

# HILDEBRANDMÜHLEN

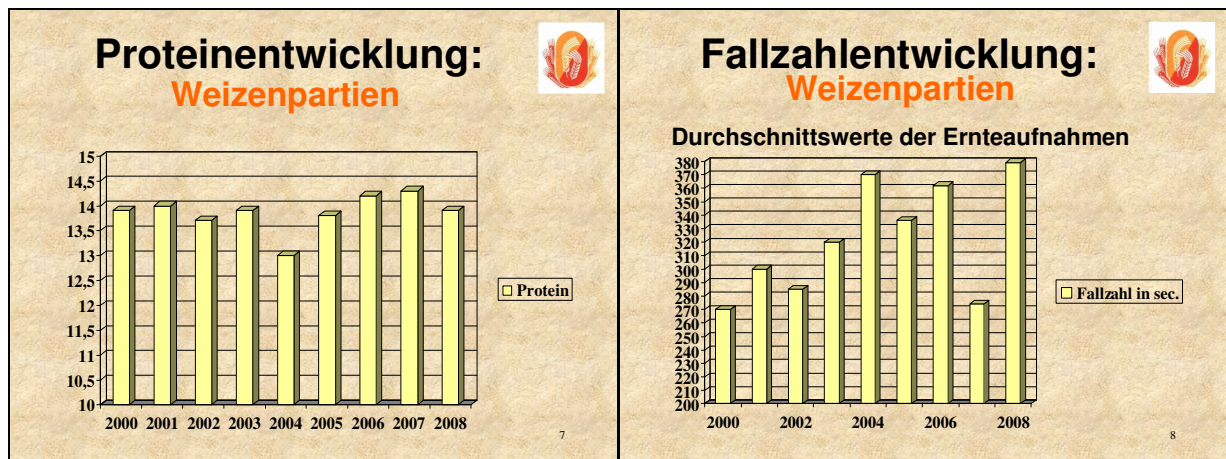
FRANKFURT AM MAIN

## Schnell – Ernteinformation: WEIZEN 2008

Gesund haben die Weizenpflanzen den langen und feuchten Winter bis Anfang April in unserer Region überstanden. Der sich anschließende wechselhafte Witterungsverlauf bis Anfang Juni schuf sehr gute Voraussetzungen für die Pflanzen- und Kornentwicklung. Das führte insgesamt zu sehr guten Erträgen, was uns aus der Landwirtschaft berichtet wird. Erfreulich ist, dass es trotz des regnerischen, schwülwarmen Klimas in der Phase des Ährenschiebens und der Blüte (Anfang Juni) nicht zu einem nennenswerten Fusariosenbefall kam. Wir stellen in unseren zahlreichen Untersuchungen keine Auffälligkeiten hinsichtlich dieser Toxine (DON etc.) für Ware aus unserer Region fest. In unserem Einzugsgebiet begann die Weizenernte 2008 Mitte bis Ende Juli. Die Ernte konnte überwiegend zügig und mit normalen Kornfeuchten eingebracht werden. Demzufolge sind die Fallzahlen höher als im vergangenen Jahr.

Durch die hohen Erträge ist allerdings ein geringerer Proteingehalt (Effekt der Eiweißausdünnung) als in den letzten Jahren festzustellen. Demzufolge sind die Feuchtklebergehalte ebenfalls etwas geringer. Der geerntete Weizen hat eine normale, überwiegend teilglasige Kornstruktur mit hohen Naturalgewichten.

**In unserer Region ist die Ernte insgesamt betrachtet mit gut zu bewerten.**



Der **Weizenmarkt** bewertet zunehmend die neuen Realitäten der Erntemengen und Erntequalitäten nach dem Gesetz von Angebot und Nachfrage. Dies führt zu entsprechenden Rückgängen der Preise sowohl an den Termin- als auch an den physischen Märkten. Wegen der Proteinsituation ist jedoch eine stärker differenzierte Preisbildung bei den Aufmischweizen (A-, E-Weizen) zu erwarten. Dies zeigen die höheren als sonst üblichen Aufgelde für diese Qualitäten bereits jetzt schon.

Insgesamt ist jedoch auch festzustellen, dass die Zeiten des ganz billigen Rohstoffes „Weizen“ durch anderweitige Verwendungen vor allem für Nichtlebensmittel nicht mehr vorstellbar sind.

Derzeit haben wir ca. 1000 Proben untersucht.

Der Übergang von der alten zur neuen Ernte ist bereits so gut wie abgeschlossen. Die Anpassung an die Qualität der neuen Ernte im Backbetrieb kann wieder schnell und sicher erfolgen.

Im Vergleich zu den vergangenen Jahren

sind die **Protein- und Feuchtklebergehalte** als fast normal und noch gut zu bezeichnen, hat die **Kleberqualität** ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Dehnbarkeit und Dehnwiderstand, der **Sedimentationswert** (nach Zeleny) und die **Fallzahlen** sind hoch.

## Aktuelle Verarbeitungstipps unserer Mühlenbäckerei:

- **T e i g a u s b e u t e** gleichbleibend
- **Teige** gut bis sehr gut auskneten
- **Normale Teigtemperatur**, optimal für Brötchenteig diese Jahr: 27 - 28 °C
- **Stückgare normal** – bei sehr(!) guter Gärtoleranz und -stabilität
- **Ofentrieb gut, Bräunung noch normal**

Die Werte des Weizens der Ernte 2008 weisen wie gezeigt Veränderungen zum letzten Jahr auf. Durch gezielte Rohstoffauswahl werden wir aber auch dieses Jahr wieder eine gewohnt gute Qualität der Handelsmehle herstellen können.

Unser Qualitätsvergleich zur Ernte des Vorjahres hat gezeigt, dass bei der **Teigverarbeitung** die gleiche Wassermenge geschüttet werden kann und die Teige wollig und wieder geschmeidig sind und dass sehr **hohe Gebäckvolumen** erreicht werden können. Wir konnten bei unseren Backversuchen eine **gleichbleibend gute bis sehr gute Gebäckqualität** hinsichtlich eines sicheren und ausgeprägten Ausbundes feststellen. Wir können deshalb für die kommenden Monate des Jahres 2008 eine sehr gute Qualität unserer Typenmehle und Schrote gewährleisten.

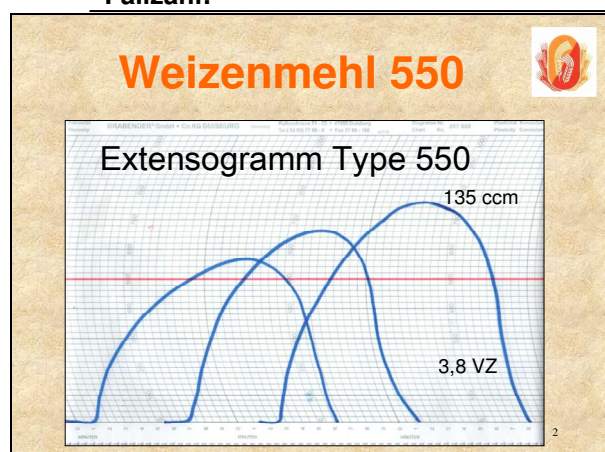
### Anwendungstechnischer Hinweis: Backmittelqualität !

**Ein auf die Mehlqualität abgestimmtes Backmittel sollte verwendet werden !**

**Vorteige** und **Langzeitführungen** sind besonders zu empfehlen. Für moderne Technologien wie **Gärverzögerung** und **Gärunterbrechung** ist von **sehr guten Verarbeitungseigenschaften** der Mehle auszugehen.

Die Untersuchungen unseres Mühlenlabors ergeben folgende Durchschnittswerte:

<u>Weizenmehl</u>	<u>Type 550</u>
<b>Feuchtigkeit:</b>	15,0 ± 0,5 %
<b>Mineralstoffgehalt:</b>	0,51 - 0,63 % i.Tr.
<b>Proteingehalt:</b>	12,3 ± 0,3 % i.Tr.
<b>Feuchtklebergehalt:</b>	28,2 ± 1,0 %
<b>Sedimentationswert:</b>	38 ± 3 ml
<b>Fallzahl:</b>	340 ± 30 s



**Wir wünschen Ihnen beste Backerfolge mit unseren Mehlen und Schrotten. Bei weiteren Fragen zur Qualität oder zur Verarbeitung der neuen Ernte 2008 stehen wir Ihnen gerne jederzeit unter der Tel.- Nr.: 069 / 4072 - 246 (Backfachberatung / Labor) zur Verfügung.**

Kampfmeyer Mühlen GmbH  
HILDEBRANDMÜHLEN FRANKFURT

Frankfurt am Main, den 15.08.2008 / KHS

i.V. Kurt Gröne, Leiter Qualitätssicherung

i.V. Hugo M. Schild, Vertriebsleiter