

Abschließende Champion's News zur Ernte 2021



funktioniert –
natürlich!



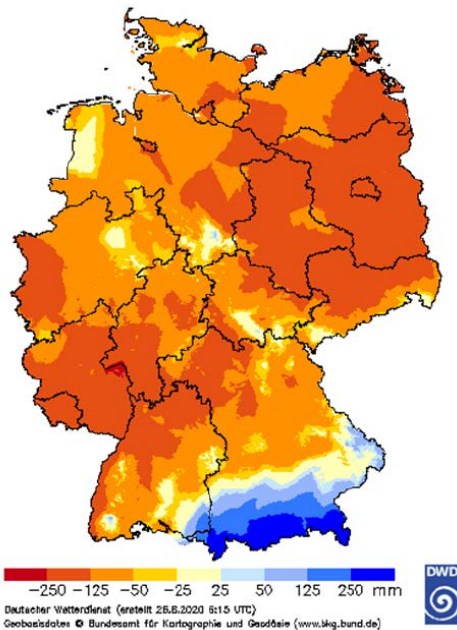
Zeelandia

Ertragsinformationen zu Weizen / Roggen

- ▶ die höheren Ertragserwartungen im Vergleich zum Vorjahr wurden durch die diesjährigen Wetterbedingungen nicht erfüllt
- ▶ ein ständiger Wechsel aus trockenen Phasen und teils heftigen Schauern verzögerte den Erntezeitraum und ließ die Qualität leiden
- ▶ knapp durchschnittliche Getreideernte, die ungefähr auf dem Niveau von 2020 liegt. 42,9 Mio. t (VJ: 43,3 Mio. t)¹, davon 22,1 Mio. t Winterweizen und 3,5 Mio. t Roggen

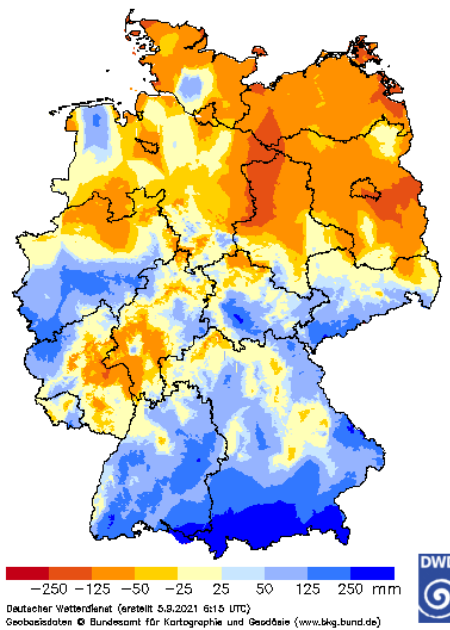
Wetterbedingungen

Wasserbilanz 01.06.2020 – 25.08.2020



2020²

Klimatische Wasserbilanz 01.06.2021 – 31.08.2021



2021³

- ▶ extreme Wetterunterschiede im Erntezeitraum zwischen 2020 und 2021
- ▶ Ernteperiode 2020 vorwiegend durch Trockenheit/Dürre geprägt, Erntearbeiten konnten zügig voran gehen²
- ▶ in 2021 verzögerte Ernte durch extrem schwankende Wetterbedingungen, wie Unwetter/Starkregen⁴

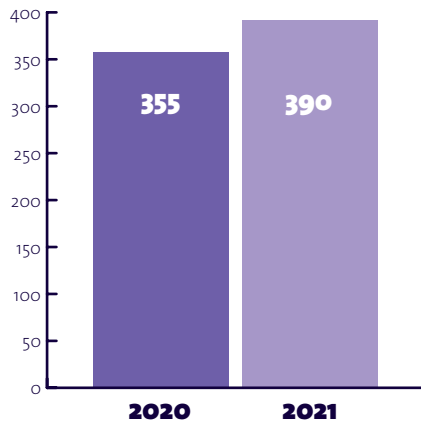
Auswirkungen auf die Mehlqualität 2021

- ▶ Die Qualität des geernteten Weizens und Roggens ist insgesamt leicht abweichend zu der des letzten Jahres und kann regionale Qualitätsunterschiede aufweisen
- ▶ Enzymaktivität weiterhin auf niedrigem Niveau
- ▶ Fallzahlen leicht erhöht gegenüber dem Vorjahr, im Durchschnitt bei Weizen ca. 390 Sek. und bei Roggen ca. 290 Sek.
- ▶ Wasseraufnahme ähnlich dem Niveau von 2020
- ▶ gute, minimal veränderte Kleberqualitäten (Proteingehalt, Stabilität)
- ▶ gute, normale Triebkraft
- ▶ gute, normale Bräunung

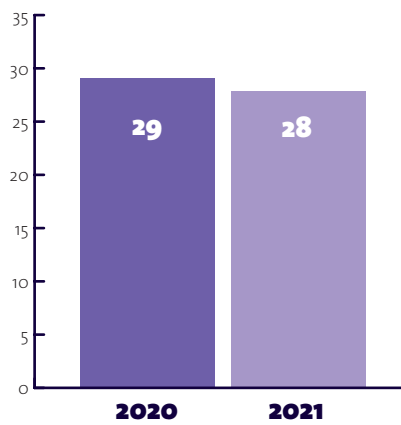


Analysewerte Weizenmehlqualität

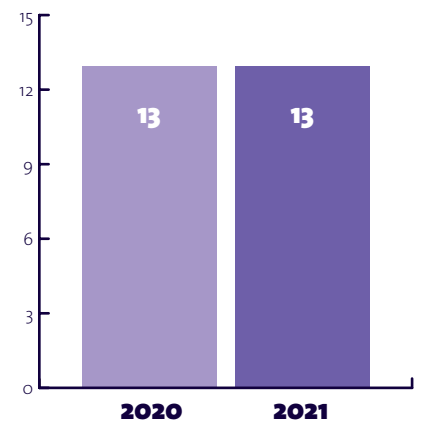
Fallzahl [s]



Feuchtklebergehalt [%]⁵

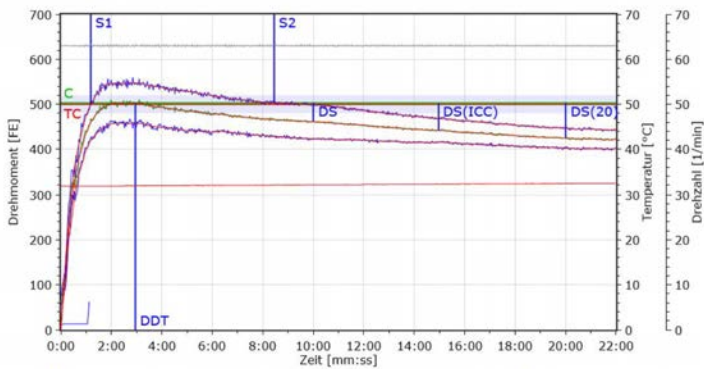


Proteingehalt [%]

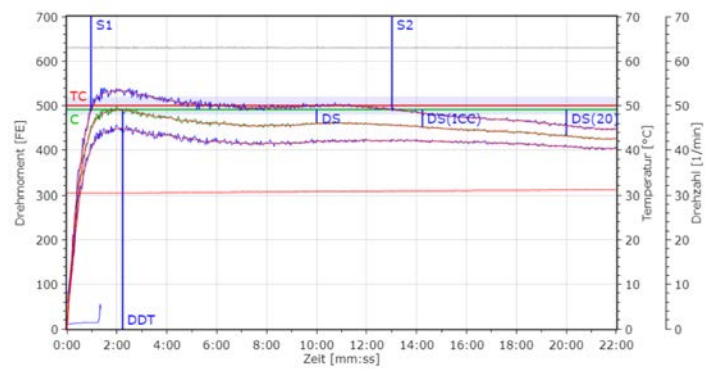


Rheologische Untersuchung Farinograph

2020



2021



Punkt	Beschreibung	Wert 2020	Wert 2021
DDT	Teigentwicklungszeit (min)	2:57	2:10
TA	Wasseraufnahme (%)	58,8	58,5
S2-S1	Stabilität (min)	7:16	11:48

Insgesamt sind die analytischen Abweichungen gering. Die Mehle bleiben enzymarm mit weiterhin hohen Fallzahlen. Proteingehalt und Feuchtkleber sind auf gleichem Niveau wie im Vorjahr 2020. Die rheologischen Messergebnisse zeigen deutliche Unterschiede vor allem in den Stabilitäten, während sich die Teigentwicklungszeiten nur leicht unterscheiden. Im Vergleich zum Vorjahr weisen die Mehle eine höhere Teigstabilität auf, was bei den Knetphasen u. U. zu berücksichtigen ist. Eine Kleberprobe ist empfehlenswert. Die Wasseraufnahme (TA) bleibt erst einmal unverändert.

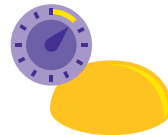


Verarbeitungstipps für Weizenmehle

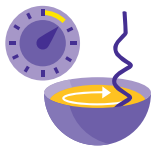
Aufgrund der kaum veränderten Enzymaktivitäten können die Führungsparameter beibehalten werden, damit sich optimale Teig- und Gebäckqualitäten erzielen lassen. Achten Sie wie üblich auf Knetzeiten und Teigttemperaturen.



Teigausbeute ähnlich dem Vorjahresniveau, beobachten ggf. nach unten anpassen



Gare beibehalten



Mischphase sowie Knetphase beibehalten, ggf. über erhöhte Mischphase anpassen



Zugabe von Vorteig ist zu empfehlen



Teigttemperaturen beibehalten, ggf. anpassen



Zugabe von Fett ist zu empfehlen

Unsere Brötchenbackmittel aus der Brötchen Champion GOLD - und SILBER - Range

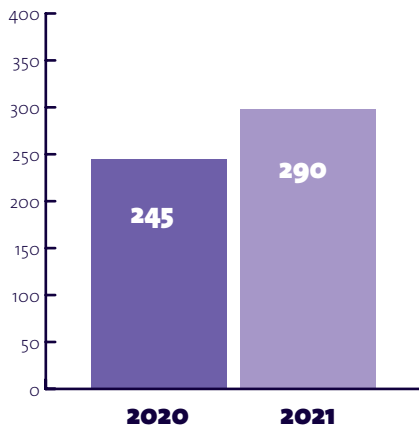


Wir empfehlen unsere Brötchenbackmittel aus der Brötchen Champion GOLD - und SILBER - Range in gewohnt guter Qualität – perfekt abgestimmt auf die jeweiligen Führungsarten und Produktionsbedingungen.

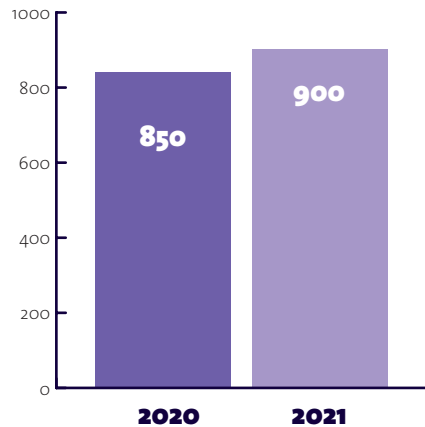
Unser Tipp: Durch den Einsatz von **KUCHEN SUPER** zusätzlich zu unseren Brötchenbackmitteln wird eine bessere Elastizität und Krustenbildung erreicht.

Analysewerte Roggenmehlqualität

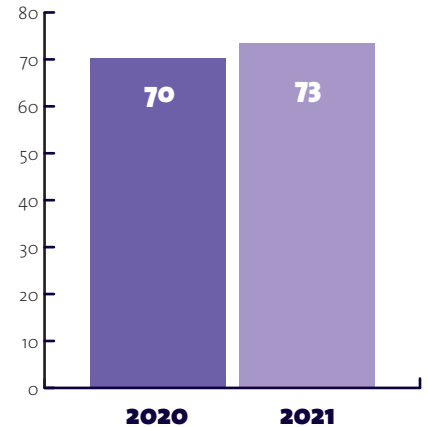
Fallzahl [s]



Amylogrammeinheiten [AE]



Verkleisterungstemperatur [°C]



Verarbeitungstipps für Roggenmehle

Die Enzymatik beim Roggen hat sich zum Vorjahr leicht verringert, die folgenden Parameter sollten erst einmal beibehalten werden.



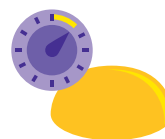
Teigversäuerung beibehalten



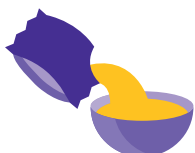
Teigtemperaturen beibehalten



Teigausbeute beibehalten, ggf. anpassen



Teigruhezeiten unverändert beibehalten



Zugabe von Restbrot, eingeweicht (max. 5 %) möglich

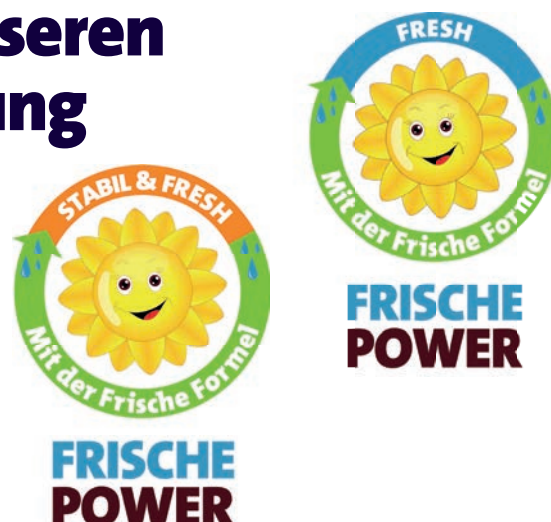
Wir empfehlen unsere bewährten Sauerteige und Teigsäuerungsmittel:

Roggen-Sauerteig	Sauer flüssig 200
Weizensauerteig	MS-Sauer
Vollkorn-Sauerteig	Sauer-Optimal

Unsere Empfehlung zur **besseren Frischhaltung / Stabilisierung**

Für alle Weizen- und Weizenmisch- sowie alle Roggen- und Roggenmischbrote:

Maximo Fresh 0,5 - 1 %
Maximo Stabil & Fresh 0,5 - 1 %
MultiStabil plus 1 - 2 %
Frischhalter Spezial 1 - 2 %

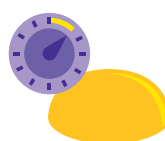


Verarbeitungstipps für Dinkelmehle

Die Dinkelmehle weisen gegenüber dem Vorjahr eine leichte Erhöhung der Wasseraufnahme bei zugleich stabilen Teigeigenschaften auf⁵.



Teigausbeute beibehalten, ggf. nach oben anpassen



Ausreichende Teigruhezeiten einhalten



Längere Mischphase und weniger intensive Knetphase im Vergleich zu den Weizenteigen



Optimale Teigtemperaturen bei 23 - 25 °C



Einsatz von Vorteig empfehlenswert

Quellen:

¹ Deutscher Raiffeisenverband e. V.: Ernteschätzung 2021, Stand 17.08.2021

² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Erntebericht 2020, Stand August 2020

³ Deutscher Wetterdienst: Klimatische Wasserbilanz Sommer 2021, Stand 06.09.2021

⁴ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Erntebericht 2021, Stand August 2021

⁵ Roland Mills United: Erntebericht 2021, Stand 06.09.2021