

Erntebericht 2024

Informationen zur Ernte 2024

Die diesjährige Ernte in unserer Region begann am 28. Juli, rund eine Woche später als in den Vorjahren. Dieser verspätete Start ist auf die übermäßigen Regenfälle und die geringere Sonneneinstrahlung zurückzuführen. Für die Landwirte war das Jahr 2024 besonders herausfordernd. Obwohl die Düngemittelpreise leicht gesunken sind, bleiben sie weiterhin auf hohem Niveau. Zudem war es oft schwierig, die Felder aufgrund der Nässe zu bewirtschaften, wodurch das Risiko von Schimmelpilzbefall und Fusarium signifikant anstieg. Als typische Steppenfrucht benötigt Getreide viel Sonneneinstrahlung, um ertragreich zu sein und Protein einlagern zu können. Infolgedessen fielen sowohl die Erträge als auch der Proteingehalt niedrig aus, ähnlich wie im Vorjahr.

Die Ernte wurde über einen längeren Zeitraum angeliefert, da regionale Gewitter immer wieder für Unterbrechungen sorgten. Die Abgabebereitschaft der Landwirte war während der Ernte eher zurückhaltend, was sich in einer geringeren Erfassungsmenge widerspiegelt.

Positiv hervorzuheben ist, dass Auswuchs kein Thema war und die meisten Partien mit hohen bis sehr hohen Fallzahlen angeliefert wurden. Allerdings ist die Kornausbildung und somit das Hektolitergewicht im Vergleich zum Vorjahr deutlich niedriger, was sich sowohl auf den Ertrag der Landwirte als auch auf die Mehlausbeute negativ ausgewirkt hat.

Qualitätsvergleich der Ernte 2024 und 2023

	<u>Weizen</u> 2024 / 2023	<u>Roggen</u> 2024 / 2023	<u>Dinkel</u> 2024 / 2023
Feuchte [%]	13,4 / 14,3	13,4 / 13,1	12,7 / 13,8
Hektolitergewicht [kg/hl]	77,0 / 79,1	74,2 / 77,6	76,0 / 76,5
Protein [% i.Tr.]	12,0 / 11,7	-	13,8 / 13,5
Fallzahl [sec.]	380 / 324	309 / 292	336 / 310
Feuchtkleber [%]	27,1 / 25,1	-	33,8 / 33,0

Roggen

Beim Roggen zeigt sich, dass die Fallzahlen im Vergleich zum Vorjahr gestiegen sind, während die Amylogrammwerte und die Triebkraft auf eine verstärkte Enzymaktivität hinweisen. Trotz dieser erhöhten Aktivität kann durch den gänzlichen Verzicht auf Malzmehl eine gute Qualität erreicht werden. In der Backstube wird allerdings beobachtet, dass die Sauerteige flüssiger werden, weshalb die Teigusbeute beim Hauptteig evtl. etwas reduziert werden sollte.

Dies trifft aber nicht in allen Anbaugebieten zu, oft ist auch genau das Gegenteil der Fall – sprich sehr enzymarme Roggen. Von daher bleibt die weitere Entwicklung abzuwarten, welche Qualitäten vom Handel angeboten werden.

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150

Erntejahr	2023	2024
Fallzahl	220 Sek.	244 Sek.
Amylogramm	800 AE bei 67,5°C	725AE bei 66°C

Dinkel

Die Dinkelqualität 2024 ist in unserer Region kaum verändert zum Vorjahr. Der Proteingehalt lag 2023 bei 13,5 %, dieses Jahr bei 13,8. Der Klebergehalt lag 2023 bei 33,0, aktuell bei 33,8 %. In der Backstube kann der diesjährige Dinkel unverändert verbacken werden.

Weizen

Die Weizenqualitäten in unserer Region fielen zunächst enttäuschend aus: Der Eiweißgehalt bleibt auf dem niedrigen Niveau des Vorjahres, und die Landwirte berichten von niedrigen Erträgen sowie kleinkörnigem Weizen. Jedoch zeigt die Kleberqualität deutliche Verbesserungen, was zu geschmeidigeren und dehnbareren Teigen im Vergleich zu 2023 führt. Die Teigausbeute ist nur minimal geringer, wobei intensiveres Kneten erforderlich sein könnte.

Die Fallzahlen der Weizenernte 2024 liegen überwiegend auf hohem Niveau von 360 Sekunden und mehr, was zusammen mit den verbesserten Kleberqualitäten und der Dehnbarkeit sehr positiv bewertet wird. Allerdings weist das Mehl der neuen Ernte im Vergleich zur Vorjahresernte eine leicht verringerte Wasseraufnahmefähigkeit auf.

Die Teige sind insgesamt geschmeidiger und zeigen eine stärkere Triebfreudigkeit. Im Allgemeinen können die gewohnten Backabläufe beibehalten werden, lediglich kleinere Anpassungen könnten nötig sein:

- Teigausbeute bei Bedarf anpassen
- Teige optimal auskneten
- Teigtemperatur und Teigruhezeiten beachten

Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Erntejahr	2023	2024
Fallzahl	340 Sek.	350 Sek.
Kleber	28,2 %	28,0 %
Protein	12,1	12,2
Wasseraufnahme	60,5%	59,2%
Stabilität	9,2 Min.	10,0 Min.
Energie	125 cm ²	120 cm ²

Fazit und Ausblick

Dieser Erntebericht stellt ein vorläufiges Ergebnis dar. Sobald der Markt sich stabilisiert und die Partien entsprechend sortiert und vermarktet werden, könnten sich noch weitere Veränderungen ergeben.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und gutes Gelingen mit den Mehlen aus der Ernte 2024. Sollten Sie Fragen haben oder eine Beratung benötigen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Betriebsleiter:

Max Fischer

Tel: 07303 9695-24

E-Mail: max.fischer@vogtmuehlen.de

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Vogtmühlen Team