



BINDEWALD

SEIT 1871



Erntebericht 2024

Information der Anwendungstechnik

Ein Unternehmen der



Die Qualität des diesjährig geernteten Weizens ist sehr stark von zwei äußeren Einflüssen geprägt:

Zum einen hatten wir in der kompletten Vegetationszeit des Weizens, von der Aussaat im Herbst 2023 bis zur Ernte im Sommer 2024, die regenreichste Zeit seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Jahr 1881. Das Frühjahr war gekennzeichnet durch eine unbeständige feucht-kühle Witterung – das hat in der Wachstumsphase des Weizens maßgeblich zu schwacher Proteinbildung bzw. -aufbau geführt. Auch die Zahl der Sonnenstunden, dadurch die Photosyntheseleistung der Pflanzen, war unterdurchschnittlich.

Durch die ständigen Regenfälle konnten viele pflanzenbauliche Maßnahmen nicht fristgerecht oder gar nicht auf den Feldern durchgeführt werden, weil die Flächen durch die Nässe nicht befahrbar waren. Nicht durchgeführte oder zeitlich nicht passende Pflegemaßnahmen gehen eindeutig zu Lasten des Ertrags und des Proteingehalts. Zum anderen macht sich die Düngemittel-Verordnung zunehmend bemerkbar, welche die Stickstoffgabe im Ackerbau limitiert.

Diese Gegebenheiten haben dazu geführt, dass der Gesamtproteingehalt des Weizens im Vergleich zu den Vorjahren deutlich gesunken ist. Resultierend daraus bewegt sich auch der Feuchtklebergehalt auf einem niedrigen Niveau, wenngleich die Kleberqualität gut dehnfähig und stabil bleibt.

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Trotz der intensiven Bemühungen konnten die bestehenden weltweiten politischen Spannungen nicht abgebaut werden. Neben dem Krieg in der Ukraine hat sich auch der Nahostkonflikt weiter zugespitzt. Die anstehenden Wahlen in den USA verursachen weitere Unsicherheiten, die zu Veränderungen im weltweiten Handel führen. Das hat Einfluss auf die entscheidenden Märkte. Insbesondere die Rohstoffmärkte zeigen sich weiterhin stark volatil.

Mit Blick auf die Landwirtschaft sind es auch weiterhin die politischen Rahmenbedingungen und die massiven Veränderungen der Umweltbedingungen, die zum einen die Kostenstruktur, aber auch die Erntequalitäten beeinflussen.

Das von uns vermahlene Getreide begleiten wir von der Aussaat bis zur fertigen Backware. Es stammt zu 100% aus regionalem Anbau. Somit kennt das Ährenwort-Getreide keine langen Transportwege. Außerdem engagieren wir uns auch weiterhin mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm intensiv für den Erhalt der Artenvielfalt und die Reduktion unseres CO₂ Fußabdruckes.

Sie als Kunde können sich bei unserem nachhaltig produzierten Mehl stets sicher sein, höchste Backqualitäten zu erhalten. Es sei Ihnen als unser langjähriger und treuer Kunde versichert, dass wir wieder gemeinsam eine beiderseitig vertretbare Vereinbarung finden.

Bei Fragen wenden Sie sich wie immer gerne an die Spezialisten der QS/Anwendungstechnik der Karl Bindewald GmbH.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

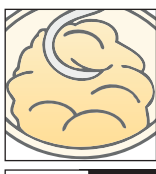
Weizenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl Type 550

Kennzahlen	Ernte 2022	Ernte 2023	Ernte 2024
Protein in %	11,3–12,3	11,3–12,3	11,1–11,9
Feuchtkleber in %	26,5–29,0	26,5–29,0	25,0–27,5
Fallzahl in sec	310–390	280–380	280–350
Wasseraufnahme Farino	57,0–59,0	56,5–58,5	56,0–57,0

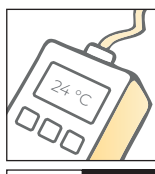
Verarbeitungsempfehlungen zur Ernte 2024

Knetzeit



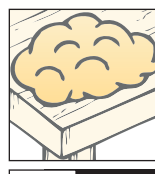
Mischgang/Quellknetung leicht erhöhen

Teigtemperatur



23–25 °C

Teigruhe



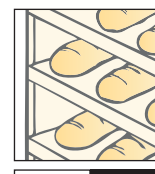
ggf. verkürzen

Gare



ggf. verkürzen

Backen



Anbacktemperatur ggf. erhöhen / Ausbacktemperatur beibehalten

Teigausbeute

Unsere Weizenmehle zeigen eine leicht gesunkene Wasseraufnahmen gegenüber dem Vorjahr, dennoch mit guten Teigeigenschaften. Die Teigausbeuten sollten um ca. 1–2 TA-Punkte abgesenkt werden.

Teigtemperaturen

Die Teigtemperaturen sollten auf 23–25 °C für die direkte Führung und 22–23 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die passenden Teigtemperatur und die Kontrolle dieser, hat einen großen Einfluss auf die Teigentwicklung und stellt damit einen entscheidenden Parameter für die Gebäckqualität dar.

Teigruhezeiten

Die betriebsüblichen Ruhezeiten der Teige sollten überprüft und ggf. leicht verkürzt werden. Bei allen Arten von Langzeitführung empfehlen wir bei den Brötchenteigen eine Entspannungsphase von ca. 10–15 Min.

Vorteigzugabe

Die Vorteigmehlmenge kann bis zu 20 % betragen. Solche Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hocharomatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur und Gebäckfrischhaltung herzustellen.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung / Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Die Parameter dieser Führungen können in der Regel beibehalten werden.

Bei anwendungstechnischen Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- stabile Teigeigenschaften
- gutes Ausbundverhalten bei leicht sinkender Wasseraufnahme
- leicht erhöhte Enzymaktivität
- ansprechendes Gebäckvolumen

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Fallzahl in Sek.	130–220	180–260
Amylogrammeinheiten in AE	350–850	550–950
Verkleisterungstemperatur in °C	64,0–69,0	68,0–72,0

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der sollte im Hinblick auf die Brotfrischhaltung und das Aromaprofil dieses Führungsregime beibehalten. Wir empfehlen die Verwendung von Roggenmehlen der Type 1150 oder Type 1370 zur Sauerteigherstellung. Die Anteile der zu versäuernden Mehlmenge und Temperaturen können beibehalten werden.

Wir empfehlen regelmäßige pH-Wert und Säuregradkontrollen durchzuführen. Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir mittlere Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Teigausbeute

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr beibehalten, ggf. leicht erhöht werden.

Knetung

Die im letzten Jahr eingestellten Knetzeiten sollten in diesem Jahr beibehalten werden. Das ausreichende Auskneten der Roggenteige im langsamen Gang bewirkt eine maximale Volumenausbildung.

Teigtemperaturen und Ruhezeiten

Die optimale Teigtemperatur von Roggenmischbrotteigen liegt bei 25 bis 27°C. Eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge braucht nicht angepasst zu werden.

Frischhaltung

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber bei höheren Dosierungen die Gärstabilität und Volumenausbeute. Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden, um schlecht schneidbare oder zu feuchte Brotkrumen zu verhindern.

Backen

Die Backtemperaturen sind in der Regel beizubehalten.

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare, tendenziell leicht erhöhte Wasseraufnahme im Bezug zum Vorjahr
- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- gutes, ansprechendes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren

Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
 bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Fallzahl in Sek.	250–340	280–360
Protein in %	13,0–16,0	13,5–15,5
Feuchtkleber in %	32,0–39,0	35,0–40,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem HeimatÄhre-Getreideanbau. Auch in diesem Jahr haben wir unser Ziel der 100 %igen Deckung aus dem kontrollierten HeimatÄhre Getreideanbau erreichen können. In Verbindung mit unseren Backanalysen ist Ihnen ein nachhaltig und regional erzeugtes Dinkelmehl mit besten Backeigenschaften garantiert. Benötigen Sie Unterstützung bei der Rezepturerstellung oder wollen bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht, unsere Fachberater zu kontaktieren.

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Dinkelmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasserzugabemengen beibehalten, jedoch auch ausgeschöpft werden, um trockene Gebäckkrumen zu verhindern.

Knetintensität

Dinkelteige sollten möglichst länger und weniger intensiv als klassische Weizenteige geknetet werden. Bitte achten Sie darauf, die Knetzeitverteilung auf ca. 80/20 einzustellen.

Das lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebvernetzung ohne diesen zu stark zu beanspruchen und das Schüttwasser optimal zu binden.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen positiven Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Dinkelteige sollten ca. 50% höher als bei klassischen Weizenteigen eingestellt werden. Diese bewirken eine optimale Teigreifung trotz geringerer Enzymaktivitäten und ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile.



Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024
Glasigkeit in %	> 90 %	> 85 %
Gelbwert	26,0	25,0
Protein in %	13,0–15,0	13,0–15,0
Fallzahl in Sek.	260–370	260–340

Die Qualitätseigenschaften unseres regional erzeugten Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (>85%) und Farbwerte als gut bis sehr gut zu bezeichnen. Auch die niedrige Enzymaktivität ist bei der Herstellung

von Frischteigprodukten von Vorteil. Fusarieninfektionen traten kaum auf, der Nachweis von Vomitoxinen (DON) in vereinzelt Partien lag deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Nachhaltige Rohstoff-Beschaffung ist eine der wichtigsten Grundlagen unserer Unternehmensphilosophie

Blühflächenprogramm (seit 2019)

- aktuell ca. 200 ha
- für den Erhalt der Biodiversität

Grüner Dünger (seit 2023)

Green Ammonia Projekt

- CO₂ Reduktion um ca. 30%



1.000 t grüner Dünger



ca. 1.200 ha Anbaufläche



ca. 10.000 t Weizen



ca. 8.000 t Weizenmehl



ca. 250 Mio. Brötchen