

Erntebericht 2021

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Die Getreideernte 2021 könnte wie folgt beschrieben werden: „optimistische Ernterwartungen aus dem Frühjahr und Frühsommer wurden nicht erfüllt“. Vor allen Dingen die Monate Juni – August waren gekennzeichnet durch örtlich kräftige, teils auch extrem heftige Gewitter. Diese führten, oft begleitet von Starkregen und großkörnigem Hagel sowie schweren Sturmböen, zu großen Niederschlagsmengen. Im Zeitraum Mitte Juni bis Mitte Juli hat in vielen Teilen Deutschlands die nötige Sonne gefehlt, um die Getreidekörner groß und die Ernte ergiebig werden zu lassen. Die Erntearbeiten wurden vielerorts durch Schauer und Gewitter ausgebremst, darunter haben letztendlich Erträge und Qualität gelitten.

Der Deutsche Bauernverband (DBV) rechnet in diesem Jahr mit einer Getreideernte von 42,4 Millionen Tonnen. Damit bleibt die Getreideernte knapp 2 % unter dem Vorjahr und 4,7 % hinter dem Durchschnitt der Jahre 2015 bis 2020.

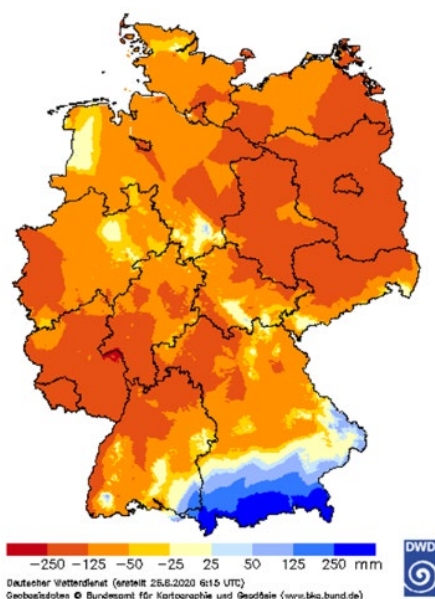
Insbesondere der Ertragsrückgang bei der bedeutendsten Getreideart Deutschlands, dem Winterweizen, hat zu diesem Ergebnis beigetragen. Winterweizen wurde zur Ernte 2021 auf einer Fläche von 2,8 Millionen Hektar angebaut. Dies entspricht einer Steigerung zum Vorjahr von 4,4 %. Insgesamt sind unterdurchschnittliche Erträge in Höhe von 21,1 Millionen Tonnen geerntet worden und obwohl sich die Anbaufläche erhöht hat, wurden 3,5 % weniger als im Vorjahr eingefahren.

Die Roggenernte in Deutschland lag mit + 2 % leicht über dem Vorjahreswert. Bei fast gleichanhaltender Anbaufläche war der Ertrag/ha um 2,8 % höher.

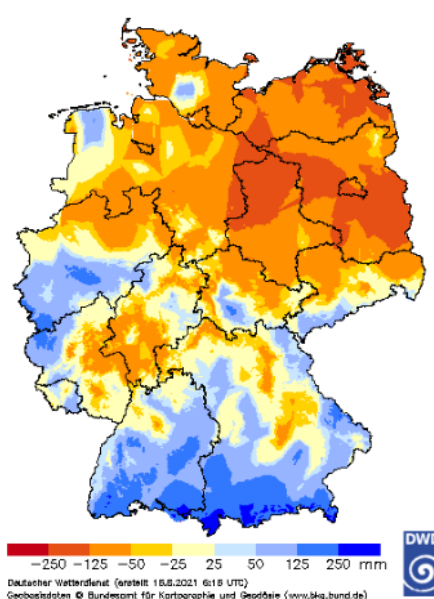
Die weltweite Getreideerzeugung wird voraussichtlich einen neuen Höchststand erreichen, wenngleich die Ernteprognosen aus dem Frühsommer sukzessive zurückgenommen wurden. Für das Erntejahr 2021 werden 2.295 Millionen Tonnen Getreide prognostiziert. Der Zuwachs beträgt 72 Millionen Tonnen. Trotz einer erneuten Rekordernte wird die Versorgungslage knapper, da die Bedarfe immer weiter steigen.

Bei Brotweizen und Brotroggen liegen die Erzeugerpreise mittlerweile mehr als ein Drittel über dem Vorjahresniveau, da Mühlen auf der Suche nach hochwertigen Partien sind, andererseits aber witterungsbedingt vielfach die Qualitätsmerkmale für backfähige Ware nicht gegeben sind.

Wasserbilanz 01.06. – 25.08.2020



Wasserbilanz 01.06. – 15.08.2021



Quelle: Deutscher Bauernverband (DBV) sowie Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Erntebericht 2021

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

**Schapfen
Mühle**
seit 1452



Dinkel

In vielen Regionen Deutschlands war der Dinkelvorrat bis zur Ernte in ausreichender Menge vorhanden. Der Überhang war gering, so dass der Übergang von der alten zur neuen Ernte schnell vollzogen wurde. Die Nachfrage bei den Endverbrauchern nach hochwertigen Dinkelgebäcken ist ungebremsst, mit Engpässen ist allerdings nicht zu rechnen. Die Preise geben im Vergleich zum Vorjahr ein wenig nach. Unsere gute und langjährige Partnerschaft mit unseren Vertragslandwirten unterstützt uns dabei, auch im kommenden Getreidejahr Dinkel bis zum Ernteanschluss liefern zu können. Mögliche Dinkelkontrakte sollten jedoch im Vorfeld in Erwägung gezogen werden.



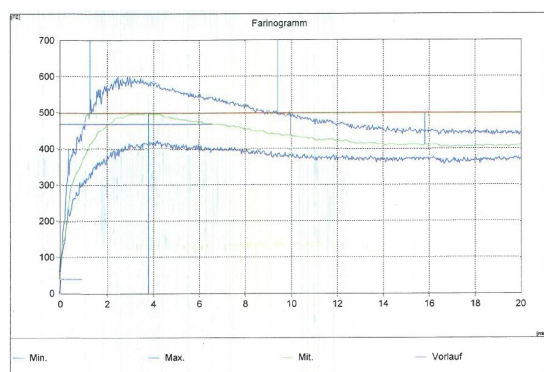
Bild: In engem Kontakt – Geschäftsführer Ralph Seibold und Vertragslandwirt Herr Thomas Grimminger.

In unserem mühleneigenen Labor haben wir durch eine Vielzahl von Messungen folgende Veränderungen zum Vorjahr festgestellt:

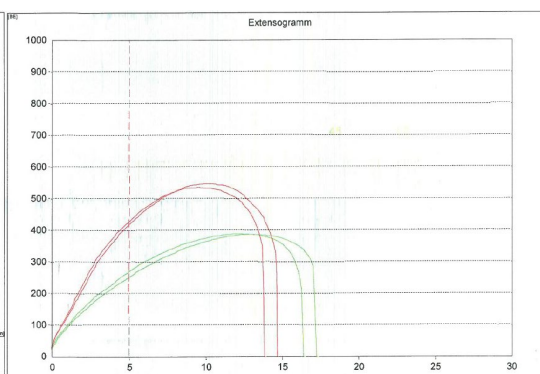
Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

Erntejahr	2020	2021
Fallzahl	330 – 360 Sek.	300 – 330 Sek.
Feuchtklebergehalt	38 – 40 %	35 – 38 %
Sedimentationswert	24 – 26 ml	27 – 29 ml

Farinogramm:



Extensogramm:



- Das Farinogramm zeigt eine ähnliche Wasseraufnahme mit leicht niedriger Tendenz sowie eine ähnliche Teigentwicklungsphase zum Vorjahr. Die Teige sind sehr knettolerant und bleiben in der Teigerweichungsphase noch auf gutem Niveau stabil.
- Im Extensogramm ist zu erkennen, dass die Teige auf der Endgare stabiler als zum Vorjahr sind, die Dehnbarkeit ist vergleichbar, die Teige sind leicht straffer. Die Gebäckvolumina sind größer.

Veränderungen zum Vorjahr:

- Die Enzymaktivität ist höher.
- Die Fallzahl ist niedriger.
- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar bis leicht geringer.
- Die Knettoleranz ist sehr gut.
- Der Feuchtklebergehalt ist leicht niedriger, aber noch gut dehnbar.
- Die gemessenen Volumina sind größer als im Vorjahr.
- Die Krume ist leicht ballend, die Krumenporung ist etwas offener.
- Die Krume ist etwas saftiger.
- Die Kruste ist zartsplittrig und zeichnet sich durch eine langanhaltende Rösche aus.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2021

Es ist auf folgende Punkte zu achten:

- TA zum Vorjahr belassen bzw. um 1 TA reduzieren.
- Grundsätzlich ist ein Vorteig zu empfehlen, die Menge ist leicht zu reduzieren.
- Für entspanntere Teige empfiehlt sich eine Fettzugabe von bis zu 2 %.
- Teige aufgrund des noch gut dehnbaren Feuchtklebers im Spiralknetter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Die Zugabemenge von Backmitteln beibehalten.
- Teigtemperatur um 1-2 °C kühler führen.
- Wie im Vorjahr genügend Teigruhezeit einhalten.

Bewährt hat sich für die Herstellung von:

- Dinkel-Brot Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
- Dinkel-Kleingebäcken Schapfen BrötchenMalz sowie Schapfen Malz-Kristall
- Dinkel-Allrounder Schapfen Dinkel Classico

Weizen

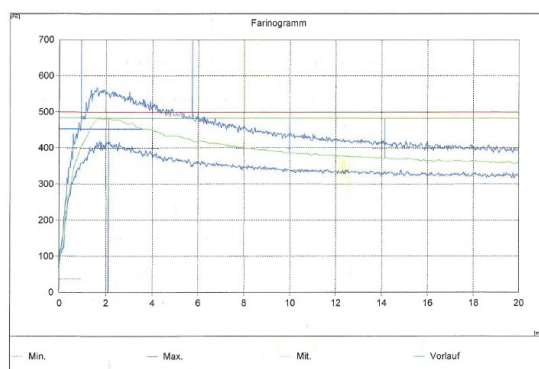
Die nationalen Weizenerträge haben sich gegenüber dem Vorjahr auf ca. 21,1 Millionen Tonnen reduziert. Die Anbauflächen haben sich um 3,5 % erhöht, allerdings waren die Erträge pro Hektar um 7,0 % niedriger. Es gibt regional große Schwankungen bei den Qualitäten.

Die Untersuchungen des SchapfenMühle-Labors ergeben folgende Durchschnittswerte zum Vorjahr:

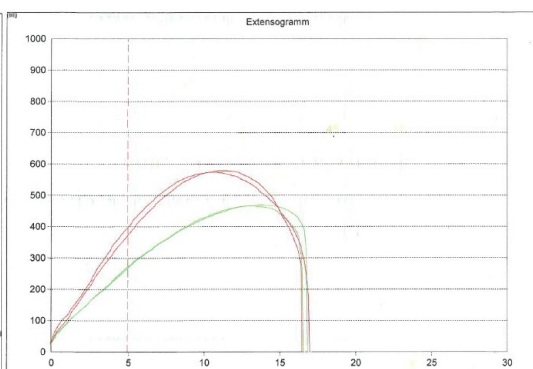
Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Erntejahr	2020	2021
Feuchtigkeit	13,2 – 13,8 %	13,5 – 14,1 %
Fallzahl	300 – 340 Sek.	280 – 320 Sek.
Proteingehalt i.Tr.	12,5 – 13,5 %	11,5 – 12,5 %
Feuchtklebergehalt	29 – 31 %	27 – 29 %
Sedimentationswert	35 – 40 ml	38 – 43 ml

Farinogramm:



Extensogramm:



Es gibt qualitativ leichte Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Der Feuchtkleber ist etwas zäher.
- Die Enzymtätigkeit ist leicht erhöht.
- Der Sedimentationswert ist höher.
- Die Teige sind etwas feuchter.
- Die Teige zeigen eine leicht schnellere Teigentwicklung.
- Die Kruste ist leicht hart-rösch.
- Die Krume ist leicht softer und saftiger.
- Die Gebäckvolumina sind tendenziell etwas größer als im Vorjahr.

Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Weizenmehle der Ernte 2021

Es ist auf folgende Punkte bei jeder Art der Führung zu achten:

- TA wie Vorjahr mit Tendenz zur Erhöhung um 1-2 TA.
- Einsatz von Vorteigen mit einer 160 TA sind vorteilhaft.
- Teigknetzeit gleich lassen, auf gute Verquellung achten.
- Im Spiralknetter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Teigtemperatur auf 24 – 26 °C einstellen.
- Teigruhe etwas verlängern.
- Teiglinge bei gleichem Endgarvolumen schieben.

Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl

Um die leicht niedrigeren Klebergehalte auszugleichen, empfehlen wir bei unseren Backmitteln folgende Dosierungen:

- | | |
|---|-------|
| • Schapfen Malz-Brillant | 4,0 % |
| • Schapfen Malz-rösch | 3,0 % |
| • Schapfen BrötchenMalz | 3,0 % |
| • Schapfen Malz-Kristall | 4,0 % |
| • Schapfen MalzProfi kühl | 3,0 % |
| • Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium | 4,0 % |

Roggen

Die Erntemenge beim Roggen von rund 3,5 Millionen Tonnen entspricht in etwa der des Vorjahres. Der Ertrag von knapp 5,7 Tonnen pro Hektar liegt mit 2,8 % etwas oberhalb des mehrjährigen Durchschnitts von 5,1 Tonnen pro Hektar.

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150

Erntejahr	2020	2021
Fallzahl	190 – 230 Sek.	180 – 220 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungsmaximum	700 – 800	600 – 700
Temperatur im Verkleisterungsmaximum	68,0 – 70,0 °C	67,0 – 69,0 °C

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Die Fallzahlen sind geringer.
- Die Enzymaktivität ist etwas höher.
- Die Teigentwicklung ist schneller.
- Die Verkleisterungstemperatur ist geringer.
- Die Teigausbeute ist zu reduzieren.
- Die Endgarstabilität ist leicht instabiler.
- Die Brotkrume ist leicht unelastischer.
- Die Porung ist leicht offener bei tendenziell leicht größerem Brotvolumen.

Erntebericht 2021

SchapfenMühle GmbH & Co. KG



Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Mehle aus der Ernte 2021:

Teigsäuerungsmittel und Sauerteige sollten an den oberen vorgeschlagenen Zugaben der SchapfenMühle-Anwendungstabellen angelehnt sein bzw. sollten im Vergleich zur Ernte 2020 leicht erhöht werden.

Hier empfehlen wir als Teigsäuerungsmittel bei:

- | | |
|---|------------------------|
| • Weizenmischbrot | Schapfen WeizenMild |
| • Roggen-, Roggenmischbrot und Roggenschrotbrot | Schapfen RoggenPerfekt |

Zur Herstellung von Sauerteigbroten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer. Bei Biobrot bewährt sich Schapfen Bio-RoggenVollkornsauerteig mit der erhöhten Zugabeempfehlung laut Tabelle in direkter wie auch in kombinierter Führung.

Um einen stabilen, trockenen und maschinenfreundlichen Brotteig zu erhalten, empfehlen wir:

- 20 g Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch pro kg Gesamtmehl zusätzlich zur Teigsäuerung einzusetzen, vor allem bei Sauerteigführungen. TA dann zusätzlich um 1 Punkt erhöhen. Hierdurch wird die Elastizität der Krume sowie die Schnittfähigkeit verbessert. Auch zeichnen sich die Gebäcke durch eine bessere Frischhaltung aus.

Weiter ist auf folgende Punkte zu achten:

- Die Teigausbeute ist zu reduzieren.
- Versäuerung leicht erhöhen zum Vorjahr.
- Hefe-Zugabe zum Vorjahr belassen bis leicht reduzieren.
- Teigruhe zum Vorjahr belassen bzw. leicht reduzieren.
- Knetzeit beibehalten bzw. leicht verkürzen.

Sauerteigführung:

- Die TA etwas reduzieren.
- Die Sauerteigstufen und Stehzeit tendenziell verkürzen.
- Sauerteigzugabe im Teig beibehalten im Vergleich zum Vorjahr.
- Die TA im Hauptteig um 2 – 4 TA reduzieren.

Gerne können Sie sich bei weiteren Fragen zur Ernte 2021 an unseren Außendienst vor Ort wenden, er wird Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite stehen.

Recht herzlichen Dank an alle SchapfenMühle-MitarbeiterInnen, die an diesem Erntebericht mitgearbeitet haben.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

E-Mail: info@schapfenmuehle.de | Homepage: www.schapfenmuehle.de

Bildquellen: Deutscher Wetterdienst, SchapfenMühle GmbH & Co. KG