



Weizen- und Roggenernte 2021

Nach drei sehr trockenen Sommern gab es in diesem Erntejahr 2021 keine Probleme durch Regendefizite. Die Aussaat des Getreides fand bei guten Witterungsbedingungen statt, anschließende Niederschläge sorgten für genügend Wasser im Boden. Der Sommer brachte dieses Jahr ein sehr wechselhaftes Wetter in Deutschland mit sich, durch Sturm und Starkregen wurden weite Teile stark beeinträchtigt. Die Ernte begann ca. 10 Tage später als im Vorjahr und musste immer wieder durch Regen unterbrochen werden. Die Erntemengen lagen bei Weizen 3,6% und bei Roggen sogar 5,2% unter den Vorjahr. Die Proteingehalte weisen trotz Düngeverordnung bei Weizen normale Werte auf. Die Enzymaktivitäten liegen bei Weizen und Roggen dieses Jahr höher.

Weizen

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

	2020	2021
Protein % i.Tr.	12,0 – 13,0 %	12,0 – 13,0 %
Klebermengen % (ICC155)	28 – 31 %	27,5 – 30 %
Sedimentationswert	43 – 50 ml	38 – 50 ml
Fallzahl	300 – 400 Sek.	280 – 350 Sek.
Wasseraufnahme	59,0 – 61,0 %	58,0 – 60,0 %
Feuchtigkeit	14,0 – 14,5 %	14,0 – 14,5 %

Verarbeitungsempfehlung

- Teigausbeute beibehalten
- Teigknetung beibehalten / eventuell mehr Quellknetung
- Teigtemperatur 23 °C – 25 °C
- Teigruhe leicht verkürzen

Roggen

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

	2020	2021
Fallzahl s	200 – 270 Sek.	170 – 200 Sek.
Verkleisterungsmaximum AE	600 - 800	500 - 700
Verkleisterungstemperatur °C	69 - 74	68 - 72

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

Verarbeitungsempfehlung

- Teige etwas weicher und kühler führen
- Teigruhe und Knetzeiten beibehalten
- Teigausbeute eventuell leicht erhöhen
- Schnellerer Säuerungsverlauf