

Ein erstes Bild der neuen Ernte

In Europa ist die Ernte nun schon sehr weit fortgeschritten.

Aus der Vielzahl von Meldungen, Getreidemustern und Anlieferungen aus der neuen Ernte zeichnet sich inzwischen ein erstes Bild ab:

Da nicht alle Regionen gleichermaßen von der Trockenheit und Hitze betroffen waren, zeichnet sich gegenüber dem Vorjahr eine weniger homogene Ernte ab.

Proteine streuen stärker, das Verhältnis Kleber zu Protein fällt etwas schwächer aus.

Die Stärkequalität ist gut bis sehr gut, daher gehen wir von hohen Fallzahlen und Amylogrammen aus.

Die Wasseraufnahmen sind grundsätzlich konstant,

im Ernteübergang sollte die Wasserzugabe mit Bedacht erfolgen.



In den kommenden Tagen werden wir, um die backtechnische Charakteristik hautnah zu erleben, umfangreiche und detaillierte Backversuche und “Stresstests“ in zusätzlich ausgewählten Betrieben, mit Mehl aus der neuen Ernte durchführen.

Erst im Anschluss werden wir mit der Umstellung auf die neue Ernte beginnen.

Bitte beachten Sie hierzu die Hinweise auf unseren Analysezertifikaten.

Auf jeden Fall werden wir als Mühle dafür Sorge tragen, dass der Ernteübergang sicher und reibungslos verläuft..