

Erntebericht 2023: Brotgetreidequalität und -ertrag bieten Anforderungen an die Backkunst

Das **Jahr 2023** hat für die Brotgetreideernte in Deutschland 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 2023" des Bundesinstituts Max Rubner Institut in Detmold präsentiert.

Wetterbedingungen und Anbaubedingungen:

Die Aussaat des Wintergetreides verlief größtenteils unter günstigen Bedingungen, und die Bestände entwickelten sich im Herbst und Winter gut. Ein **kühler und regnerischer Start im Frühling** führte zu ausreichenden Bodenwasservorräten. Jedoch brachten die Monate **Mai und Juni in vielen Regionen Trockenheit und Hitze**, was zu Stress für die Pflanzen und schlechteren Vegetationsbedingungen führte. Die Bildung von Eiweiß in den Getreidekörnern war dadurch behindert. Die Ernte von Winterweizen und Winterroggen begann im Juli, wurde jedoch Ende Juli durch anhaltende Regenfälle bundesweit für mehrere Wochen unterbrochen. Die **anhaltenden Niederschläge** führten dazu, dass das **Getreide ins Lager** ging und teilweise auswuchs. Diese Ernteunterbrechung dauerte bis Mitte August an, als das Wetter endlich die Wiederaufnahme der Ernte ermöglichte. Allerdings wurden die Bemühungen wieder **häufig durch Gewitterschauer gestört**.

Qualitätsparameter:

Im Rahmen der "Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung 2023" wurden etwa 1300 Weizenproben und 560 Roggenproben auf verschiedene Qualitätsparameter und Schimmelpilzgifte hin analysiert.

Weizenqualität:

Die Ergebnisse zeigen, dass die diesjährige Winterweizenenernte im Durchschnitt einen **Rohproteingehalt von 11,9 %** aufweist, wobei nur in Thüringen durchschnittliche Rohproteingehalte von 13 % oder mehr gemessen wurden. In einigen Regionen wie Bayern, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt lagen die Rohproteingehalte jedoch mehr als ein Prozent unter dem langjährigen Durchschnitt. Die Proteinqualität wurde durch einen **niedrigeren Sedimentationswert und einen reduzierten Feuchtklebergehalt** beeinträchtigt. Die **Fallzahlen** sind ein Indikator für die Witterungsbedingungen im August und liegen im **Durchschnitt bei 273 Sekunden**, wobei etwa **30 % der Weizenenernte die Mindestfallzahl von 220 Sekunden** nicht erreichen, das heißt nicht backfähig sind. Diese Partien werden deshalb im Viehfutter verwertet.

Roggenqualität:

Die Erntebedingungen haben sich auch auf die Qualität des Roggens ausgewirkt. Die Qualität der diesjährigen Roggenenernte mit einem **Brotroggenanteil von 73 %** wird als **eher mäßig** eingestuft. Die verbleibenden 27 % wurden bereits nach der Ernte als Futterqualität eingestuft. Die **Fallzahlen liegen im Durchschnitt bei 211 Sekunden**, was auf Qualitätseinbußen

hinweist. Der Anteil an Schmachtkorn ist deutlich angestiegen und kann regional zu Ernteverlusten führen. Der **Mineralstoffgehalt** ist im Durchschnitt höher als im Vorjahr.

Schimmelpilzgifte:

Die trockenen Bedingungen im Frühsommer und während der Blütezeit haben zu niedrigeren Gehalten an Schimmelpilz-Toxinen geführt, und in den untersuchten Proben wurden **keine Grenzwerte** überschritten.

Fazit:

Die Brotgetreideernte 2023 in Deutschland zeigt eine **gemischte Bilanz**. Die Qualität des Getreides wurde durch Witterungseinflüsse und Auswuchs beeinflusst, und es gibt regionale Unterschiede in den Qualitätsparametern. Dieser Bericht bietet einen umfassenden Einblick in die Herausforderungen und Ergebnisse der Ernte 2023.

Verarbeitungshinweise für Backwaren

Weizen:

Da die Ernte im Durchschnitt einen **Rohproteingehalt von 11,9 %** 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. 3 Teile Wasser weniger pro 100 g Mehl)
- Das entstehende **Backvolumen wird um 10-20 %** geringer zu erwarten sein
- Der **Kleber ist eher zäh und kurz**. Dadurch wird man **etwas länger kneten** müssen, um das Klebergerüst optimal zu entwickeln

Roggen:

Die **Enzymaktivität ist deutlich höher**, als in den letzten 5 Jahren. Dadurch wird sich vieles an den Prozessen verändern. Vor allem **die niedrigere Verkleisterungstemperatur von rund 68°C** ist wieder wie in früheren Jahren. Dadurch werden die Brote aromatischer, besser in der Porung und lassen eine intensivere Farbe erwarten. In der Führung des Backprozess bedeutet das

- **Zugabe von Aktivmalz reduzieren** oder beenden
- **Kürzere Teigruhe** vor dem Aufarbeiten
- **Schnellere Gare** ist zu erwarten
- **Etwas heißer anbacken** (ca. 10°C) für schnelleres Erreichen der Verkleisterungstemperatur
- Ferment-/Sauerteigmenge gleich lassen

Dinkel:

Da die Ernte im Durchschnitt auch 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. 2 - 3 Teile Wasser weniger pro 100 g Mehl)
- Das **entstehende Backvolumen wird etwas geringer** zu erwarten sein
- Da noch Bestände aus der alten Ernte am Markt sind, werden sich beim Dinkel alle Phänomene erst verzögert zeigen

BackNatur Lepold, Oberursel 14.9.2023