

Durchschnittlich gute Ernte



Foto: www.pixelio.de - Blumenfreundin

Experten aus der Backbranche haben die Getreideernte 2008 untersucht. Die Enzymaktivität ist bei Weizen und Roggen im Vergleich zum Vorjahr gesunken. Durch geringe Anpassungen bei der Verarbeitung lassen sich Probleme bei der Gebäckherstellung vermeiden.

■ Nach Jahren sinkender Erträge (2007: 40,9 Mio. t) fällt die Getreideernte dieses Jahr mit einer Menge von 49,9 Mio. t deutlich höher aus. Die geerntete Weizenmenge liegt mit 25,9 Mio. t um 24,5% über dem Vorjahr und die Roggenmenge mit knapp 3,7 Mio. t um 36,5%. Die Gründe dafür liegen zum einen in einer Flächenausdehnung, zum anderen in gestiegenen Hektarerträgen im bundesweiten Mittel. Die Ernte 2008 wird von Bäckertechniker Stefan Keller, BakeMark Deutschland GmbH, Bingen, von der Qualität her als durchschnittlich bezeichnet. Bei Roggen sind die Enzymaktivitäten bundesweit überwiegend geringer als im Vorjahr. Bei Weizen liegen die Enzymaktivitäten in einigen Gebieten eher auf Vorjahresniveau, in den meisten Regionen Deutschlands wurde jedoch Weizen mit etwas ge-

ringeren Enzymaktivitäten geerntet.

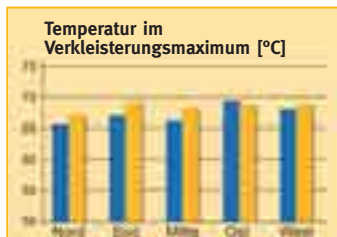
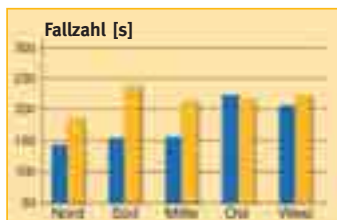
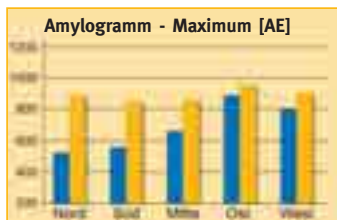
Der Roggen

Um die Qualität des Roggens zu beurteilen, ließen die Experten von BakeMark 281 Roggengetreideproben aus dem gesamten Bundesgebiet untersuchen. 138 Proben stammten aus der Ernte 2007, 143 Muster aus den diesjährigen Erträgen. Die Analyseergebnisse der Roggen-Muster zeigen Unterschiede. In nahezu allen Regionen Deutschlands liegen die Verkleisterungsmaxima, die Temperaturen in den Verkleisterungsmaxima und die Fallzahlen über den Werten des Vorjahrs, so die Ergebnisse. Der Roggen der Ernte 2008 zeigt damit überwiegend eine geringere Enzymaktivität als der von 2007.

Die Roggenmehle weisen in diesem Jahr eine leicht geringere Enzymaktivität als im Vorjahr auf. Diese Veränderung ist in den südlichen Regionen deutlicher als in den nördlichen Teilen Deutschlands.

Verarbeitungshinweise

Wenn Roggenmehle geringere Enzymaktivitäten aufweisen, sind dunklere Mehle, wie die Typen 1150 und 1370, grundsätzlich vorteilhafter als helle. Außerdem empfiehlt es sich, Teige aus enzymschwachen Mehlen etwas weicher und wärmer zu führen und die Teigruhezeiten insgesamt etwas zu verlängern. Selbst wenn aus backtechnischer Sicht eine etwas geringere Versäuerung ausreichen würde, sollten die Teige aus geschmacklichen Gründen normal versäuert werden, empfehlen die Experten von BakeMark. Allgemein



neigen die Brote aus enzymschwächeren Roggenmehlen zu einer geringen Lockerung, einer runden Brotform und zu einer beeinträchtigten Frischhaltung.

Verarbeitungstipps

- ⦿ Dunklere Mehle sind vorteilhaft
- ⦿ Misch- und Knetzeiten normal
- ⦿ Teige etwas weicher und wärmer
- ⦿ Teigruhezeiten und Stückgare etwas länger
- ⦿ Normale Versäuerung beibehalten
- ⦿ Normaler Ofentrieb mit normaler Bräunung



Anzeige



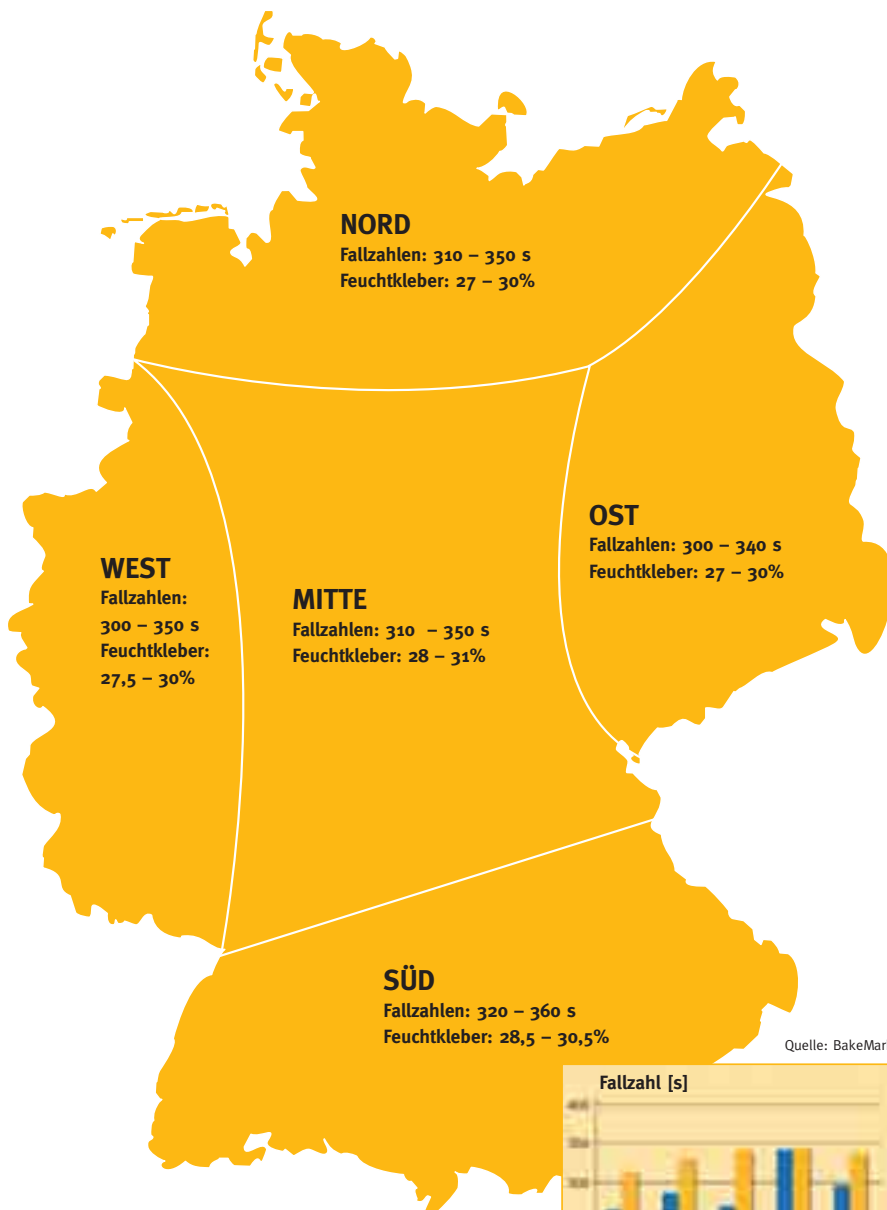
KITZINGER Waschanlagen für höchste Ansprüche

Waschanlagen

- für Kunststoffkörbe,
- für Bleche, z.B. Transport-, Back-, Schnittenbleche
- universell für Kunststoffkörbe und Bleche

Waschleistung von 180 bis 5000 Stück/h, wirtschaftlich durch niedrigen Energie- und Wasserverbrauch.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24941 Flensburg
Fon 0461.95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.de



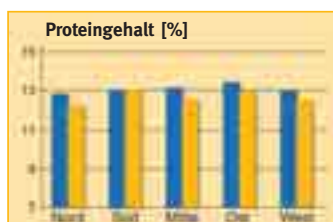
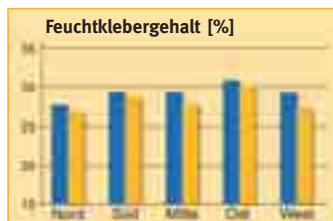
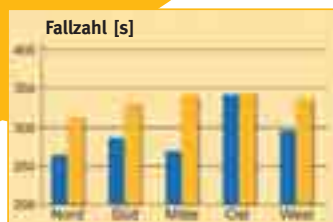
Der Weizen

In diesem Jahr liegen die Fallzahlen des Weizens in den meisten Regionen höher, während die Protein- und Kleberwerte überwiegend niedriger als im Vorjahr ausgefallen sind.

Weizen der Ernte 2008 weist häufig eine etwas geringere Enzymaktivität als im Vergleich zum Vorjahr auf. Zusätzlich gehen die Experten aus Bingen davon aus, dass der Kleberanteil der Handelsmehle meist unter dem Vorjahreswert liegt.

Herstellung von Kleingebäck

Die Handelsmehle aus 2008er Weizen liegen im Protein- und Klebergehalt niedriger als im Vorjahr.



Bei den eher durchschnittlichen Klebermengen der neuen Mehle sollte daher schon bei der Auswahl der Rezepturbestandteile auf eine optimale Unterstützung des vorhandenen Klebergerüsts geachtet werden, heißt es bei den Verarbeitungshinweisen. Die Kleberbeschaffenheit ist je nach Region sehr unterschiedlich. Grundsätzlich sollte aber auch in diesem Jahr auf eine ausreichende Knetung nach dem Verfahren der Intensiv- oder der Quellknetung geachtet werden. Wichtig ist, eine optimale Ausbildung des Klebernetzwerks zu erzielen.

Verarbeitungshinweise

Weizenmehle aus frisch geerntetem Getreide neigen häufig zu einer etwas feuchten Oberfläche. Insbesondere in den Regionen, in denen auch die Wasseraufnahme geringer ist, sollte zur Erzielung einer mit dem Vorjahr vergleichbaren Teigfestigkeit die Teigausbeute um 1 – 2 Teile reduziert werden. Die optimale Teigtemperatur liegt nach Expertenmeinung auch in diesem Jahr bei 25 – 27 °C für die direkte Führung und bei etwa 24 °C für die Gärzeitsteuerung. Die Enzymaktivität der Weizenmehle 2008 liegt in einem guten Bereich für alle längeren Führungen, insbesondere für die verschiedenen Verfahren der Gärzeitsteuerung.

Verarbeitungstipps

- ⊕ Teigausbeute ggf. reduzieren bzw. gleichbleibend
- ⊕ Teige optimal auskneten
- ⊕ Teigtemperaturen einhalten
- ⊕ Teigruhezeiten etwas länger
- ⊕ Einsatz stabilisierender Backmittel zur Unterstützung des Klebergerüsts

Ernte Österreich

Auch in Österreich haben die Landwirte mehr Getreide geerntet. Experten rechnen damit, dass die Grenze von 5 Mio. t Getreide (inkl. Mais) erstmalig überschritten wird. Das ist eine Steigerung um fast 20% im Vergleich zum Vorjahr. Gründe sind die guten Erträge und die Ausweitung der Produktionsfläche um über 25.000 ha im Vergleich zum

Dough Friendly Company



Haton
Bakery Technologies

WP BAKERYGROUP



Echt vielseitig.



MINICRUSTICA

Sie ist die Kompakte unter den Brotanlagen – die MINICRUSTICA. Mit ihr produzieren unsere Kunden das gesamte Programm klassischer Brotsorten und -formen, mit und ohne Bestreuung, vor allem mediterrane Produkte wie Ciabatta, Baguettes und andere, sehr weiche Weizenteige. Das alles auf kleiner Fläche, zuverlässig, vielseitig und in hervorragender Qualität.



Sie wählen die Brote, die Sie produzieren wollen – z.B. aus unserer Brot-Bibliothek. Wir bauen die Brot-Anlagen, die Sie dazu benötigen.



Jahr 2007. Die Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Wien, erklärte im Roggen-Erntebericht 2008, dass im Pannonischen Raum, also im nördlichen und mittleren Burgenland, im Wiener Becken sowie im Weinviertel die Amylogramme und Fallzahlen im mittleren und stärkeren Verkleisterungsbereich liegen. Im Alpenvorland liegt das südliche Burgenland, wo früher geerntet wurde, im guten Bereich. In den anderen Regionen (Niederösterreich, Westbahngebiet, Waldviertel, Oberösterreich und Steiermark) sei es je nach Erntezeitpunkt teilweise zu massiven Auswuchsschäden gekommen, so die Experten. Die Einzelwerte reichten von sehr schwach bis normal. Die Roggenernte 2008 ist im Gesamtdurchschnitt bezüglich der Verkleisterung normal und enzymreicher als im Vorjahr.

Weizenernte

Im pannonischen Raum sind Protein-, Sedimentations- und Kleberwerte bei der Weizenernte im guten Bereich. Bei den Fallzahlen gibt es regionale Differenzen. Die höchsten

Werte finden sich dort, wo die Ernte am frühesten eingefahren wurde wie z.B. im nördlichen Burgenland und im Wiener Becken. Im westlichen Weinviertel (Korneuburg, Hollabrunn) sind die Fallzahlen niedriger. Die spezifische Kleberqualität wird von den Experten aus Wien als normal bezeichnet. Im Alpenvorland finden sich gute Protein- und Kleberwerte im westlichen Niederösterreich, in den übrigen Gebieten ist ein deutlicher Abfall zu registrieren, heißt es weiter. In dieser Region sind die Fallzahlen wegen des aufgetretenen Auswuchses sehr niedrig.

Dinkel

Die Dinkelernte in den südlichen Hauptanbaugebieten Deutschlands hatte optimale Wetterbedingungen. Der Dinkel hat gute Hektolitergewichte und beste Qualitäten. Zudem ist die Biogetreideversorgung im Vergleich zum Vorjahr deutlich entspannter. Die Experten der Carl Künkele zur SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm-Jungingen, stellten

Roggenqualität 2008

Gebiet	Amylogramm AE	Verkt. Temp. °C	Fallzahl, sec
Pannonisches Gebiet			
Nördliches Burgenland	910	69	202
Mittleres Burgenland	690	68	176
W. Becken	690	67	186
Gänserndorf - Mariazoo	810	68	185
Korneuburg - Hollabrunn	560	67	178
Mittelwert	738	68	185
Alpenvorland			
Südl. Burgenl.	550	67	174
NÖ Westbahngebiet	460	66	160
Waldviertel	370	63	113
Oberösterreich	320	64	122
Steiermark	460	65	151
Mittelwert	438	65	142

Weizenqualität 2008

Gebiet	Protein i.Ta.	Sediment W.	Fallzahl	Kleber %	Quellzahl QS
Pannonisches Gebiet					
Nördliches Burgenland	14,3	86	352	34,2	23
Mittleres Burgenland	14,3	85	302	33,4	24
W. Becken	14,4	82	322	34,8	21
Gänserndorf - Mariazoo	14,3	80	301	33,8	21
Korneuburg - Hollabrunn	14,4	85	296	33,0	22
Mittelwert	14,4	84	307	33,7	22
Alpenvorland					
NÖ Westbahngebiet	14,3	56	188	32,6	21
Waldviertel	12,2	46	172	27,8	22
Oberösterreich	12,4	46	176	26,9	22
südl. Burgenland	13,2	48	201	29,6	23
Steiermark	12,4	49	190	28,8	22
Mittelwert	12,8	49	198	29,0	22

Quelle der Tabellen: Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Wien

fest, dass der Feuchtklebergehalt leicht höher als im Vorjahr ist. Die Kleberqualität ist gut bis sehr gut dehnbar.

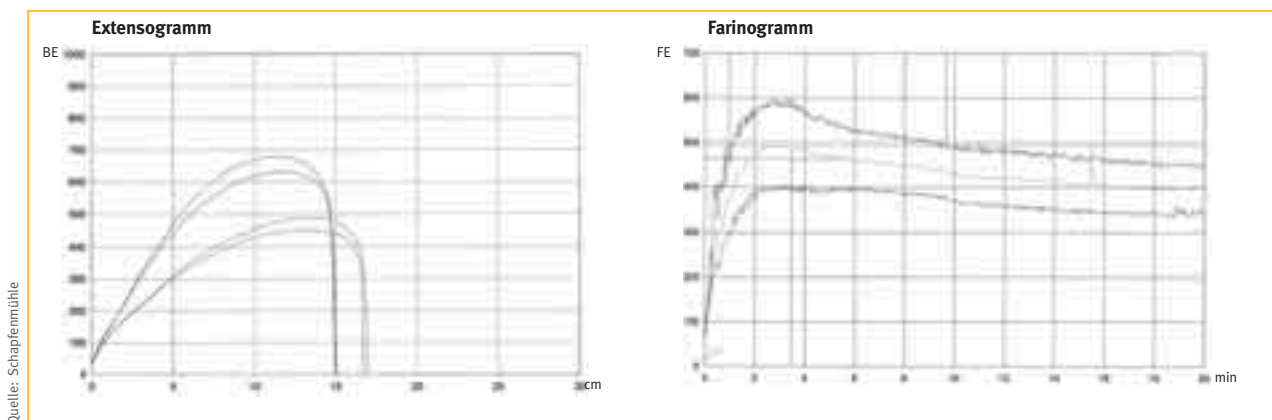
Verarbeitungsempfehlung

Der Dinkelfeuchtkleber ist gegenüber dem Vorjahr dehnbarer. Es ist empfehlenswert, die Dinkelteige länger im Langsamgang zu kneten bis eine gute Teigbindung erreicht

ist und dann erst im intensiven Gang den Teig fertig zu kneten. Die Experten empfehlen den Teig im Spiralknetter ca. 2/3 im Langsamgang und ca. 1/3 im Schnellgang kneten zu lassen. Die Teigausbeute sollte nicht verändert werden. Um eine gut Teigentwicklung zu erreichen, wird eine etwas verlängerte Teigruhe empfohlen. Die Endgarstabilität ist deutlich besser und

somit toleranter. Dies führt somit auch zu einem größeren Gebäckvolumen. ■

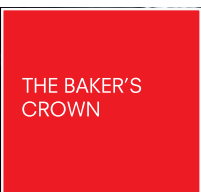
Erntejahr	2007	2008
Fallzahl	290 – 330 sec.	310 – 350 sec.
Feuchtklebergehalt	35,5 – 37,0%	37,5 – 38,5 %
Kleberindex	60 – 70	56 – 57
Sedimentationswert	33 – 35ml	35 ml



Quelle: Schapfenmühle

Anzeige

BESUCHEN SIE DAS KÖNIGREICH:



BESUCHEN SIE UNSERE VORFÜHRUNGEN AUF DER **SACHSENBACK** UND **SÜDBACK!**

ECO TWIN – VIELFALT OHNE GRENZEN

Die kompakte Brötchenanlage **ECO TWIN** ermöglicht eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidestation und Wachauerschleifstation.



Bei einer Stundenleistung von bis zu 5.000 Stück können Sie eine Vielfalt an Produkten herstellen: eckig oder rund, gestüpfelt oder langerollt, geschnitten oder gedrückt, ...



ARTISAN SFR – STRESSFREI AM LAUFENDEN BAND

Unsere **Artisan SFR** zeichnet sich durch besonders schonende Teigbearbeitung aus. Die ökonomische Kompaktan-

lage ermöglicht eine Produktion von eckigen und rundgeformten Teigstücken mit hohen Teigausbeuten.



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.