

Qualität des Schweizer Weizen im Jahr 2022

Zwar erwies sich 2022 als ein besseres Jahr für Ernte und Brotherstellung, doch geht der Proteingehalt weiter zurück. In Sachen Enzymaktivität war die Ernte gut. Das ist erfreulich, denn im Jahr 2021 mussten grosse Weizenmengen deklassiert werden, und die Enzymaktivität war generell (zu) hoch. Die Betriebe der zweiten Verarbeitungsstufe haben die neue Ernte zügig in die Getreidemischungen eingebracht, und einige Marktteilnehmer verfahren weiterhin so. Dabei müssen die Getreidemöhlen die Entwicklung der Getreidemischungen genau im Auge behalten, bis die Ernte 2021 vollständig aufgebraucht ist.

Grundsätzlich bietet die Schweizer Weizenernte für 2022 eine gute Backqualität.

Die Laboranalysen wurden von Agroscope (Changins) durchgeführt.

Die Analyseergebnisse, der entsprechende Bericht und ein Kurzprofil sind dem Ad-hoc-Dokument zu entnehmen.

Hinweise für die Verarbeitung in der Bäckerei

Der Teig weist eine schöne Struktur und ein gutes Gleichgewicht auf, ist jedoch tendenziell etwas elastischer als gewöhnlich. Gleichwohl sind wir der Meinung, dass der Teig am Ende des Knetvorgangs und während der Gärung als ausgewogen zu bezeichnen ist.

Die Zugabe von Zusatzstoffen, die das Gluten (Acerola, Ascorbinsäure) oder die Elastizität des Teigs stimulieren, dürfte nur bei sehr niedrigen Koeffizienten im Extensogramm notwendig sein. Mit der Lagerung des Getreides und der damit verbundenen Oxidation kommt es natürlicherweise zu einer Verfestigung des Glutens, sodass überprüft werden sollte, ob die Verwendung von glutenstimulierenden Zusatzstoffen nicht doch angebracht ist (etwa im Dezember/Januar). Da die Enzymaktivität der diesjährigen Ernte im Vergleich zur Ernte 2021 auf ein normales Niveau zurückgegangen ist, können gezielt aktive Gerstenmalze (Malzmehl oder Flüssigmalz) bzw. aktive Enzymkomplexe zugesetzt werden.

Bei unseren Rezepturen müssen die Gärzeiten und die Teigruhe nicht angepasst werden. Dennoch sollten die Bäckereien, die die Gärzeiten nach der Ernte 2021 verkürzt haben, in diesem Jahr wieder zu den Zeiten von 2020 zurückkehren.

Die Knetzeiten können im Vergleich zu den Knetzeiten für die Mehle aus der letzten Ernte unverändert bleiben, also etwas länger als gewöhnlich.

Das Ziel ist ein gut, aber nicht zu intensiv gekneteter Teig, denn auch die diesjährige Ernte weist keine allzu hohe Toleranz auf.

In der gegenwärtigen Situation und unter Berücksichtigung der oben genannten Massnahmen zur Verbesserung der Teigeigenschaften wird eine weitere Anpassung der Gär- und/oder Backparameter nicht empfohlen. Bei Mehlmischungen, bei denen keine Korrektur in der Mühle vorgenommen wurde, kann die Backtemperatur geringfügig erhöht werden.

Wichtig: Es handelt sich um allgemeine Trends für unbehandeltes Mehl aus der Ernte 2022. Bevor Korrekturen vorgenommen werden, müssen die aktuellen Koeffizienten und Analyseergebnisse für die Mehle bekannt sein. Diese bilden die Grundlage für Korrekturen und sind davon abhängig, wie hoch der Anteil der neuen Ernte in der jeweiligen Mehlmischung ist.

In der zweiten Verarbeitungsstufe in der Mühle werden die Mischungen und Korrekturen ständig angepasst, um die Anforderungen der Bäckerinnen und Bäcker zu erfüllen und eine einheitlich gute Qualität zu erzielen. Wir raten Ihnen, sich mit den Mühlenbetrieben gut abzustimmen und ihren Empfehlungen in den kommenden Monaten zu folgen.

Yverdon-les-Bains, im November 2022

Sébastien Knecht, Verantwortlicher Qualitätssicherung / Bäcker- und Konditormeister Dipl. HFP – Konditor

Richemont Kompetenzzentrum
boulangerie pâtisserie confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32
1400 Yverdon-les-Bains

<https://richemont.swiss/> / www.swissbaker.ch

Telefon +41 24 552 00 88