

Jens Begemann, Detmold

Weizen- und Roggenqualität 2015 – Erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

Weizen und Roggenqualität 2015: Weizen mit heterogenen Qualitäten!

Nach der Rekordernte im letzten Jahr steht die diesjährige Ernte im Zeichen von seit Mai anhaltender Trockenheit und eingestellter Temperaturrekorde. Während die Ernte im Süden unter der Befürchtung einer Notreife sehr früh startete und schnell abgeschlossen werden konnte, begann im Norden die Ernte recht spät und war von Unterbrechungen aufgrund von feuchtem Wetter geprägt, das eine anhaltende, verlängerte Erntephase verursachte. Erfreulich ist in diesem Jahr der sehr gute Gesundheitszustand des deutschen Brotgetreides.

Die Erträge liegen beim Weizen deutschlandweit zwar unter den Werten des Vorjahres, allerdings über denen des 5 jährigen Mittels. Die Erntemenge liegt aufgrund der höheren Flächen über dem Durchschnitt. Lediglich Sachsen-Anhalt verzeichnete aufgrund unterdurchschnittlicher Erträge einen Rückgang in der Erntemenge. Beim Roggen können die stellenweise überdurchschnittlichen Erträge nicht den Rückgang der Anbaufläche ausgleichen.

Für die in diesem Bericht verwendeten Daten senden Mühlen und Mühlenlieferanten überwiegend vorselektierte sortenreine Roggen- und Weizenpartien ein. Entsprechend basiert die vorliegende Erhebung auf dem aus der Inlandsernte verfügbaren, mühleneeigneten Brotgetreide. Das für Mühlen ungeeignete Getreide (z.B. Nassgetreide und sensorisch beanstandete Proben) wird in der Erntequalitätsermittlung des MRI's weder untersucht, noch berücksichtigt.

Die Qualitätsfrage fällt in diesem Jahr je nach Standort und angebauter Sorte sehr heterogen aus. Nach den vorläufigen Untersuchungsergebnissen auf Basis der ersten Mühlenmuster ist eine generelle, flächendeckende Qualitätsaussage für Deutschland nicht ohne weiteres möglich. Während beim Weizen in den trocken-warmen Gebieten im Süden durchschnittliche Proteingehalte, überdurchschnittlich hohe Hektolitergewichte und hohe Fallzahlen verzeichnet werden, birgt die Stärke- und Proteinqualität Standort- und Sortenabhängig große Fragezeichen. Hier sind sehr hohe Wasseraufnahmen und sehr weiche Kleber verbreitet.

Aus der diesjährigen Roggenernte ist bis heute nur ein Teil der sonst üblichen Probenanzahl eingegangen. Hier sind allerdings im Vergleich zum Vorjahr höhere Fallzahlen, sehr hohe Amylogrammaxima und eine höhere Verkleisterungstemperatur der Stärke zu verzeichnen. Der Kornmineralstoffgehalt zeigt sich im Vergleich zum Vorjahr ebenfalls erhöht, was bei einer ungünstigen Verteilung zu einer niedrigeren Mehlausbeute (Type 997) führen kann.

Weizen aus dem konventionellen Anbau erreicht in den Hauptqualitätsmerkmalen im Mittel nicht ganz die Werte des 5-Jahresmittels, wobei hier in den Qualitätsklassen differenziert werden muss. Die Mühlenmuster, die uns als ökologisch angebaut gekennzeichnet erreichten, lassen eine deutliche Qualitätssteigerung im Vergleich zum Vorjahr erkennen. Auch das 5 jährige Mittel konnte übertroffen werden. So liegen die Fallzahlen ca. 50 s und der Proteingehalt 0,5 % über dem 5-Jahresmittel.

Da sich diese Qualitätsaussagen auf von den Betrieben selektierte Muster beziehen und keinerlei Informationen über wirtschaftliche Bedeutung und Partieumfang bekannt sind, ist eine statistische Absicherung nicht gegeben. Da es sich allerdings um für die einzelnen Betriebe bedeutsame Ware handelt, ist die Aussagekraft für zu verarbeitendes Getreide, bereinigt um nicht geeignete und für Futter bestimmte Partien, trotzdem groß. Bis Ende September werden die Untersuchungen sowohl der Mustereingänge an konventionellem Roggen als auch von Weizen aus den beiden Anbauformen weiter fortgeführt. Wie alljährlich wird ab Anfang Oktober das vorläufige Gesamtergebnis der Erntequalität anhand der Mühlenmuster, durch die statistisch abgesicherte, gesetzlich verankerte „Besondere Ernte- und Qualitätsermittlung“ (BEE) konkretisiert und abgerundet, um so ein vorläufiges zweiteiliges Gesamtbild der Deutschen Getreidequalität 2015 zu erhalten.

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

Schützenberg 10 ♦ 32756 Detmold ♦ ☎ +49 (0) 52 31 61664-0 ♦ Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: info@agf-detmold.de ♦ Web: www.agfdt.de

in Zusammenarbeit mit dem

Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide



Detmolder **Erntegespräch 2015** über erste Erfahrungen der Getreide- und Mehlqualität der neuen Ernte

in Zusammenarbeit mit dem
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Verband Deutscher Mühlen e.V.
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

10. September 2015
in Detmold

Programm

Ausstellung

Teilnehmerverzeichnis

