



## **Weizen- und Roggenernte 2022**

Der Winter 2021/2022 war milder als in den Vorjahren. Die Wärme hielt weiterhin an und zog sich über das Frühjahr bis zur Ernte hin. Wenig Niederschlag während den Wachstumsphasen sorgte für eine sehr zeitige Ernte bereits Anfang Juli. Die aktuellen Ergebnisse der Getreideernte belaufen sich auf ein Plus von 4,9 % Weizen und ein Minus von 4,8 % Roggen im Vergleich zum Vorjahr. Die eingefahrenen Qualitäten weisen höhere Fallzahlen auf, die Protein- und Kleberwerte liegen deutlich niedriger aufgrund der sich auswirkenden Düngemittelverordnung in der Landwirtschaft. Durch verschiedene Getreidemischungen bleiben die Backqualitäten trotz niedrigeren Klebermengen auf einem guten Niveau.

### **Weizen**

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

	2021	2022
Protein % i.Tr.	12,0 – 13,0 %	11,5 – 12,5 %
Klebermengen % (ICC155)	27,5 – 30 %	25 – 29 %
Sedimentationswert	38 – 50 ml	35 – 50 ml
Fallzahl	280 – 350 Sek.	320 – 380 Sek.
Wasseraufnahme	58,0 – 60,0 %	57,5 – 60,0 %
Feuchtigkeit	14,0 – 14,5 %	14,0 – 14,5 %

### **Verarbeitungsempfehlung**

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

### **Roggen**

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

	2021	2022
Fallzahl s	170 – 200 Sek.	190 – 240 Sek.
Verkleisterungsmaximum AE	500 - 700	700 - 800
Verkleisterungstemperatur °C	68 - 72	69 - 73

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

### **Verarbeitungsempfehlung**

- Teigruhe und Knetzeiten leicht verlängern
- Teigausbeute beibehalten
- Versäuerung beibehalten