

Brotgetreide 2004: Zurück zur Normalität

Detmold / Bonn. (23.09. / gmf) Nach Flut und Dürre in den letzten beiden Jahren haben sich Erträge und Qualitäten beim Brotgetreide in Deutschland wieder auf «normales» Niveau eingestellt. Zu diesem übereinstimmenden Ergebnis kamen Experten aus Landwirtschaft, Müllerei und Backgewerbe beim Erntegespräch der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) Mitte September in Detmold.

Die Anbauflächen für Weizen und insbesondere für Roggen sind (wieder) angestiegen, so dass an die langfristige Ertrags- und Versorgungssituation angeknüpft werden kann. Nach der Trockenheit 2003, die vor allem in Ost- und Süddeutschland deutliche Ertragseinbußen verursacht hatte, konnte das Getreide im vergangenen Herbst unter besten Bedingungen ausgesät werden.

Gute Wachstumsbedingungen beim Getreide

Die Anbaufläche für Weizen als Hauptgetreide erhöhte sich dabei um fünf Prozent auf rund 3,1 Millionen Hektar, Roggen wurde auf gut 621.000 Hektar angebaut, was einer Steigerung von 17 Prozent entspricht. Der nicht zu milde Winter und ausreichende Niederschläge im Frühjahr und Frühsommer haben anschließend gute Bestände heranwachsen lassen. Einige regionale Unsicherheiten für die Ernte brachte die instabile Wettersituation des Sommers mit zum Teil heftigen Regenfällen im Juli und August; dennoch konnten durchgängig hohe Erträge und weitgehend zufrieden stellende Qualitäten erzielt werden. Für alle Getreidearten zusammengenommen, also inklusive Gerste, Hafer, Mais und Triticale, wird sogar eine deutsche Rekordernte erwartet.

Landwirte konnten reiche Ernte einbringen

Beim Roggen sind von den wieder ausgedehnten Anbauflächen insgesamt etwa 3,75 Millionen Tonnen eingebracht worden, bei einem durchschnittlichen Hektarertrag von sechs Tonnen. Die Erntemenge



Experten im Gespräch (von links): Berend J. Erling (Grain Millers / Bremer Rolandmühle), Michel Ferret (ONIC, Paris), Hans-H. Dörfner (BakeMark Deutschland), Günter Unbehend und Dr. Klaus Münzing (BFEL-Detmold), Waltraut Ruland (Landwirtschaftskammer NRW) und Gerhard Schögl, Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Wien. (Foto: GMF)

übertrifft das Ergebnis des letzten Sommers um mehr als die Hälfte, liegt aber unter dem langjährigen Mittel. Für Winterweizen liegt der Durchschnittsertrag bei 8,1 Tonnen je Hektar, als bundesweite Gesamt-Weizenernte werden rund 25 Millionen Tonnen erwartet. Diese übersteigt damit deutlich sowohl das Vorjahresniveau als auch das fünfjährige Mittel (plus drei oder 21 Prozent).

Die landwirtschaftlichen Rahmenbedingungen sind also in Deutschland beim Brotgetreide wieder «im grünen Bereich». Auch in den Nachbarländern Frankreich und Österreich sowie im neuen EU-Mitgliedsland Ungarn konnten reiche Getreideernten eingebracht werden. Über deren spezielle, teilweise von den inländischen Qualitäten abweichenden Eigenschaften, wurde beim Erntegespräch ebenfalls berichtet.

Gute Backeigenschaften sind machbar

Bei beiden Brotgetreidearten konnte die Ernte von den deutschen Landwirten relativ trocken, in der Regel mit Feuchtigkeiten unter 15 Prozent, eingebracht werden. Allerdings sind in den Spät-Erntegebieten zuletzt auch Partien mit höheren Feuchtigkeitswerten hereingekommen. Insgesamt zeigt früh geerntetes Getreide in diesem Jahr deutlich günstigere Werte als spät eingebrachte Partien, die durch den häufigen Regen zur Erntezeit doch teilweise qualitativ etwas gelitten haben und vielfach besser als Futtergetreide geeignet sind.

Beim Brotroggen ist das Qualitätsbild bundesweit recht einheitlich und gut. Bei Weizen sind jedoch in den unterschiedlichen Qualitätsgruppen einerseits die üblichen Unterschiede festzustellen, andererseits wurden bei den bisher angelieferten und untersuchten Getreidepartien der Ernte 2004 starke Streubreiten für wichtige Qualitätsparameter festgestellt. Insgesamt zeigen die Ergebnisse, dass es bei den zur Verfügung stehenden, großen Erntemengen machbar sein wird, im Getreidewirtschaftsjahr 2004/2005 Mehle und Schrote mit guten Backeigenschaften anbieten zu können.

Mühlen müssen sorgfältig selektieren

Die starken Schwankungen und Streubreiten der Qualitätsparameter für Weizen machen es notwendig, die angelieferten Getreidepartien in den Mühlen sorgfältig zu prüfen und zu selektieren, um die Backeigenschaften für unterschiedliche Verwendungszwecke beim Bäcker oder im Haushalt optimal einzustellen. Die Qualitätsuntersuchungen an ersten neuen Mehlen haben gezeigt, dass die Streubreiten beim Getreide in den Mehlen auf sichere «Qualitätskorridore» eingeengt werden können, die gute Backqualitäten sicherstellen.

Zu diesen Ergebnissen kamen sowohl die Labore von Mühlen und Zulieferern, als auch das Institut für Getreide-, Kartoffel- und Stärketechnologie der Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel in Detmold, wie die Berichte aus Wissenschaft und Praxis anlässlich des Erntegesprächs deutlich machten (**GMF**).

Info: Ausführliche Qualitätsdaten aus der Müllerei und praktische Tipps für Bäckerprofis finden Sie demnächst online in der Ausgabe 02 des GMF-«Mehlreports» unter <http://www.mehlreport.de> -- Datei stand bei Redaktionsschluss noch nicht zur Verfügung (WebBäcker).