

Schweizer Weizenqualität 2021

Der Getreideanbau ist stark wetterabhängig. Aufgrund der schlechten Witterungsverhältnisse und der starken Regenfälle während der Ernteperiode, war dieses Anbaujahr besonders schwierig.

Die Ernte war ertragsärmer und die Qualität in einigen Sorten/Regionen nicht ausreichend. Ein großer Teil der Erntemenge 2021 musste herabgestuft werden, was ein Rückgang von fast 30 % gegenüber dem Jahr 2020 entspricht. Die Getreideverarbeiter werden auf Reserven zurückgreifen müssen und eine Anpassung der Einfuhrquote in Betracht ziehen.

Für die Weizenqualität 2021 wurden die Laboranalysen durch Agroscope (Changins) und die Backversuche in der Richemont Romandie durchgeführt.

Die Ergebnisse der Laboranalysen sind im Bericht von Agroscope beschrieben.

Verarbeitungshinweise

Die Knetzeiten sollten in Abhängigkeit von der Qualität der Ernte 2020 leicht nach oben angepasst werden.

Das Mischen im 1. Gang kann unverändert bleiben. Wir empfehlen tendenziell eine leichte Erhöhung der Knetzeit im 2. Gang. Es sollte darauf geachtet werden, dass der Teig gut geknetet ist. Aber Vorsicht, da die Toleranzgrenze ist nicht hoch.

Der Einsatz glutenanregender Zusätze (Acerola, Ascorbinsäure) oder ein Aufziehen der Teige sollte nur bei sehr niedrigen Extensogramm - Verhältniszahlen notwendig sein. Mit der Lagerung des Getreides und der daraus resultierenden Oxidation neigt das Gluten dazu, sich auf natürliche Weise zu verfestigen und die Verwendung von glutenanregenden Bestandteilen sollte neu bewertet werden (ca. Dezember/Januar).

Aufgrund der höheren Enzymaktivität im Stärkebereich kann die Verwendung von Malz, Flüssigmalz und Enzympräparaten reduziert oder ganz weggelassen werden. Entscheidend für die Anpassungen sind jedoch die aktuellen Mehlkennzahlen der Mühlen. Es ist wichtig dies stetig zu kontrollieren, um einen guten Kompromiss zwischen Frischhaltung und einer angenehmen Krumenstruktur zu erreichen. Um den enzymatischen Abbau des Stärkekomples nicht zu verstärken, muss die Endtemperatur des Teigs trotz des verstärkten Knetens im 2. Gang innerhalb der empfohlenen Bereiche bleiben. Dies ist möglich, indem die Temperatur des Schüttwassers nach unten angepasst wird.

In der gegenwärtigen Situation und unter Berücksichtigung der bereits oben aufgeführten Korrektur Elemente ist eine Anpassung der Stock- und Stückgare, sowie der Backparameter momentan nicht nötig. Aufgrund der hohen enzymatischen Aktivität ist jedoch eine Überwachung weiterhin erforderlich.

Wichtig: Dies sind allgemeine Tendenzen bei unbehandelten Mehlen aus der Ernte 2021. Bevor Korrekturen vorgenommen werden können, müssen aktuelle Mehlkennzahlen vorhanden sein. Die tatsächlichen Werte, können sich je nach Mischungsverhältnis der alten und neuen Ernte verändern.

Yverdon-les-Bains, im November 2021

Sébastien Knecht, Leiter QS Qualität und Sicherheit / Bäckermeister Dipl. HFP – Confiseur

Richemont Kompetenzzentrum
Bäckerei Konditorei Confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32
1400 Yverdon-les-Bains

<https://richemont.swiss/> / www.swissbaker.ch
Phone +41 24 552 00 88