



Weizen- und Roggenernte 2020

Nach zwei sehr trockenen Sommern folgte 2020 ein durchwachsenes Erntejahr. Nach einem milden Winter folgte ein weiterhin trockenes Frühjahr. Insgesamt konnten die Niederschläge in der zweiten Jahreshälfte die Erntesituation in einigen Regionen entspannen. In Regionen mit höheren Erträgen wurden geringere Proteinwerte festgestellt und umgekehrt bei niedrigeren Erträgen höhere Proteinwerte. Die Ernte erfolgte Anfang August und konnte schnell aufgrund der Wetterlage beendet werden. Insgesamt konnte eine gute Bandbreite verschiedener Qualitäten geerntet werden, um somit eine gute Getreidemischung für Weizen- und Roggenmehle bereitzustellen.

Weizen

Im Vergleich zum Vorjahr ergaben sich durchschnittlich für das Weizenmehl Type 550 folgende analytische Veränderungen:

	2019	2020
Protein % i.Tr.	12,5 – 13,5 %	12,0 – 13,0 %
Klebermengen % (ICC155)	29 – 32 %	28 – 31 %
Sedimentationswert	38 – 43 ml	43 – 50 ml
Fallzahl	300 – 400 Sek.	300 – 400 Sek.
Wasseraufnahme	58,0 – 60,0 %	59,0 – 61,0 %
Feuchtigkeit	14,0 – 14,5 %	14,0 – 14,5 %

Mykotoxine sind in dieser Ernte bislang unauffällig.

Verarbeitungsempfehlung

- Teigausbeute beibehalten
- Teigknetung beibehalten
- Teigtemperatur 24 °C – 26 °C
- Teigruhe beibehalten

Roggen

Im Vergleich zum Vorjahr ergaben sich durchschnittlich für das Roggenmehl Type 997/1150 folgende analytische Veränderungen:

	2019	2020
Fallzahl s	190 – 250 Sek.	200 – 270 Sek.
Verkleisterungsmaximum AE	500 - 700	600 - 800
Verkleisterungstemperatur °C	68 - 72	69 - 74

Regional erhöhte Partien mit Mutterkorn Infektion, diese wurden ausgesondert. Jede Getreideanlieferung wird mittels Farbsortierer und diversen Reinigungsmaschinen nachbearbeitet.

Verarbeitungsempfehlung

- Teige etwas weicher führen
- Teigtemperatur und Ruhe beibehalten
- Teigausbeute beibehalten
- eventuell dunklere Roggenmehltype verwenden