

Nach der Rekordernte 2004 haben sich die Erträge beim Brotgetreide 2005 mengenmäßig wieder auf ein Normalmaß eingependelt. Qualitativ haben Weizen und besonders Roggen jedoch gelitten. Zwar steht insgesamt genügend Ware zur Verfügung -- doch für Backwaren nicht überall in ausreichenden Qualitäten und zumeist nicht dort, wo sie gebraucht werden.

Brotgetreide-Qualitäten 2005: Eine etwas schwierige Ernte

Detmold / Bonn. (22.09. / gmf) Selten ist die Brotgetreide-Ernte so spät eingebracht worden wie in diesem Jahr. Bedingt durch den regional sehr unterschiedlichen Witterungsverlauf ist «die Ernte wesentlich heterogener als in den vergangenen Jahren», sagte Prof. Dr. Meinolf Lindhauer beim Erntegespräch 2005 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung Mitte September in Detmold. Eine Einschätzung, die die Referenten aus Landwirtschaft, Wissenschaft, Müllerei und Zulieferwirtschaft teilten mit dem durchgängigen Tenor: Es war und wird «eine etwas schwierigere Ernte».

Erntemengen: Weizen normal, Roggen niedrig

Zunächst hatte die warme und feuchte Witterung im vergangenen Herbst zu sehr gut entwickelten Wintergetreidebeständen geführt. Der Weizen litt jedoch anschließend unter der lang anhaltenden Kälte, dem späten Frühling und der heißen Witterung im Juni. Deshalb liegen die Hektarerträge mit durchschnittlich 74 Doppelzentner deutlich unter dem Rekordwert von 2004 mit knapp 82 Doppelzentner, entsprechen aber in etwa dem Niveau des mehrjährigen Mittels. Durch die erneute Ausdehnung der Anbaufläche für Weizen auf jetzt 3,2 Millionen Hektar kann insgesamt für Deutschland bei Winterweizen eine Erntemenge von rund 23,2 Millionen Tonnen erwartet werden. Anders beim Roggen: Nachdem die Anbauflächen im vergangenen Jahr stark eingeschränkt wurden (minus elf Prozent), und durch die zudem bundesweit gesunkenen Hektarerträge kommen wir in diesem Jahr bei diesem Brotgetreide nur auf eine Erntemenge von 2,8 Millionen Tonnen, rund eine Millionen weniger als im Vorjahr und die zweitniedrigste Roggenernte seit der Wende.

Getreide zwischen Spitzen- und Futterqualitäten

Das noch vor dem Regen eingebrachte Getreide zeigte sehr gute Qualitätseigenschaften, auch bei spät reifendem Weizen konnte -- nach der Regenperiode -- teilweise wieder Ware mit hinreichender Qualität geerntet werden. In allen Landesteilen gab es jedoch regional oder lokal starke Ernteeinbußen und zum Teil Qualitäten, die nur noch Futtereignung haben -- oder örtlich sogar untergepflügt werden mussten.

Beim spät geernteten Roggen gab es vielfach Ausfälle durch Auswuchsschäden: Ein Phänomen, dass viele Jahre in Deutschland nicht mehr aufgetreten war, und mit dem jetzt kompetent umzugehen ist -- in Müllerei und Bäckerei.

Die heterogenen Qualitätseigenschaften der diesjährigen Ernte erfordern eine sehr spezifische Selektion der Partien durch die aufnehmende Hand. Mit Rückgriffsmöglichkeiten auf die hohen Bestände aus dem Vorjahr und die vorhandenen Interventionsbestände ist somit die Versorgungssituation beim Brotgetreide zwar gesichert, aber diffizil.

Als entspannt beurteilten die Fachleute in Detmold übereinstimmend die Mykotoxin-Situation -- sowohl bei Fusarien wie bei Mutterkorn gibt es kaum Anlass zur Sorge. Dennoch sind weiterhin sorgfältige Prüfungen erforderlich, um etwaige belastete Partien von der Verarbeitung auszuschließen.

Weizen: Starke und schwache Sorten

Die Qualität der Weizenpartien, die in den Mühlen angeliefert wurden, zeigen insgesamt im Mittel zwar ganz gute Werte, die Streubreiten sind aber groß. Im Durchschnitt liegen Ganzkorn-Fallzahlen und Wasseraufnahme deutlich unter den Vorjahreswerten, während Protein- und Schrotklebergehalte sowie

Sedimentationswerte darüber liegen, wie Dr. Klaus Münzing (BFEL, Detmold) beim Erntegespräch feststellte. Offenbar haben unterschiedliche Sorten die negativen Witterungseinflüsse mehr oder weniger gut «verkraftet». Das macht zusätzliche Selektion und Separierung vor der Weiterverarbeitung notwendig. Aus den Detmolder Backversuchen berichtete Günter Unbehend, dass nach ersten Erfahrungen mit Mehlen der Type 550 im Rapid-Mix-Test mit reduzierten Teigausbeuten, aber insgesamt guten Backeigenschaften und Volumenausbeuten zu rechnen ist. Bei Fallzahlen unter 200 sind erwartungsgemäß geschwächte Krumenelastizitäten möglich, denen in der bäckерischen Praxis zum Beispiel durch Anpassung von Teigführungen, Knet- und Backzeiten oder auch Lagertemperaturen und Auftauabläufen in der Gärunterbrechung zu begegnen ist.

Roggen: Extreme Streubreiten beim Rohstoff

Beim Roggen schwanken die Rohstoffeigenschaften noch stärker als beim Weizen: Nach den von Dr. Münzing vorgestellten Untersuchungs-Ergebnissen liegen sowohl die Korn-Fallzahlen (im Mittel 187 s, Vorjahr: 238 s) als auch die Amylogrammwerte (607, Vorjahr: 800 AE) deutlich niedriger als in der Ernte 2004. Dabei wurden Fallzahlen zwischen 62 und 364 s gemessen, die Amylogramm-Einheiten streuten von 65 bis 1670! Im Standard-Sauerteigbackversuch mit Mehlen der Type 997 ermittelten Unbehend und seine Mitarbeiter eine um drei bis vier Teile zu reduzierende Teigausbeute, aber durchaus zufrieden stellende Volumenausbeuten. Bei enzymaktiveren Roggenmahlerzeugnissen erübrigt sich vielfach die Behandlung mit aktiven Malzmehlen, gegebenenfalls sollten Roggenmehle mit niedrigerem Mineralstoffgehalt eingesetzt werden. Bei Schrotbrotten empfahl er, die Grobschrotanteile zu Lasten des Feinschrots herauf zu fahren und Brühstücken gegenüber Quellstücken den Vorzug zu geben.

Mühlen müssen sorgfältig selektieren

Die starken Schwankungen und Streubreiten der Qualitätsparameter für Weizen und noch stärker für Roggen machen es notwendig, die angelieferten Getreidepartien bei der aufnehmenden Hand und in den Mühlen sorgfältig zu prüfen und zu selektieren, um die Backeigenschaften für unterschiedliche Verwendungszwecke beim Bäcker oder im Haushalt optimal einzustellen. Darauf wies Adolf Wenzel (Neuss) hin, der über erste Erfahrungen der Müllerei mit Ware aus der neuen Ernte berichtete. Die Qualitätsuntersuchungen an ersten neuen Mehlen haben zwar gezeigt, dass die Streubreiten beim Getreide in den Mehlen auf relativ sichere «Qualitätskorridore» eingeengt und gute Backqualitäten sichergestellt werden können. Das bedeutet allerdings erhebliche Anstrengungen bei Getreideeinkauf, Separierung, Laboraufwand und Produktionstechnik. Andererseits gibt es hohe Reinigungsabgänge und die Ausbeuten sind vielfach unbefriedigend. Und: Nicht jede Mühle wird in diesem Getreidewirtschaftsjahr immer die passenden Rohstoffe in ihrem unmittelbaren Einzugsbereich finden -- eben alles etwas schwieriger (**gmf**).