

# Champion's News

## zur Ernte 2023



funktioniert –  
**natürlich!**

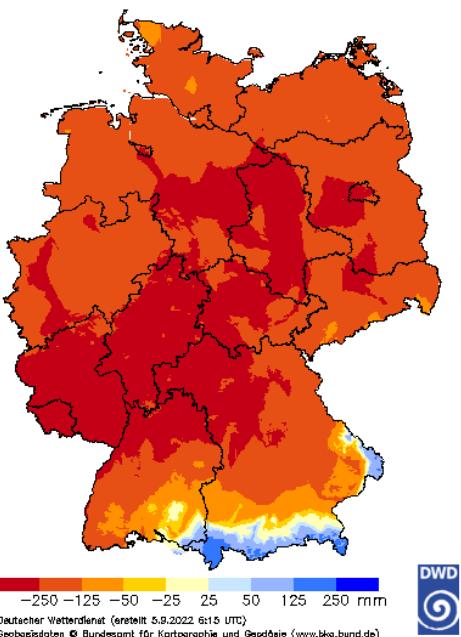
 **Zeelandia**

# 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 ausfallen<sup>1</sup>
- quantitativ wird dieses Jahr von einer unterdurchschnittlichen Getreideernte ausgegangen<sup>2</sup>
- 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<sup>2,3</sup>

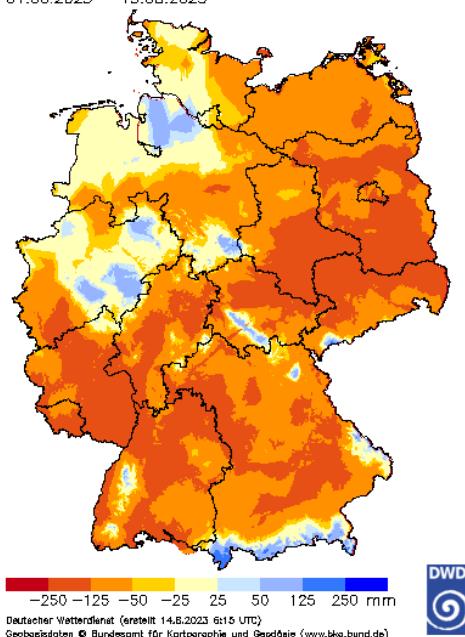
## Wetterbedingungen

Klimatische Wasserbilanz 01.06.2022 – 31.08.2022



2022<sup>4</sup>

Klimatische Wasserbilanz mit Grasreferenzverdunstung  
01.06.2023 – 13.08.2023



2023<sup>5</sup>

- 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 Qualitäten<sup>6</sup>

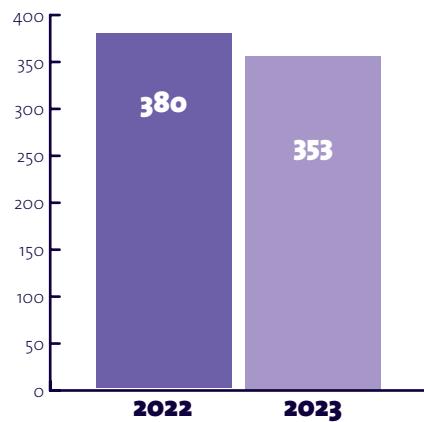
## Auswirkungen auf die Mehlqualität 2023

- 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

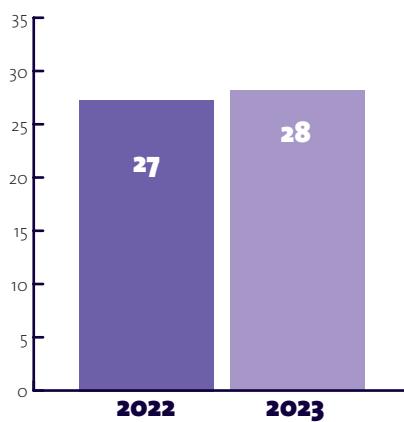


# Analysewerte Weizenmehlqualität

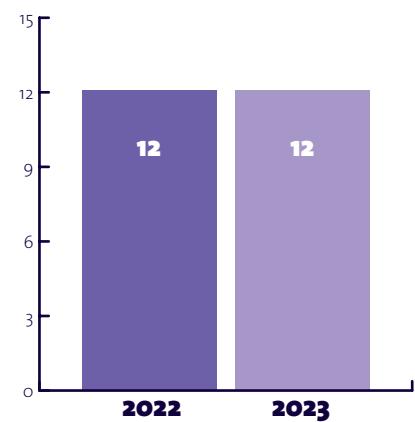
**Fallzahl [s]**



**Feuchtklebergehalt [%]<sup>4</sup>**



**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.

 <b>Teigausbeute beibehalten, regionale Unterschiede berücksichtigen und ggf. anpassen</b>	 <b>Gare beibehalten</b>
 <b>Misch- sowie Knetphase beibehalten, ggf. anpassen, auf gute Verquellung achten</b>	 <b>Einsatz von Vorteigen vorteilhaft</b>
 <b>Teigtemperaturen beibehalten, ggf. anpassen</b>	 <b>Zugabe von Fett ist zu empfehlen</b>

## 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**

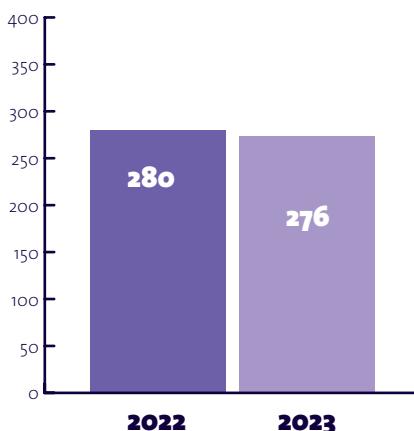


**Wir empfehlen** unsere Brötchenbackmittel aus der **Brötchen Champion GOLD - und SILBER - Range** in **gewohnt guter Qualität** – perfekt abgestimmt auf die jeweiligen Führungsarten und Produktionsbedingungen.

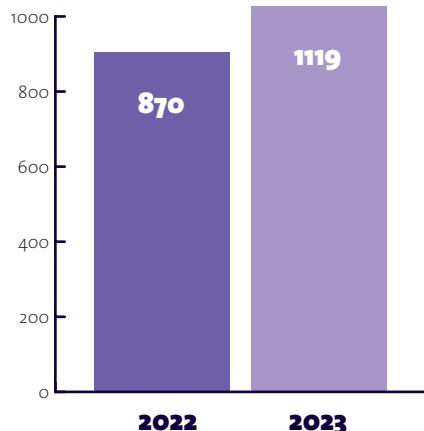
**Unser Tipp:** Durch den zusätzlichen Einsatz von **KUCHEN SUPER** zu unseren Brötchenbackmitteln wird eine bessere Elastizität und Krustenbildung erreicht.

# Analysewerte Roggenmehlqualität

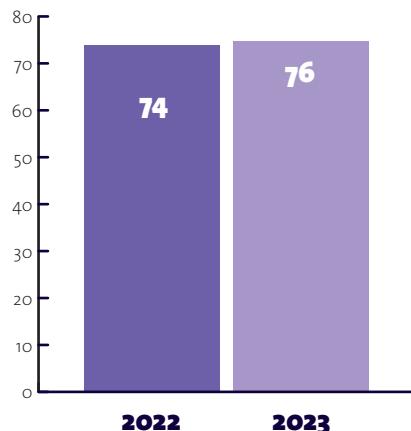
**Fallzahl [s]**



**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 Bäckergebnis
- 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:



# 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 Weizemisch- sowie alle Roggen- und Roggenmischbrote:

Maximo Fresh 0,5 - 1 %

Maximo Stabil & Fresh 0,5 - 1 %

MultiStabil plus 1 - 2 %

Frischhalter Spezial 1 - 2 %



**FRISCHE POWER**



**FRISCHE POWER**

## 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.



**Teigausbeute beibehalten**



**Ausreichende Teigruhezeiten einhalten**



**Längere Mischphase und weniger intensive Knetphase im Vergleich zu den Weizenteigen**



**Optimale Teigtemperaturen bei 24 - 26 °C**



**Einsatz von Vorteig empfehlenswert**

Quellen:

<sup>1</sup>DRV, Extensivierung gefährdet Versorgungssicherheit, Stand 17.08.2023

<sup>2</sup>Deutscher Bauernverband, Getreideernte: Zitterpartie für die Bauern, Stand 22.08.2023

<sup>3</sup>BMEL, Erntebericht 2023, Stand 29.08.2023

<sup>4</sup>Deutscher Wetterdienst: Klimatische Wasserbilanz Sommer 2022, Stand 05.09.2022

<sup>5</sup>Deutscher Wetterdienst: Klimatische Wasserbilanz Sommer 2023, Stand 14.08.2023

6