

# HILDEBRANDMÜHLEN

## FRANKFURT AM MAIN

**Ernte - Schnell - Information: R O G G E N 2008**

Weitgehend ausgewogene Verhältnisse bei den Aufwuchsbedingungen haben die Pflanzen gut gedeihen und zu einer guten Ernte in unserer Region heranwachsen lassen. Der Roggen weist gut ausgebildete Körner mit normalem Naturalgewicht auf. In der 2. Hälfte des Monats Juli begann die Roggenernte in Hessen die zügig fortgesetzt und abgeschlossen wurde. Die frühen Partien wiesen höhere Werte auf als der in den höheren Lagen der Mittelgebirge geernteten Roggen. Die Landwirtschaft berichtet von guten bis sehr guten Erträgen und einer insgesamt höheren Erntemenge.

Der Roggenmarkt hat sich deutlich entspannt. Das Angebot an Roggen hat zugenommen und zu einem spürbaren Rückgang der Preise geführt. Die Mehlpreise werden in den kommenden Wochen diesem Trend folgen. Eine ausreichende Versorgung der Verarbeiter ist mit den geernteten Mengen und Qualitäten gewährleistet.

Die Untersuchungen von bisher ca. 150 Mustern zeigen Analysenwerte mit hohen Fallzahlen. Die gemessenen **Amylogrammwerte** sind höher als in der letzten Ernte und liegen somit in einem optimalen Bereich. Die in den Quellkurven gefundenen Viskositäten sind ebenfalls als normal einzustufen.

Wie in den Vorjahren stellen wir fest, dass die ermittelten Fallzahlen die Interpretation der Backeigenschaften nur noch bedingt zulassen. Dies führen wir auf Züchtungsfortschritte, die andere Verhältnisse der backaktiven Substanzen (Enzyme, Pentosane, Proteine, Stärke etc.) beim Roggen bewirken zurück. Heute backen Roggenmehle mit Fallzahlen von 230s so wie vor einigen Jahren Roggenmehle mit einer Fallzahl von 160s.

Der diesjährige Roggen weist ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Stärkequalität und Enzymatik aus. Mit einer **normalen Wasseraufnahme** ist eine **gute bis sehr gute Backfähigkeit** gegeben. Bei der **Teigausbeute** ist gegebenenfalls ein leichtes Nachsteifen zu berücksichtigen.

Durch eine **weitreichende Rohstoffversorgung** sind wir in der Lage - wie in den vergangenen Jahren - eine gute und gleichmäßige Qualität unserer Roggenmahlerzeugnisse auch in diesem Erntejahr liefern zu können.

Erfreulicherweise ist der **Mutterkornanteil im Roggen sehr gering**. Ohnehin setzen wir unsere speziellen Reinigungsmaschinen ein, um unseren Produkten die gewünschte Lebensmittelsicherheit zu geben.

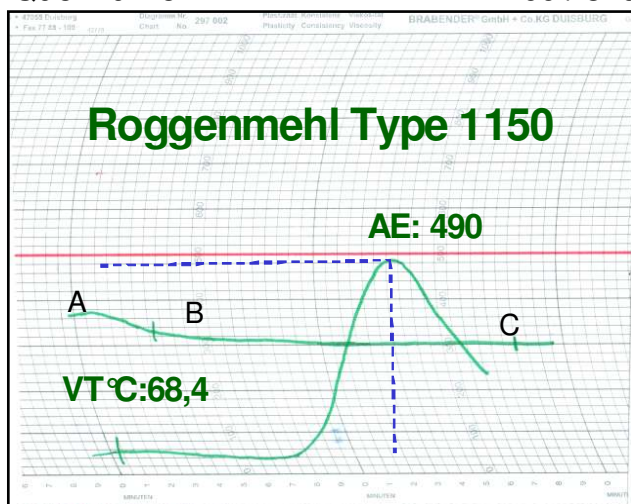
## Aktuelle Verarbeitungstipps unserer Mühlenbäckerei

- ▶ Normale Teigausbeute – gegebenenfalls Nachsteifen beachten
- ▶ Verarbeitung normaler Sauerteiganteile
- ▶ Misch- und Knetzeiten normal
- ▶ Teigruhe und Stückgare ein wenig verlängern
- ▶ Normaler Ofentrieb mit normale Bräunung

Bei der Auswertung unserer Backversuche stellten wir ein **gutes Brotvolumen** und eine **leicht saftige Krume** fest. Der **Geschmack** der Brote war **aromatisch**. Die Berücksichtigung unserer **Backtipps** führte zu **optimalen Brotqualitäten**.

Aus den Untersuchungen des Mühlenlabors ergeben sich folgende Durchschnittswerte:

Roggenmehl	Type 1150	Type 997	
Feuchtigkeit:	14,0 ± 0,8	14,0 ± 0,8	%
Mineralstoffgehalt:	1,11 – 1,30	0,91 – 1,10	%
Fallzahl:	230 ± 30	240 ± 30	i.Tr.
Amylogramm:	480 ± 40	500 ± 40	S
Verkleisterungstemperatur:	68,0 ± 2,0	69,0 ± 2,0	AE
Quellkurve	400 / 340 / 300	420 / 360 / 320	°C
			A / B / C



Wir wünschen Ihnen gute Backerfolge mit den Mehlen und Schrotten der HILDEBRANDMÜHLEN FRANKFURT. Bei weiteren Fragen zur Qualität oder zur Verarbeitung der neuen Ernte 2008 stehen wir Ihnen jederzeit unter der Telefonnummer 069/4072-246 mit unseren Fachleuten des Mühlenlabors (Backfachberatung, Anwendungstechnik) zur Verfügung.

Frankfurt am Main, den 12.08.2008 / KHS

HILDEBRANDMÜHLEN FRANKFURT - Kampffmeyer Mühlen GmbH

i.V. Kurt Gröne, Leiter Qualitätssicherung

i.V. Hugo M. Schild, Vertriebsleiter