

*Gemeinsam –
aus Leidenschaft*

BACKFORUM
BINGEN

ERNTEBERICHT 2022



MEISTERMARKEN



Ulmer Spatz

Die Ernte 2022

Die Rückkehr zu gewohnten Weizenenerträgen wird durch Trockenheit gebremst

Bedingt durch die Witterungsbedingungen, aber auch die reduzierte Düngung, dürfte dazu geführt haben, dass weniger Weizen in Backqualitäten verfügbar sein wird.

Bei der Vorstellung der Erntebilanz 2022 vermeldete der Deutsche Bauernverband, dass die diesjährigen Erntemengen in einigen Trockengebieten unter dem langjährigen Mittel blieben. In anderen Gebieten mit entsprechenden Böden und Witterungsbedingungen, wurde dagegen eine ansprechende Erntemenge eingefahren.

Bei der Ernte des Winterweizens von knapp 22 Mio. Tonnen liegt das Niveau leicht über 2021, bleibt aber immer noch unter dem Mittel der zurückliegenden Jahre.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) meldete in seiner offiziellen Erntebilanz, dass die Gesamtmenge des Getreides für 2022 mit 39,7 Mio. Tonnen um 4,8 % über der geernteten Menge des Vorjahres liegt. Gegenüber dem sechsjährigen Mittel ergibt sich eine Zunahme um 1,5 %. Betrachtet man nur die Brotgetreidearten Weizen und Roggen, so schätzt das Ministerium die Menge an Weizen mit etwas mehr als

22 Mio. Tonnen um 4,6 % über dem Vorjahr. Hinter dem mehrjährigen Durchschnitt bleibt das Ergebnis jedoch um 0,8 % zurück. Die Roggenmenge sinkt aufgrund eingeschränkter Anbauflächen auf 3,1 Mio. Tonnen und liegt damit um 5,9 % unter dem Vorjahr. Der sechsjährige Durchschnitt wird jedoch um 3,2 % übertroffen.

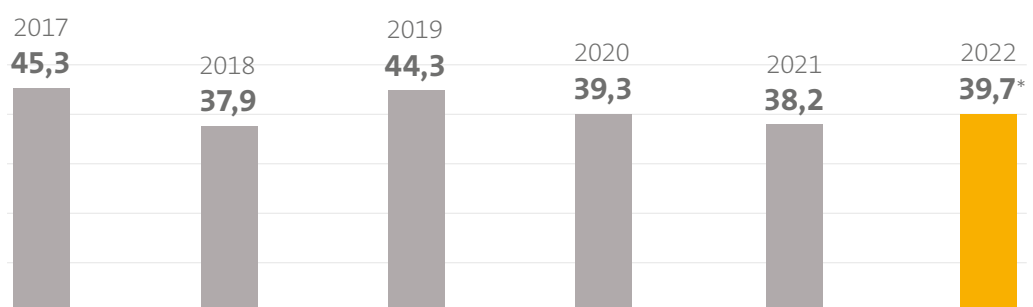
Das Getreide – weniger Weizen in Backqualitäten verfügbar

Aufgrund der allgemeinen Frühjahrs-Trockenheit, regional unterschiedlich ausgeprägter Niederschläge und individuell vorliegender Bodenbeschaffenheit, zeigen sich bei der diesjährige Ernte überwiegend heterogene Qualitäten. Der preisbestimmende Rohproteingehalt liegt partiell unter den Werten der zurückliegenden Jahre. Geringe Niederschläge und zum Teil reduzierte Düngungen führen dazu, dass die Einstellung der Backqualitäten der Weizenmehle für die Mühlen eine größere Herausforderung darstellen könnte.

Die Mehle aus Roggen der Ernte 2022 zeichnen sich durch geringere Enzymaktivitäten aus, was sich in erkennbar höheren Fallzahlen und Amylogrammwerten zeigt. Bei den Mehlen aus Weizen der Ernte 2022 sind die Fallzahlen ebenfalls in den meisten Regionen gestiegen.

Getreideernte in Deutschland

in Millionen Tonnen



* Schätzung BMEL

Die Wetterbedingungen deutlich zu trocken in den Sommermonaten

Sowohl unterschiedliche Durchschnittstemperaturen, als auch regionale Gewitter und Niederschläge beeinflussten die Ernte 2022. Ab **Januar** lagen die Niederschlagsmengen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Die Niederschläge reichten allerdings nicht aus, um die tiefliegenden Bodenschichten zu erreichen.

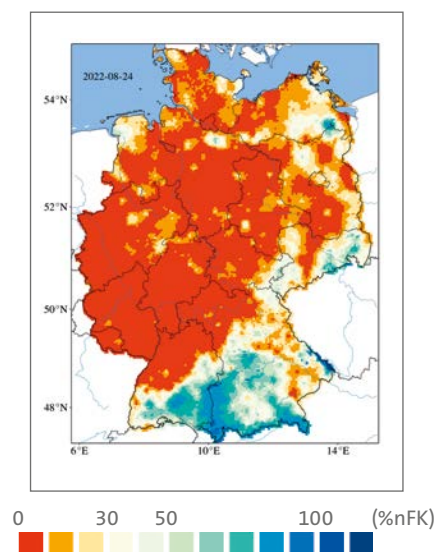
Im **Februar** erfreute eine steigende Bodenfeuchte die Landwirte. Milde Temperaturen im Osten gepaart mit anhaltender Trockenheit verhinderte dort die Winterruhe der Pflanzen. Die Trockenheit setzte sich in den Monaten **März** und **April** in ganz Deutschland fort. Das Getreide zeigte erste Trockenstresssymptome. Alleine der April war der kälteste **April** seit 40 Jahren.

Der **Mai** zeichnete sich durch gelegentliche Niederschläge und zu kühle Temperaturen aus, was sich marginal auf die Bodenfeuchte auswirkte. Wechselhaftes Wetter verlangsamte Wachstum und Entwicklung des Getreides. Hitze, Gewitter und viel Sonnenschein prägten den Verlauf des Monats **Juni**.

Der **Juli** brachte insgesamt eine große Trockenheit und eine stark negative Wasserbilanz, mit hoher Verdunstung. Im **August** begleiteten hochsommerliche Bedingungen die Druschzeit.



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.

Geringe Enzymaktivitäten

In fast allen Regionen Deutschlands liegen die Fallzahlen und die Amylogrammwerte über den Werten des Vorjahres. Die Roggenmehle der Ernte 2022 zeigen damit allgemein eine geringe Enzymaktivität.

In einigen Regionen werden die Enzymaktivitäten daher von den Mühlen durch gezielte Mischungen, u. a. mit Malzmehlen in einen optimalen Bereich eingestellt.

Bei der Teig- und Brotherstellung empfehlen wir, insbesondere im Hinblick auf die Saftigkeit und Frischhaltung der Brote, die fachlichen Hinweise für Roggenmehle mit geringer Enzymaktivität zu beachten. Bei entsprechender Rezepturgestaltung und Herstellung können mit den Roggenmehlen aus Getreide der Ernte 2022 qualitativ hochwertige Brote gebacken werden.

Region	Fallzahl	Amylogramm	Verkleisterungstemperatur
Nord	240 – 300 s	700 – 950 AE	69 – 75 °C VKt
West	240 – 260 s	650 – 900 AE	69 – 74 °C VKt
Mitte	250 – 290 s	700 – 1000 AE	70 – 78 °C VKt
Süd	240 – 290 s	750 – 950 AE	70 – 74 °C VKt
Ost	240 – 300 s	700 – 1000 AE	70 – 76 °C VKt

2. Verarbeitungshinweise

Die Roggenmehle aus Getreide der Ernte 2022 zeigen allgemein geringe Enzymaktivitäten. Dunklere Mehltypen sind daher vorteilhaft. Weiterhin empfehlenswert sind etwas weichere und wärmere Teige. Allgemein neigen Brote aus enzymschwächeren Roggenmehlen zu einer geringen Lockerung und einer etwas runden Brotform. Unsere Backversuche zeigen auch in diesem Jahr bei der Verwendung von **allesgute Brotstabil** eine deutlich bessere Lockerung und ein ansprechendes Volumen.

Ausgedehnte Teigreifezeiten

Besonders wichtig bei der Herstellung von qualitativ hochwertigen Broten ist die Beachtung einer ausreichend langen Teigführung bei angepasster Hefezugabe. Insbesondere bei Mehlen mit geringen Enzymaktivitäten, wie in diesem Erntejahr, verbessern ausgedehnte Teigruhezeiten und Endgarzeiten, ohne dass der Teig zu reif wird, die Brotqualität deutlich.

Roggenhaltige Brote & Kälte

Roggenhaltige Brote, die über die Gärzeitsteuerung geführt werden, liegen voll im Trend. Die enzym-inaktiveren Mehle des Jahres 2022 eignen sich auch für die Führungen von Brot über die Kälte.

Verzehrsfrische & Brotgenuss

Roggenmehle mit geringen Enzymaktivitäten führen häufig zu einer beeinträchtigten Frischhaltung der Brote. Alle bäckerischen Maßnahmen zur Unterstützung der Verzehrsfrische des Brotes sind daher empfehlenswert. Brot in gemahlener, eingeweichter Form sowie Brüh- oder Kochstücke können die Frische der Brote positiv beeinflussen. Einen besonderen Effekt auf die Frischhaltung zeigen moderne Produkte wie **Diapan Soft & Frisch** oder **Diapan DuoFrisch**. Beide Produkte verlängern die Verzehrsfrische und damit einen langanhaltenden Brotgenuss. Attribute die der Verbraucher schätzt.

Kurz und bündig:

- Dunklere Mehle bei normaler Versäuerung
- Teige etwas weicher und wärmer führen
- Teigruhezeiten etwas länger halten
- Einsatz von **Brotstabil** bzw. **Diapan Soft & Frisch** oder **Diapan DuoFrisch**
- Zugabe von Brot in gemahlener oder eingeweichter Form

Rezept-Tipp zur Ernte 2022:

Bauern Ser

Rezept-Nr.: 02569

Roggenmehl Type 1150	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,500 kg
Grundsauer TA 180	2,700 kg
allesgute	
BesteDinkelsprossen	2,500 kg
Diapan DuoFrisch	0,100 kg
Speisesalz	0,220 kg
Backhefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,000 kg

Dekor:

Roggenmehl	0,250 kg
Haferflocken	0,100 kg

Knetzeit 7 min langsam

Teigtemperatur 27 - 28 °C

Teigruhe ca. 30 min

Teigeinlage 2.800 g

Backzeit 80 min

- Nach der Teigruhe die Teigstücke locker rundwirken
- Mit dem Dekor die Gärkörbe ausstreuen und die Teigstücke mit dem Schluß nach unten einlegen
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluß nach oben absetzen, absprühen und etwas breitlaufen lassen
- OHNE Schwaden schieben, nach 5 min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken

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.

Geringe Enzymaktivitäten und noch zufriedenstellender Feuchtkleber

Die Weizenmehle der Ernte 2022 zeigen allgemein geringe Enzymaktivitäten. Erkennbar wird dies anhand der Fallzahlen, die überwiegend über dem Vorjahresniveau liegen.

In den meisten Regionen liegt der Klebergehalt und auch die Wasseraufnahme der Handelsmehle etwas unter den Werten des Vorjahres.

Durch gezielte Rohstoffauswahl (z. B. mit Elite-Weizen) kann die Mühle den Klebergehalt der Handelsmehle jedoch weiterhin in einen gut backfähigen Bereich einstellen. In unseren Erntebakversuchen konnten wir bei Beachtung der fachlichen Empfehlungen ein allgemein gutes Backverhalten der neuerntigen Handelsmehle feststellen.

Region	Fallzahl	Feuchtkleber
Nord	340 – 370 s	26 – 27 %
West	320 – 370 s	27 – 28 %
Mitte	310 – 360 s	27 – 29 %
Süd	330 – 380 s	27 – 30 %
Ost	330 – 390 s	27 – 30 %

2. Verarbeitungshinweise Herstellung von Kleingebäck

Die Handelsmehle aus dem Weizen der Ernte 2022 sind durch überwiegend niedrige Enzymaktivitäten und häufig etwas geringeren Klebergehalt gekennzeichnet.

Bei Beachtung der fachlichen Hinweise können mit den neuerntigen Mehlen qualitativ hochwertige Brötchen mit optimaler Form, Bräunung und vollem Brötchenaroma hergestellt werden.

Anwendungstechnische Hinweise

Für die Knetung gelten weiterhin unsere Empfehlungen zur Quell- und Intensivknetung.

Bei Mehlen mit strafferen Klebereigenschaften, hat es sich als vorteilhaft gezeigt, mit Vorteigen eine optimale Dehnbarkeit zu unterstützen.

BACKFORUM BINGEN

Eine Teigtemperatur von 25-27 °C für die direkte Führung und 24-26 °C für die Gärzeitsteuerung bleibt weiterhin ideal. Die Teigruhezeiten sollten, in Abhängigkeit von der eingesetzten Hefemenge, nicht zu kurz gehalten werden. Teigruhezeiten von 15-20 Minuten sind empfehlenswert.

Allgemein neigen Weizenmehle aus frisch geerntetem Getreide häufig zu einer etwas feuchten Oberfläche. In diesem Jahr ist zudem noch in den meisten Regionen die Wasseraufnahme etwas geringer. Daher kann bei Bedarf zur Erzielung einer mit dem Vorjahr vergleichbaren Teigfestigkeit die Teigausbeute um 1-2 Teile reduziert werden.

Wahl des optimalen Backmittels

Aufgrund ihrer speziellen Enzymatik und des hohen Gehaltes an aromabildenden Malzextrakten haben sich bei unseren Backversuchen die Produkte **Unser Ulmer Eismalz** und **Olympial Glazial** positiv hervorgehoben.

Kurz und bündig:

- Teigausbeute bei Bedarf anpassen
- Teige weiterhin optimal auskneten
- Teigtemperatur und Teigruhezeiten einhalten
- Einsatz stabilisierender Backmittel zur Unterstützung des Klebergerüsts
- Straffere Klebereigenschaften durch Vorteige optimieren



Unterknetung



Optimale Knetung

Rezept-Tipp zur Ernte 2022:

Gourmet Brötchen

Rezept-Nr.: 02568

Teigbereitung mit Weizensauer:

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Weizensauer TA 180	0,900 kg
Unser Ulmer Eismalz	0,400 kg
Meister Schmelz	0,300 kg
Speisesalz	0,220 kg
Backhefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,400 kg

Dekor:

Roggenmehl	0,500 kg
------------	----------

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	ca. 10 min
Pressegewicht	2,200 kg
Pressengare	ca. 15 min

- Nach der Pressengare teilen und rundwirken
- Teiglinge kurz entspannen lassen und danach stumpf langwirken
- Oberfläche in Roggenmehl wälzen
- Teiglinge auf Backbleche absetzen und für die Gärverzögerung einlagern
- Vor dem Schieben der Länge nach einschneiden und mit Schwaden schieben

Weizenmehle

Kälteführung über Nacht

Mit den Weizenmehlen aus Getreide der Ernte 2022 können bei Einhaltung der empfohlenen Rezeptur und bei Beachtung der Lagertemperaturen über moderne Kälteführungen qualitativ hochwertige Brötchen hergestellt werden.

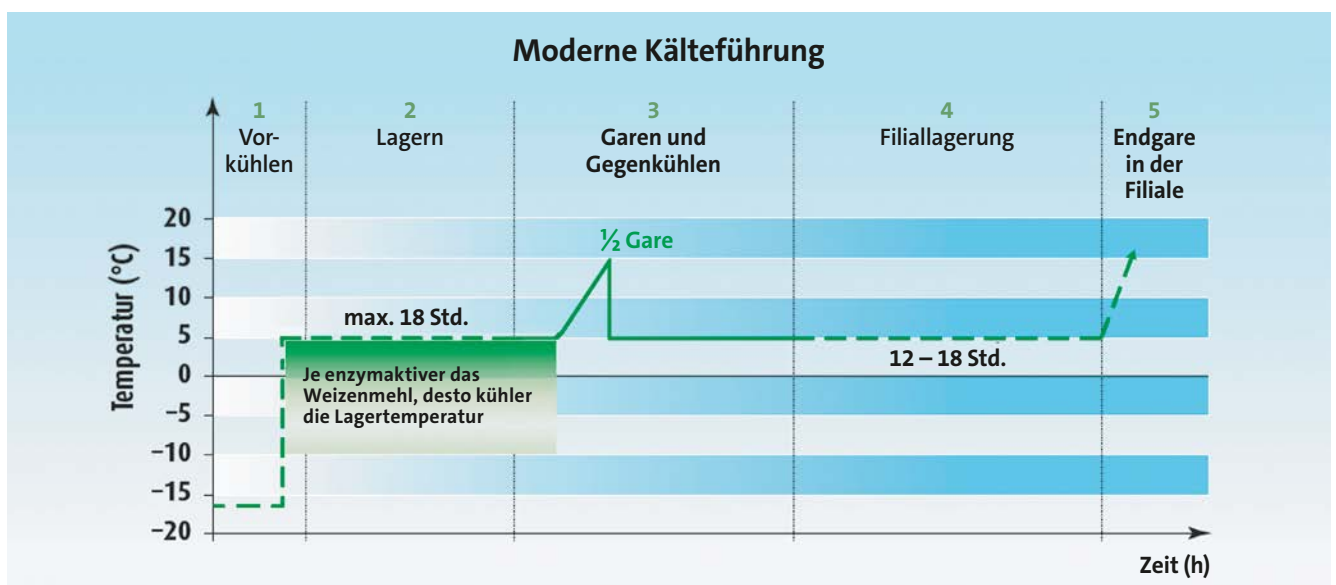
Neben der leicht geringeren Enzymaktivität weisen die diesjährigen Weizenmehle einen etwas niedrigeren, regional leicht strafferen Feuchtklebergehalt auf.

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 Einfluss auf die Teiglinge.

Bei der Gärzeitsteuerung empfiehlt es sich, dieses Jahr die Lagertemperatur nicht zu erhöhen, da sich dies auch auf eine geringere Gärstabilität auswirken kann.

Daher empfiehlt es sich, die Teiglinge insbesondere am Ende der Lagerzeit zu beobachten und bei zu starkem Abbau die Lagertemperatur etwas zu reduzieren.



- 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 2022: auf Lagertemperatur achten – bei Bedarf anpassen**
 - 3 Garen und Gegenkühlen** – Garen: ca. 3 Std. bei ca. 15 °C bis 1/2 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 1/2 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