

Erntebericht 2024: Brotgetreidequalität und -ertrag bieten wieder Anforderungen an die Backkunst

Das Jahr 2024 hat für die Brotgetreideernte in Deutschland wieder uneinheitliche Werte geliefert und es war keine optimale Saison. Die Qualität des Getreides wurde durch das Wetter und die schwierigen Erntebedingungen bestimmt. In diesem Bericht werden die wichtigsten Erkenntnisse aus den vorliegenden Analysen der "Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung 2024" des Bundesinstituts Max Rubner Institut in Detmold präsentiert.

Wetterbedingungen und Anbaubedingungen:

Die Aussaat des Wintergetreides verlief größtenteils unter zu feuchten Bedingungen und war verzögert. Die Bestände entwickelten sich im Herbst und Winter gut. Jedoch war die Verwurzelung der Getreidepflanzen reduziert, weil ständig ausreichender Wasservorrat zur Verfügung stand. Ein zu warmer aber sonnenscheinarmer Frühling bei ausreichenden Bodenwasservorräten brachte für die Pflanzen einen hohen Krankheitsdruck. Durch die schlechte Belüftung der Böden wegen der großen Wassermengen im Boden, war die Bildung von Eiweiß in den Getreidekörnern behindert, was sich in den sehr niedrigen Proteinmengen im Getreide zeigt.

Die Ernte von Winterweizen und Winterroggen begann im Juli und war unauffällig was die Witterung betraf. Bedingt durch alle Schwierigkeiten im Aufwuchs, zeigen sich durchschnittlich niedrigere Protein- und Feuchtkleberwerte. Auch die Sedimentationswerte sind zumeist niedriger als im Vorjahr und dem Mittel der letzten 6 Jahre.

Qualitätsparameter:

Im Rahmen der "Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung 2023" wurden über 1000 Weizenproben und hunderte Roggenproben auf verschiedene Qualitätsparameter und Schimmelpilzgifte hin analysiert.

Weizenqualität:

Die Ergebnisse der BEE zeigen, dass die diesjährige Winterweichweizenernte im Durchschnitt einen Rohproteingehalt von 11,4 % (Vorjahr 11,9 %) aufweist. Auch der Sedimentationswert, ein indirektes Maß zur Bestimmung der Proteinqualität, liegt mit 36 ml unter dem Niveau des Vorjahreswertes von 38 ml. Die Feuchtklebermenge (23,0 %) jedoch liegt um 1,8 % über dem Ergebnis des vergangenen Jahres (Vorjahr 21,2 %). Da insgesamt die Klebergüte als gut dehnbar und elastisch einzustufen ist, ist laut BEE auch in 2024 ein gutes Backergebnis zu erwarten. Das Kriterium Fallzahl ist im Vergleich zum Vorjahr wieder unproblematisch, sie liegt im Mittel bei 356 Sekunden.

Roggenqualität:

Die Wachstumsbedingungen haben sich auch auf die Qualität des Roggens ausgewirkt. Die Qualität der diesjährigen Roggenernte stellt sich deutlich enzymärmer dar. Die bislang in der BEE untersuchten Roggenpartien liegen in einem hohen Fallzahlbereich von 277 (Vorjahr 211) Sekunden. Analog dazu weist auch die Stärkebeschaffenheit erhöhte Verkleisterungstemperaturen und Amylogrammmaxima (72,1 °C; 1181 AE) auf.

Das Vorkommen von Mutterkornsklerotien (0,09 Gew. %) ist gegenüber dem Vorjahr (0,02 Gew. %) erhöht, bislang zeigen 37 % der Proben in diesem Jahr einen erhöhten Anteil an Besatz (> 0,05 Gew. %) mit Mutterkornsklerotien. Kernaufgabe der Müller wird es sein, die gesunden Qualitäten zu suchen, die es ermöglichen die Anforderungen an die gesetzlichen Grenzwerte zu erfüllen.

Fazit:

Die Brotgetreideernte 2024 in Deutschland zeigt eine gemischte Bilanz. Die Qualität des Getreides wurde durch Witterungseinflüsse stark beeinflusst, und es gibt regionale Unterschiede in den Qualitätsparametern. Dieser Bericht bietet einen umfassenden Einblick in die Herausforderungen und Ergebnisse der Ernte 2024.

Verarbeitungshinweise für Backwaren

Weizen:

Da die Ernte im Durchschnitt einen Rohproteingehalt von 11,4 % aufweist, sind Beeinträchtigungen in der Backqualität zu erwarten. Die genauere Auswertung der Analysen

durch BackNatur Lepold zeigt bei den neuen Qualitäten eine

- Geringere Wasseraufnahme (ca. 1-2 Teile Wasser weniger pro 100 g Mehl)
- Das entstehende Backvolumen wird um 10-20 % geringer zu erwarten sein
- Der Kleber ist eher dehnbar, aber kurz. Dadurch wird man etwas kürzer kneten müssen, um

das Klebergerüst optimal zu entwickeln und nicht zu stark zu belasten.

Roggen:

Die Enzymaktivität ist deutlich geringer, als in den letzten 5 Jahren. Dadurch wird sich gegenüber Vorjahr vieles an den Prozessen wieder verändern. Vor allem die höhere Verkleisterungstemperatur von rund 72 °C ist wieder eine Herausforderung. Dadurch werden die Brote aromaärmer, dichter in der Porung und lassen eine schwächere Farbe erwarten. In der Führung des Backprozess bedeutet das

- Zugabe von Aktivmalz prüfen
- Längere Teigruhe vor dem Aufarbeiten
- Langsamere Gare ist zu erwarten
- Ferment-/Sauerteigmenge gleich lassen

Dinkel:

Da die Ernte im Durchschnitt auch beim Dinkel einen geringeren Rohproteingehalt aufweist, sind wie beim Weizen Beeinträchtigungen in der Backqualität zu erwarten. Die genauere Auswertung der Analysen durch BackNatur Lepold zeigt bei den neuen Qualitäten eine

- Geringere Wasseraufnahme (ca. 1-2 Teile Wasser weniger pro 100 g Mehl)
- Das entstehende Backvolumen wird etwas geringer zu erwarten sein
- Da keine hohen Bestände aus der alten Ernte mehr am Markt sind, werden sich beim Dinkel die negativen Phänomene schon sehr bald zeigen.

BackNatur Lepold, Oberursel 19.9.2024