

Champion's News

zur Ernte 2023



funktioniert –
natürlich!



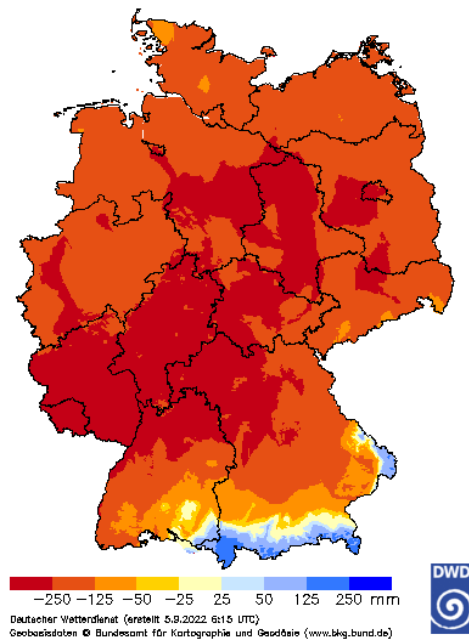
Zeelandia

Ertragsinformationen zu Weizen/Roggen

- auf ein kaltes und regnerisches Frühjahr folgte ein trockener Frühsommer
- ab Ende Juli gab es Wetterkapriolen mit Starkregen, Sturm oder Hagel, die immer wieder zu Unterbrechungen der Ernte geführt haben
- durch das wechselhafte Wetter kann die diesjährige Ernte in zwei Abschnitte geteilt werden – vor und nach den andauernden Regenfällen – und wird dadurch qualitativ sehr unterschiedlich ausfallen¹
- quantitativ wird dieses Jahr von einer unterdurchschnittlichen Getreideernte ausgegangen²
- Gesamtgetreidemenge wird auf ca. 38 Mio. t geschätzt, (VJ: 43,3 Mio. t), davon 20,8 Mio. t Winterweizen und 3,1 Mio. t Roggen^{2,3}

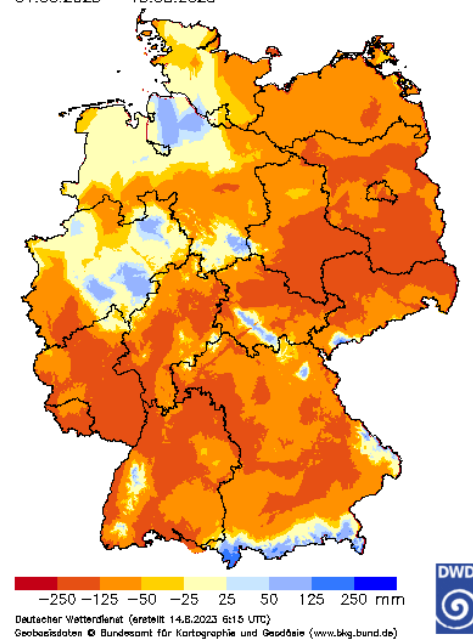
Wetterbedingungen

Klimatische Wasserbilanz 01.06.2022 – 31.08.2022



2022⁴

Klimatische Wasserbilanz mit Grasreferenzverdunstung
01.06.2023 – 13.08.2023



2023⁵

- 2022 war von extremer Dürre geprägt
- 2023 führte die Trockenheit im Mai und Juni zu einer Verringerung des Ertragspotenzials; die darauf folgende Regenperiode hat negative Auswirkungen auf die Qualitäten¹

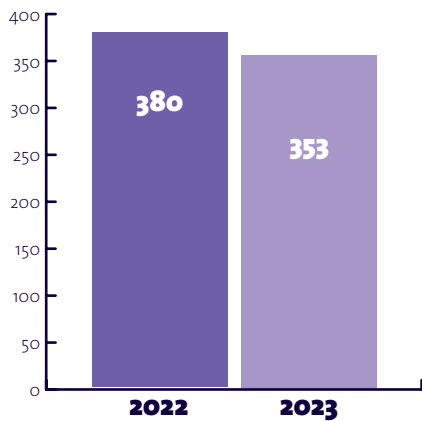
Auswirkungen auf die Mehlnqualität 2023

- die Qualität des geernteten Weizens und Roggens, die vor der Regenperiode geerntet wurde, ist ähnlich zu der des letzten Jahres
- Enzymaktivität bisher weiterhin niedrig
- Fallzahlen ähnlich des Vorjahresniveaus, im Durchschnitt bei **Weizen ca. 353 Sek.** und bei **Roggen ca. 276 Sek.**
- Wasseraufnahme insgesamt ähnlich zu 2022 mit leichten, regionalen Schwankungen
- insgesamt noch gute Kleberqualitäten
- gute, normale Triebkraft
- gute, normale Bräunung

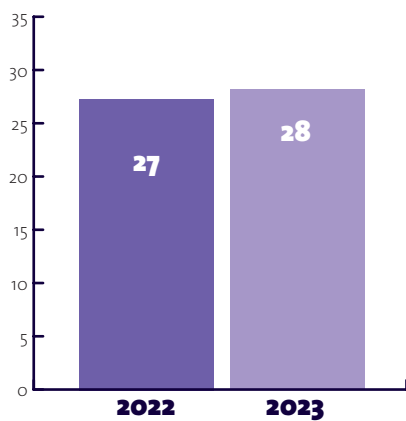


Analysewerte Weizenmehlqualität

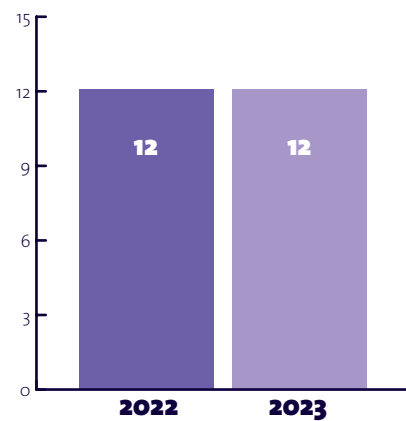
Fallzahl [s]



Feuchtklebergehalt [%]⁴



Proteingehalt [%]



Regionale Unterschiede

Weizenmehl 2023	Fallzahl [s]	Wasseraufnahme Farinograph %	Eiweiß i. Tr. %
Region NORD	-	-	-
Region WEST	310	55	11,6
Region MITTE	436	57	12,4
Region OST	312	55	12,3
Region SÜD	-	-	-

- die Mühlen aus Region Nord und Region Süd konnten noch keine repräsentativen Mehle zur abschließenden Analyse bereitstellen
- die bisher analysierten Mehle zeigen ganz leichte regionale Unterschiede
- die Mehle sind weiterhin enzymarm mit hohen Fallzahlen, wobei sich bei Region Mitte nochmals erhöhte Fallzahlen zeigen



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 Teigtemperaturen.



Teigausbeute beibehalten, regionale Unterschiede berücksichtigen und ggf. anpassen



Gare beibehalten



Misch- sowie Knetphase beibehalten, ggf. anpassen, auf gute Verquellung achten



Einsatz von Vorteigen vorteilhaft



Teigtemperaturen beibehalten, ggf. anpassen



Zugabe von Fett ist zu empfehlen

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

- cool-time Gold
- Enzymalt Fresh Gold
- CombiMalz Gold
- PremiumMalz Frost Gold



- Backmalz MB Pur
- Backmalz cool & frost
- Langzeit Backmalz
- Power Backmalz

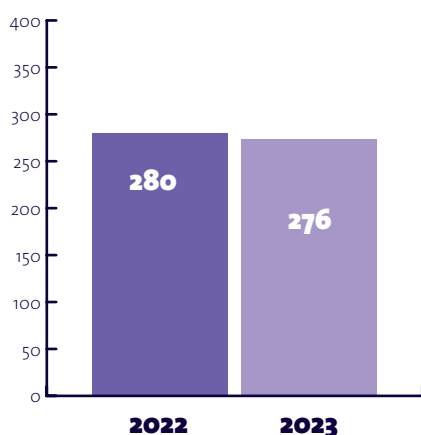


Wir empfehlen unsere Brötchenbackmittel aus der **Brötchen Champion GOLD - und SILBER - Range** in **gewohnt guter Qualität** – perfekt abgestimmt auf die jeweiligen Führungsarten und Produktionsbedingungen.

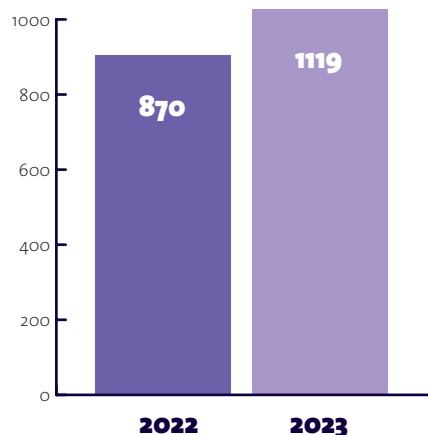
Unser Tipp: Durch den zusätzlichen Einsatz von **KUCHEN SUPER** zu unseren Brötchenbackmitteln wird eine bessere Elastizität und Krustenbildung erreicht.

Analysewerte Roggenmehlqualität

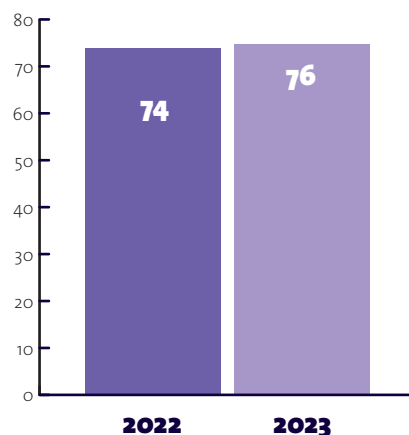
Fallzahl [s]



Amylogrammeinheiten [AE]



Verkleisterungstemperatur [°C]



Regionale Unterschiede

Roggenmehl 2023	Fallzahl [s]	maximale Viskosität [AE]*	Verkleisterungstemperatur [°C]
Region NORD	304	1098	74,9
Region WEST	246	1135	73,8
Region MITTE	321	1283	80,9
Region OST	232	959	73,2
Region SÜD	-	-	-

- die Mühlen aus Region Süd konnten noch keine repräsentativen Mehle zur abschließenden Analyse bereitstellen
- die Qualitäten der Roggenmehle zeigen leichte, regionale Unterschiede und bleiben insgesamt enzymarm
- unsere Backversuche zeigen gute Resultate hinsichtlich Verarbeitung und Backergebnis
- aufgrund der hohen Viskositätswerte sollten ggf. Maßnahmen zur Frischhaltung ergriffen werden

Verarbeitungstipps für Roggenmehle

Die Enzymatik beim Roggen bleibt weiterhin gering, die folgenden Parameter sollten erst einmal beibehalten werden:

pH
Teigversäuerung beibehalten

Teigtemperaturen beibehalten, ggf. anpassen

Teigausbeute beibehalten, ggf. anpassen

Teigruhezeiten unverändert beibehalten

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

Einsatz von Backmitteln für Frischhaltung und Stabilität empfehlenswert

Wir empfehlen unsere bewährten Sauerteige und Teigsäuerungsmittel:

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

Unsere Empfehlung zur **besseren Frischhaltung/Stabilisierung**

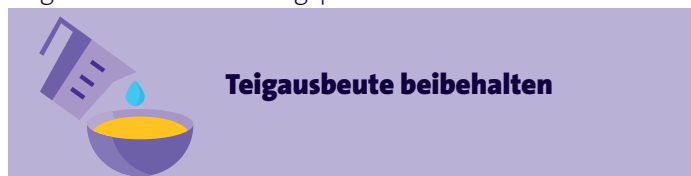
Für alle Weizen- und Weizenmisch- sowie alle Roggen- und Roggenmischbrote:

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



Verarbeitungstipps für Dinkelmehle

Unsere Interviews mit marktbedeutenden Mühlen ergaben sehr unterschiedliche Aussagen zur bisherigen Qualität. Die allgemeinen Verarbeitungsparameter sind zu beachten und müssen ggf. regional angepasst werden.



Quellen:

¹ DRV, Extensivierung gefährdet Versorgungssicherheit, Stand 17.08.2023

² Deutscher Bauernverband, Getreideernte: Zitterpartie für die Bauern, Stand 22.08.2023

³ BMEL, Erntebericht 2023, Stand 29.08.2023

⁴ Deutscher Wetterdienst: Klimatische Wasserbilanz Sommer 2022, Stand 05.09.2022

⁵ Deutscher Wetterdienst: Klimatische Wasserbilanz Sommer 2023, Stand 14.08.2023