

IGV: Ergebnisse der Ernteuntersuchung im Roggenland Brandenburg

Bergholz-Rehbrücke. (22.09. / igv) Am 19. September fand in der IGV Institut für Getreideverarbeitung die diesjährige Informationsveranstaltung zur Qualität des Brandenburger Getreides statt. An dieser Veranstaltung nahmen mehr als 60 Vertreter aus Erzeugung, Industrie, Handwerk und öffentlichen Einrichtungen teil.

Getreide und daraus hergestellte Lebensmittel zählen weltweit zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. In Deutschland kommen dabei Weizen und Roggen die größte Bedeutung zu. Brandenburg mit seinen leichten Böden hat sich in der diesjährigen weitaus trockenen Ernteperiode einmal mehr als günstiger Roggenstandort erwiesen.

Die zeitnah zur Ernte durchgeführten regionalen Untersuchungen der IGV GmbH zur Beurteilung der Brotgetreidequalität sind essentiell für einen schnellen Überblick über die Versorgungssituation im Land Brandenburg.

Diese Untersuchungsaufgabe wird bereits seit 1996 jährlich durch die IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH wahrgenommen. In den Technika und Laboren des Instituts wurde auch in diesem Jahr die Qualität des Brotgetreides hinsichtlich seiner Verarbeitungseignung und ausgewählter unerwünschter Stoffe im Auftrag des Ministeriums für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung Brandenburg untersucht. Die Untersuchungen richten sich auf die Charakterisierung

- der inneren und äußeren Beschaffenheit
- unerwünschter Stoffe
- der Vermahlungseigenschaften
- der Backeigenschaften.

Die Ergebnisse dienen dem Brandenburger Landwirtschaftsministerium als Information über das aktuelle Ernteergebnis im Vergleich zu den Mittelwerten der zurückliegenden Jahre und zur Ableitung agrarpolitischer Entscheidungen.

Zugleich wird die Spannbreite an den verschiedenen, in Brandenburg ermittelten Verarbeitungsqualitäten aufgezeigt, was eine wichtige Information für die Erzeuger, Händler und Verarbeiter darstellt. Anhand der Untersuchungsergebnisse und auf Basis des langjährigen Know-hows können fachkundige Beratungen und Empfehlungen für eine optimale Verarbeitung der diesjährigen Getreidequalitäten für die Mülerei und das Backgewerbe gegeben werden.

Bei Weizen liegen die Erntemengen in Brandenburg mit – 16,8 % deutlich unter denen des Vorjahres und mit – 3,6 % auch unter denen des 5-jährigen Mittels. Sie sind aber bei weitem nicht so gering wie im Dürrejahr 2003. Der diesjährige Erntemengen-Rückgang ist in erster Linie auf den geringeren Ertrag zurückzuführen. Der Ertrag 2006 von 53,8 dt/ha liegt mit – 13,8 % unter dem des Vorjahres und mit –7,3 % unter dem des langjährigen Mittels. Die Weizen-Anbauflächen liegen in Brandenburg seit 2004 über 150.000 ha. Dieses Jahr waren es 153.553 ha - 3,5 % weniger als im Vorjahr.

Die Erntemenge an Roggen liegt in Brandenburg um – 13,7 % unter der des Vorjahres. Das ist vor allem auf die erneut verringerten Anbauflächen (- 9,3 % geringer als 2005, - 20,5 % im Vergleich zum Mittel der letzten 5 Jahre) zurückzuführen. Die Erträge liegen nur - 4,9 % unter denen des Vorjahres, aber – 9,2 % unter denen des langjährigen Mittels. Der Brandenburger Roggenertrag wurde damit durch die Hitze und Trockenheit weniger beeinträchtigt als der des Weizens.

Mit der Reduzierung der Roggenanbauflächen liegt Brandenburg im Trend des gesamten Bundesgebiets. Im gesamten Bundesgebiet wurden von einer Anbaufläche von 539.431 ha 2,6 Mio t Roggen geerntet. Der bundesdeutsche Ertrag liegt bei 48,9 dt/ha. Somit entfallen auch 2006 wieder ein Drittel der Anbaufläche und ein Viertel der Erntemenge auf Brandenburg.

Nach dieser frühen und anfangs sehr trockenen Ernte wurden in der IGV GmbH 57 Weizen- und 64 Roggenproben aus ökologischem sowie integriertem Anbau zur Feststellung der Qualität des Brotgetreides des Bundeslandes Brandenburg untersucht. Die ermittelten inhaltsstofflichen Werte zeigen, dass die Qualität des Weizens in diesem Jahr deutlich über den Qualitäten des Vorjahres liegen.

Die durchschnittlichen Proteingehalte liegen mit 14,7 % beim integriert und mit 13,3 % beim ökologisch angebauten Weizen deutlich über dem Niveau des Vorjahres. Das gleiche trifft bei den durchschnittlichen Klebergehalten mit 30,6 % beim integriert bzw. mit 26,5 % beim ökologisch angebauten Weizen zu. Die mittleren Sedimentationswerte der beiden Anbauvarianten liegen auf dem guten und sehr guten Niveau des 5-jährigen Mittels.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass in diesem Jahr der Brandenburgische Weizen sehr geringe Feuchtegehalte, hohe Kornhärten, Protein- sowie Klebergehalte und Sedimentationswerte aufweist.

Augenmerk sollte auf die Reinigung der Getreideproben gelegt werden. Besonders im ökologischen Anbau ist eine sensorische Kontrolle zur Bewertung des Getreides erforderlich. Die hohen Kornhärten erfordern erhöhte Aufwendungen bei der Vermahlung.

Um eine gute Verarbeitbarkeit zu erzielen, ist es notwendig, die Partien mit enzymstärkeren Partien zu mischen oder die Mehle mit aktivem Malzmehl zu behandeln. Der Einsatz von enzymhaltigen Backmitteln in der Bäckerei sollte in Abhängigkeit von den analytischen Daten der zur Verfügung gestellten Mehle erfolgen. Die gute Partnerschaft zwischen Mühle und Bäckerei ist gefordert. Bemerkenswert ist in diesem Jahr die sehr hohe Wasseraufnahme der Mehle.

Auch beim Roggen wirkte sich der heiße und trockene Witterungsverlauf vor und während der Ernte auf die Feuchtegehalte der Partien aus. Im Durchschnitt wurden bei den Proben des integrierten Anbaus Feuchten von nur 11,1 % und bei denen des ökologischen Anbaus von 10,9 % ermittelt.

In diesem Erntejahr liegen auch im Roggen die Proteingehalte deutlich über den Vorjahresergebnissen. Die Proteine binden bei der Teigbereitung neben den Pentosanen eine erhöhte Wassermenge. Diese muss während des Backprozesses durch die anderen Inhaltsstoffe gebunden werden. Es ist von Vorteil, die Wasseraufnahme beim Roggen nicht voll auszuschöpfen und damit eine gute Lockerung zu gewährleisten.

Die Gesamtheit der Ergebnisse aller mengenmäßigen Daten und analytischen Untersuchungen zeigt, dass mit dem in Brandenburg zur Verfügung stehenden Roggen aus der diesjährigen Ernte nur bei entsprechenden technologischen Maßnahmen eine normale Verarbeitungsqualität gewährleistet werden kann.

Um eine gute Verarbeitbarkeit zu erzielen, ist es notwendig, die Partien, wenn möglich, mit enzymstärkeren Partien zu mischen oder die Mehle mit aktivem Malzmehl o.ä. zu behandeln. Ein Einsatz von enzymhaltigen Backmitteln in den Backwarenbetrieben sollte nach Absprache mit der Mühle über die analytischen Daten der zur Verfügung gestellten Mehle erfolgen.

Wichtig ist, wie schon im Vorjahr, die Selektion des Roggens bereits beim Einkauf. In diesem Jahr sollte dabei besonders auf die Mutterkornbelastung geachtet werden. Augenmerk sollte auf eine gründliche Reinigung der Getreideproben gelegt werden.

Weitere Hinweise gibt das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) in Bergholz-Rehbrücke; Kommunikationsdaten siehe <http://www.igv-gmbh.de>

Ende des Artikels