf Mehl sollte dabei nicht unterschritten werden.

Kurz und bündig:

- Teigausbeute bei Bedarf anpassen
- Teige weiterhin optimal ausknetenn
- Teigtemperatur und Teigruhezeiten einhalten
- Einsatz stabilisierender Backmittel zur Unterstützung des Klebergerüstes
- Die Lagertemperatur in der Gärzeitsteuerung beobachten und bei Bedarf anpassen

Rezept-Tipp zur Ernte 2021:

Grieß-Knacker

Rezept-Nr.: 00028

Vorteig: Stehzeit über Nacht im Kühlhaus

Hartweizengrieß	2,000 kg
Backhefe	0,020 kg
Wasser	1,300 kg

Teigbereitung mit Vorteig:

Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Unser Ulmer Eismalz Tradition	0,400 kg
Speisesalz	0,220 kg
Backhefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,500 kg
Dekor: Hartweizengrieß	0,500 kg
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 10 min
Teigeinlage	1,800 kg
Pressengare	10 – 15 min

- Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken
- Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen
- Zur Zwischengare auf Gärgutträger absetzen
- Nach der Zwischengare mit dem Formstempel drücken und wenden
- Bei guter Gare drehen und mit Schwaden schieben

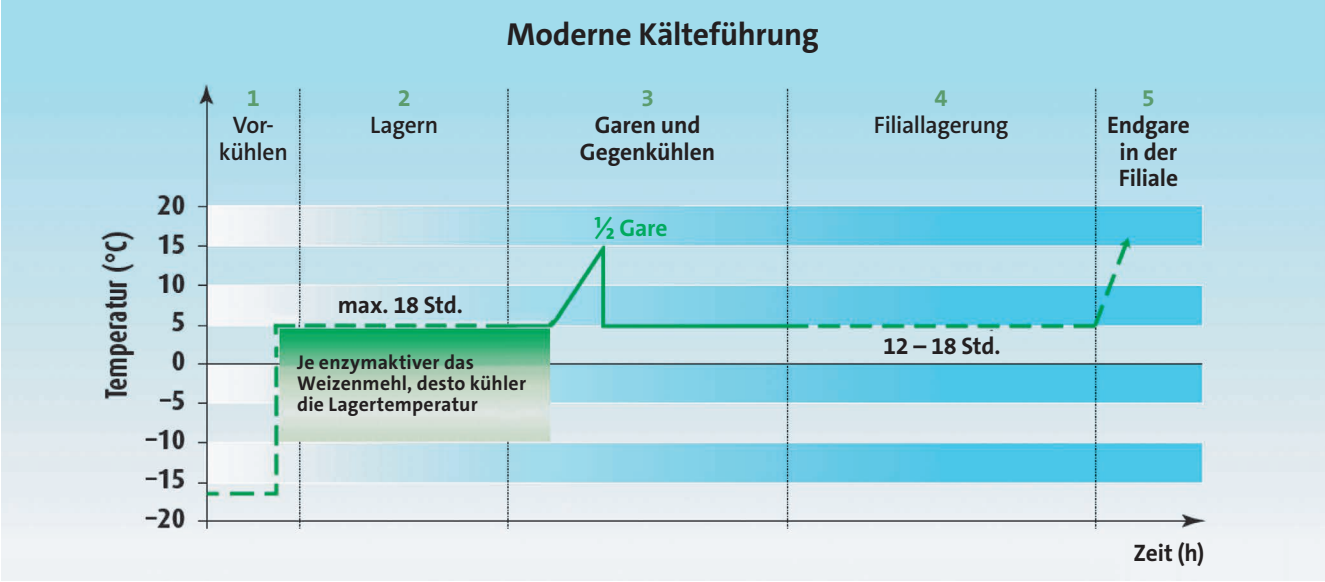
Weizenmehle

Kälteführung über Nacht

Mit den Weizenmehlen aus Getreide der Ernte 2021 können bei Einhaltung der empfohlenen Rezeptur und bei Beachtung der Lagertemperaturen über moderne Kälteführungen qualitativ hochwertige Brötchen hergestellt werden.

Die leicht gestiegenen Enzymaktivitäten der diesjährigen Weizenmehle sind grundsätzlich für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Brötchen sogar vorteilhaft. Bei der Lagerung über Nacht empfiehlt sich jedoch, insbesondere während des Ernteüberganges, die Beachtung einer korrekten Temperaturführung in der Lagerzelle.

In den letzten Jahren haben sich Lagertemperaturen über Nacht von 0 bis +5 °C und teilweise sogar noch höher etabliert. Grundsätzlich gilt, je niedriger die Lagertemperatur desto niedriger der enzymatische Abbau der Teiglinge. Daher empfiehlt es sich, die Teiglinge insbesondere am Ende der Lagerzeit zu beobachten. Bei zu starkem Abbau sollte die Lagertemperatur etwas reduziert werden.



1 **Vorkühlen –** Zur Stabilisierung der Lagertemperatur in der Klimazelle empfiehlt sich Vorkühlen
2 **Lagern –** Empfehlung ca. 0 °C bis +5 °C, Lagerdauer abhängig von den individuellen Bedingungen
→ **Empfehlung zur Ernte 2021: auf Lagertemperatur achten – bei Bedarf anpassen**
3 **Garen und Gegenkühlen** – Garen: ca. 3 Std. bei ca. 15 °C bis ½ Gare. Gegenkühlen: Absenkung auf ca. +5 °C Kerntemperatur
4 **Filiallagerung –** Filialbelieferung und Lagerung bei ca. + 5 °C in isolierten Dielen u./o. Kühlung
5 **Endgare in der Filiale –** Bei ½ Gare. Endgare im Gärraum und Bestimmung der Endgare durch das Verkaufspersonal
Anmerkung: Beim Saugkälte-Verfahren ist bei gestapelten Dielen die geringere Temperaturelastizität zu berücksichtigen.

Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)
hotline.brot-broetchen@csmingredients.com