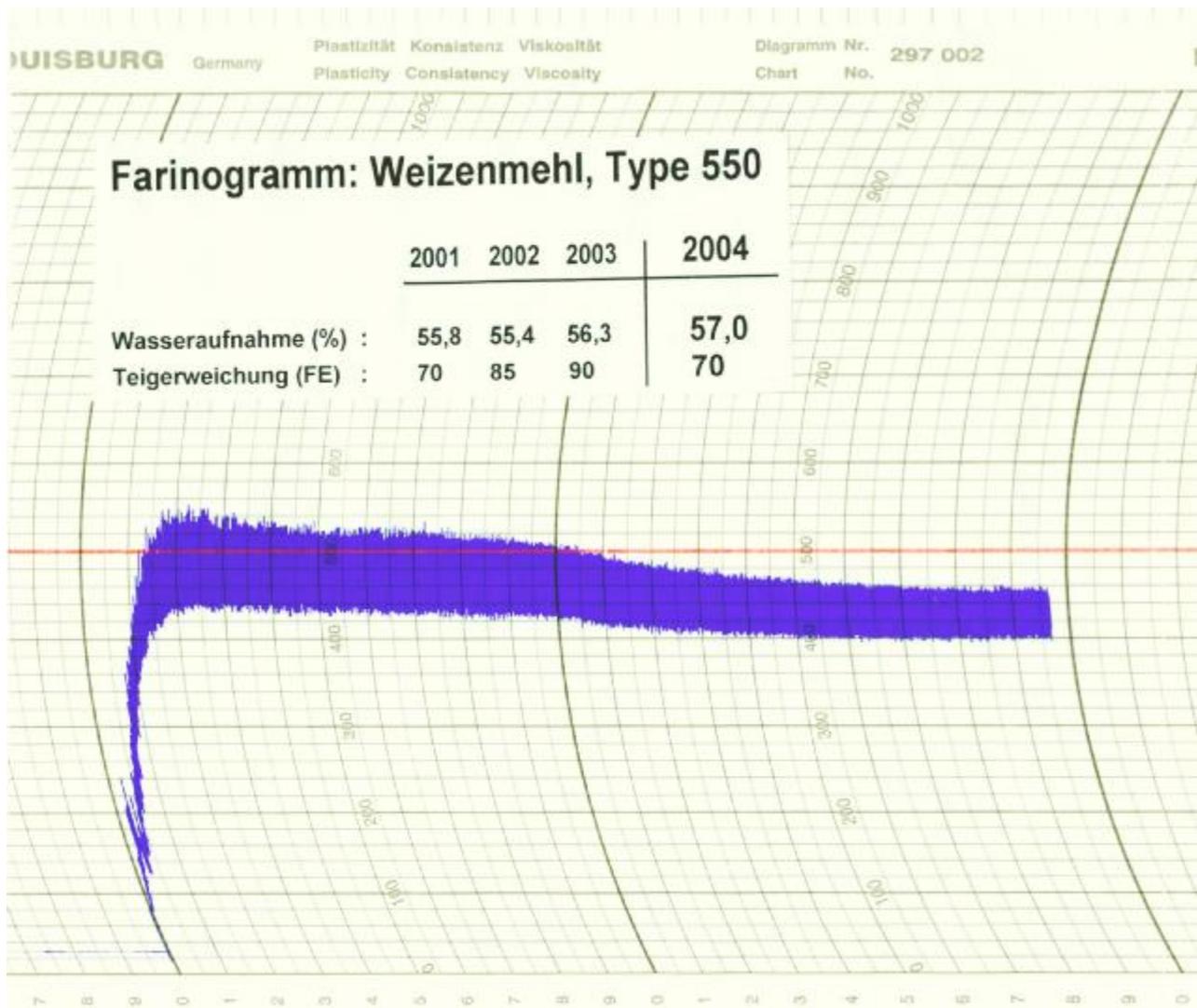


Hildebrandmühlen: erste Infos zur Weizenernte 2004

Frankfurt / Main. (13.08. / hm) Ideale Wuchs-, Abreife- und Erntebedingungen waren in Süddeutschland dieses Jahr gegeben. Die Weizenernte 2004 begann – was für Hessen normal ist – Ende Juli. Bei sehr heißem und trockenem Wetter konnte die Ernte schnell und sicher eingefahren werden.

Im Einzugsgebiet ist die Ernte bereits weitgehend abgeschlossen. Der Weizen hat ein überwiegend dunkelbraunes, meist teil- bis vollglasiges und sehr gesundes Aussehen. Die Landwirtschaft berichtet von sehr guten Hektar-Erträgen und einer sehr großen Erntemenge. Die hohen Erträge haben zu einer «Verdünnung» des Eiweißgehaltes geführt. Spitzenerträge lassen offensichtlich keine Spitzengehalte an Protein und Kleber zu.

Für die höherwertigen Qualitäten wie A- und E-Weizen erwarten die Lieferanten der Mühle daher deutliche Aufschläge im Vergleich zum B-Weizen, dessen Preis überwiegend durch die Intervention (= staatlicher Ankauf mit Preisgarantie) bestimmt werden wird. Die Mehlausbeuten sind – vor allem wegen der besseren Kornausbildung – etwas höher als im Vorjahr. Die Fallzahl-Werte liegen relativ hoch.



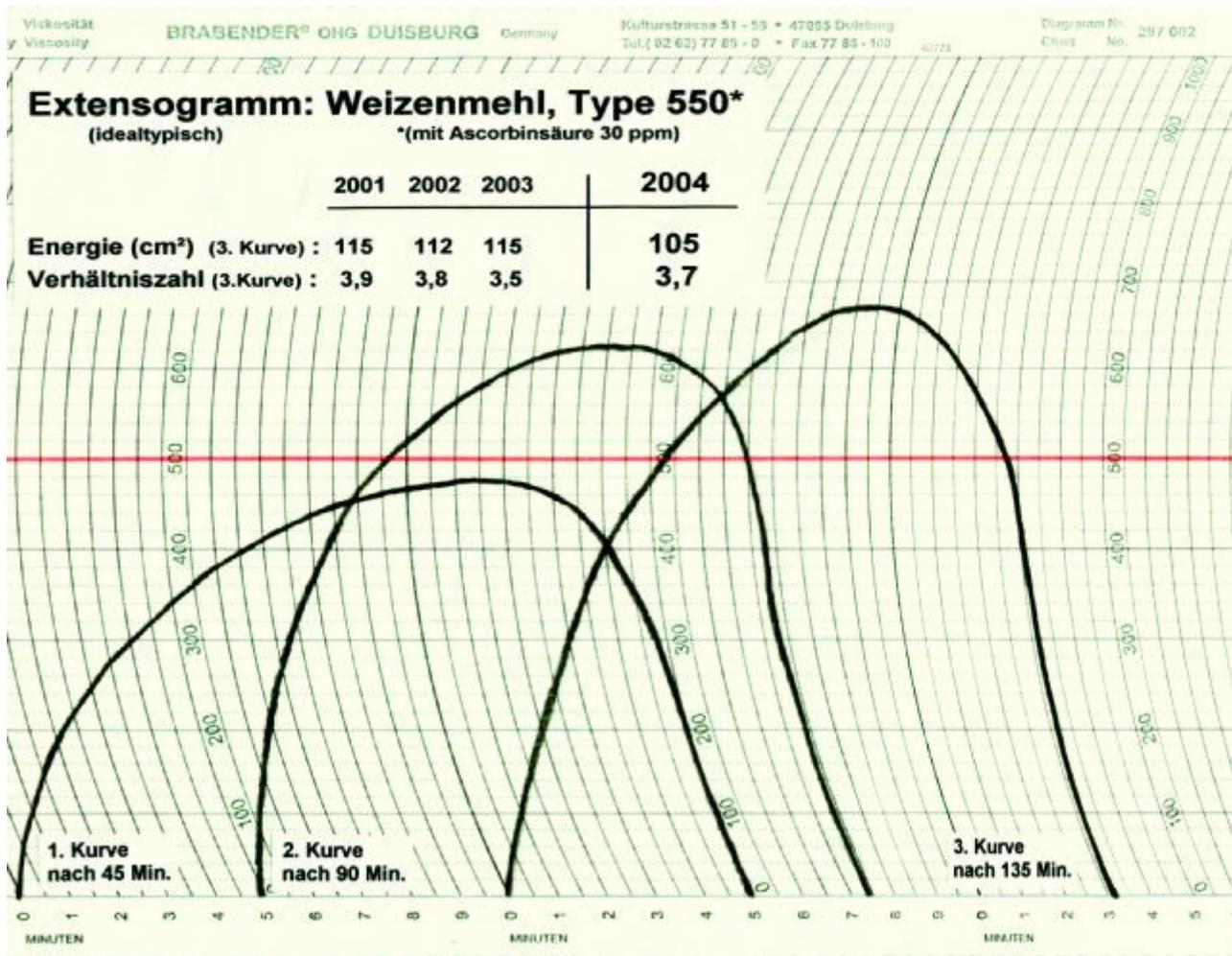
Das Farinogramm der Weizenmehltype 550 zeigt anschaulich das Wasseraufnahmevermögen und gibt hinweise auf die Kleberqualität.

Die Untersuchungen von weit mehr als 1000 Anlieferungs-Proben haben ergeben, dass eine gesunde Ernte mit guten bis sehr guten Teig-, Gär- und Backeigenschaften eingefahren werden konnte. Durch die gezielte Rohstoffauswahl werden die hildebrandmühlen auch dieses Jahr wieder eine in gewohnter Weise gleichmäßig gute bis sehr gute Qualität herstellen können.

Wichtige Veränderungen zur Ernte des letzten Jahres

- Kleberqualität gut bis sehr gut, (Sedimentationswert etwas geringer, Glutenindex ist normal)
- Feuchtkleber- und Proteingehalt niedriger
- Fallzahlen hoch, (Enzymaktivität etwas reduziert, Stärkequalität gut)

Den Übergang von der alten zur neuen Ernte wird die Mühle voraussichtlich bis Ende August abgeschlossen haben, so dass die Anpassung an die Qualität der neuen Ernte im Backbetrieb wieder schnell und sicher erfolgen kann.



Extensogramm eines Weizenmehls der Type 550 aus der Ernte 2004 mit aktuellen Durchschnittswerten.

Aktuelle Verarbeitungstipps unserer Mühlenbäckerei

- Teigausbeuten leicht höher
- Teige normal auskneten
- Normale Teigtemperatur, optimal für Brötchenteig : 27 °C
- Stückgare etwas länger – bei sehr guter Gärstabilität !
- Ofentrieb fast normal, Bräunung etwas schwächer

Die guten Werte des Weizens der Ernte 2004 weisen auf normale Verarbeitungs- und gute Gebäckeeigenschaften hin. Ein Qualitätsvergleich zur Ernte des Vorjahres hat gezeigt, dass die

Teigverarbeitung problemlos und dass recht hohe Gebäckvolumen erreicht werden können. Die Mühle konnte bei Backversuchen eine gleichbleibend gute bis sehr gute Gebäckqualität feststellen. Die Mühle kann deshalb für die kommenden Monate des Jahres 2004 eine sehr gute Qualität unserer Typenmehle und Schrote gewährleisten.

Anwendungstechnischer Hinweis: Backmittelqualität ...

Auf ein der Mehlqualität angepasstes, enzymoptimierendes Backmittel ist zu achten. Auch bei Mehlen dieser Ernte kann der Backmitteleinsatz reduziert werden. Die Mehlqualität erlaubt es, traditionell mit Fett und Zucker, eventuell enzymaktiven Zutaten und ggf. geringen Mengen an Backmitteln (1,5 %), besonders schmackhafte Brötchen zu backen. Vorteige und Langzeitführungen sind zu empfehlen, für moderne Technologien wie GV und GU sind die Mehle optimal und wie üblich zu handhaben.

Die Untersuchungen des Frankfurter Mühlenlabors ergeben folgende Durchschnittswerte:

Weizenmehl	Type 550
Feuchtigkeit:	15,0 ± 0,5 %
Mineralstoffgehalt:	0,51 - 0,63 % i.Tr.
Proteingehalt:	12,3 ± 0,2 % i.Tr.
Feuchtklebergehalt:	28,5 ± 1,0 %
Sedimentationswert:	38 ± 2 ml
Fallzahl:	370 ± 20 s

Info: Weiterführende Fragen zu Qualität und Verarbeitung der neuen Mehle 2004 beantworten die Experten der Hildebrandmühlen Frankfurt / Main, einem Unternehmen der Kampffmeyer Mühlen GmbH. Kontaktmöglichkeiten siehe http://www.hildebrandmuehlen.de/kontakt_adresse.php?cl=konadr

Ende des Artikels