



## Erntebericht 2021

# Verarbeitungstipps zu unseren Mehlen, von unserem Brotbotschafter



## Proteinkomplex

Protein:  
Feuchtkleuten:  
Sedimentation nach Zeleny:

Veränderung gegenüber Vorjahr



### Knetung



Die tiefen Protein-/ Feuchtklebergehalte bedeuten für uns, Vitalkleber einsetzen zu müssen um «normale» Werte einhalten zu können. Eine schonende Knetung ist unsere Empfehlung.

### Teigtemperatur



Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24 – 26 °C eingestellt werden. Die optimal eingestellte Teigtemperatur ist entscheidend für die Teigentwicklung und damit ein massgeblicher Faktor für die gute Gebäckqualität.

## Teigrheologische Faktoren

Farinogramm:  
Extensogramm:  
Amylogramm:

Veränderung gegenüber Vorjahr



### Triebführung

### Garen



Durch die tiefen Amylogramme resultiert eine sehr hohe Enzymtätigkeit, triebfreundige Teige sind das Resultat. Unsere Empfehlung: Malz-/Enzympräparate können reduziert werden.

### Backen



Die Backtemperaturen können beibehalten werden, je nach gewünschter Krustenfarbe der Backwaren.

## Fazit

Die diesjährige Brotweizenernte wurde durch mehrere Faktoren zumeist negativ beeinflusst. Das Wachstum der Pflanzen war aufgrund der sehr trockenen Bedingungen im April nicht optimal. Danach folgte eine sehr feuchte Periode mit eher tiefen Temperaturen, die das Abreifen der Pflanzen verzögerte. Die Brotweizenfelder wurden während der Unwetter im Sommer regional unterschiedlich stark vom Hagelschlag betroffen, die Auswirkungen waren jedoch deutlich grösser als in den Vorjahren. Aufgrund der vielen Niederschläge verzögerte sich die Ernte, des Weiteren ist das Getreide zum Teil ganz oder teilweise ausgewachsen, dies hat zur Folge, dass wir eine starke Enzymtätigkeit haben, gepaart mit schwächeren Feuchtklebergehalten. Die schwachen Hektoliter-/Tausendkorngewichte zeigen uns, dass wir keine gute Körnerentwicklung hatten und somit der Mehllanteil des Weizenkornes auch weniger ist. Nebst diesen Qualitätseinbussen, haben wir ebenfalls mengenmässig hohe Ausfälle zu verzeichnen.

Mit der backfähigen Erntemenge des Brotgetreides besteht eine grosse Versorgungslücke, welche zum Teil mit Lagerbeständen aus den Vorernten kompensiert werden kann. Es wird jedoch trotzdem wesentlich höhere Importe benötigen, um die Versorgung sicherstellen zu können.

Wieviel Weizen der Ernte 2021 ist in der aktuellen Weizenmischung?

Wir werden ab Oktober 15% Weizen der Ernte 2021 in der Mischung einsetzen. Wir steigern jeden Monat ca. 10% - 20%, bis auf 70% - 80%, die restlichen 20% - 30% bestehen noch aus Weizen der Ernte 2020.

Wir sind der Meinung, mit den Weizen aus den letzten 2 Ernten können wir ein ausgeglichenes Mehl «ermahlen», ABER das «Bäckerspüri» ist mit dieser Ernte sehr gefragt.

Die Qualität ist in mehrfacher Hinsicht deutlich schwächer gegenüber den Vorjahren und dürfte zu einer grossen Herausforderung sowohl auf Stufe Mühle wie auch in der anschliessenden Weiterverarbeitung werden.

Die Kennzahlen einer Spezifikation müssen stimmen, wir fühlen uns aber noch mehr dem für den Kunden perfekten Endprodukt verpflichtet. Wir verstehen uns als Dienstleister und versuchen immer den Konsumenten im Blick zu haben.

Ich stehe Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

Beste Grüsse aus unserer Mühle, Euer



Peter Aeschlimann

Müller und Brotbotschafter aus Leidenschaft

079 215 90 01 [pa@aeschlimann-muehle.ch](mailto:pa@aeschlimann-muehle.ch)



*Einem Getreidekorn folgt ein frisches, duftendes Brot.  
Gebacken mit Liebe zum Produkt und Berufsstolz*

Der Brotbotschafter