



Erntebericht 2017

Die Braugerstenernte 2017 in Deutschland ist eingebracht. Wir haben bereits mehrere tausend Tonnen erfasst und möchten Ihnen einen kurzen Überblick geben, wie wir die diesjährige Ernte beurteilen.

Ein Frühjahr mit günstigen Saat- und Aufwuchsbedingungen, gefolgt von einer trockenen Blütezeit und einem trockenen Sommer mit ausgeprägten Hitzeperioden enttäuschte schließlich. Der Regen während der Ernte hat vor allem die späteren Gebiete benachteiligt. Die Auswirkungen sind regional unterschiedlich, sowohl hinsichtlich zur Verfügung stehender Braugerstenmenge, als auch der Qualität. Ein Überhang aus der Vorjahresernte fehlt weitgehend und somit müssen wir mit einer sehr knappen Braugerstenbilanz rechnen.

Braugerste in Deutschland

Sommergerstenfläche: Die Braugerstenfläche in Deutschland hält sich nach wie vor auf einem niedrigen Niveau bei etwa 340.000 ha im Jahr 2017.

Erntemenge: Der vermarktungsfähige Anteil liegt dieses Jahr aufgrund der heterogenen Ernte zwischen 30 - 80%.

Braugerstensorten: Die Hauptmenge unseres Wareneingangs sind selbstverständlich Berliner Programmsorten. Wir erwägen dennoch, ob nicht andere Braugerstensorten oder andere Herkünfte, die gesund, goldgelb, gute Sortierung und passenden Eiweißgehalt aufweisen, die bessere Wahl wären, als qualitativ zweifelhafte Berliner Programmsorten mit z.B. erhöhtem Eiweiß, verdecktem Auswuchs oder aber auch erhöhtem Mikroorganismen Besatz usw.. So könnte einer knappen Versorgungslage zumindest die Spitze genommen werden.

Keimfähigkeit/ Keimenergie: Die Keimfähigkeit liegt bei guter Ware mittlerweile bei ca. 95%, nach einer relativ kurzen Keimruhe. Die ersten Probechargen befinden sich in der Verarbeitung.

Eiweiß: Die Werte sind regional sehr unterschiedlich. Wir haben bereits sehr gute Gerste mit normalen Eiweißgehalten erfasst. Es wird uns allerdings auch Ware mit deutlich höheren Eiweißwerten zum Teil über 13% angeboten. Diese Ware wird sicher in den Futtertrug wandern. Wir erachten es allerdings als sinnvoll, Braugerste mit Eiweißgehalten um oder knapp über 12% bei ansonsten guten Qualitäten, nicht der Verfütterung zuzuführen.

Sortierung: Die Sortierungen fallen durchweg ordentlich aus. Die Trockenperiode während des Wachstums lies zunächst befürchten, dass die Vollgerstenanteile geringer ausfallen, doch dies konnte nicht bestätigt werden.

Wassergehalte: Die Gerstenernte ist teils unter schwierigen Wetterbedingungen eingebracht worden. Vor allem in späteren Gebieten wurde die Ernte mehrfach durch Regen unterbrochen. Einige Partien mussten getrocknet werden. Die Wassergehalte entsprechen ca. 12,5 – 15,0%.

Aussehen und Kornanomalien: Auf Grund der wechselhaften Wetterbedingungen sind Kornanomalien gelegentlich festzustellen. Es handelt sich meist um Premalting, Spelzenanomalien und ein graues Erscheinungsbild. Sichtbarer und verdeckter Auswuchs

tritt in einzelnen Regionen auch gelegentlich auf. Die Anlieferungen werden nur nach Kleinmälzung und Gutbefundfeststellung freigegeben. Gewissenhafte Kontrolle, sorgfältige Analyse und Handbonitierung ist sowohl bei Vormustern, als auch an der Annahmegosse angesagt.

Mikroorganismen Braugerste: Aktuelle DON – Untersuchungen geben bislang noch keinen Anlass zu Befürchtungen. Bei grenzwertigen Mustern werden wir ohnehin Kleinmälzungen und weitere Analysen durchführen.

Übriges Europa

Tschechien, Polen und Österreich wird dieses Jahr weniger Braugerste den Weg nach Süd- und Ostdeutschland finden, aufgrund zum Teil extrem hoher Eiweißwerte.

Frankreich hat im Vergleich zum letzten Jahr eine normale Ernte eingebracht. Auffällig sind die erhöhten Eiweißwerte in Ostfrankreich. Aus diesen Regionen fließt in normalen Jahren über die Mosel Braugerste an Mälzer mit Hafenschluss.

Skandinavien hat eine gute Ernte hinsichtlich Qualität und Menge eingebracht.

Großbritannien hat wie Deutschland eine heterogene Ernte eingebracht. Auswuchs und Kornanomalien sind auch dort zu beobachten.

Gesamt- EU

Es zeigen sich regional sehr unterschiedliche Situationen. Dieses Jahr schwächeln im Gegensatz zu den letzten beiden Jahren die östlichen Regionen. Von hohen Eiweißwerten, bis Kornanomalien und Auswuchs fallen die Qualitäten sehr unterschiedlich aus. Skandinavien bringt dagegen etwas Entlastung in einen angespannten Markt. Man rechnet dieses Jahr mit einem deutlich erhöhten Importbedarf von 800.000 – 1.000.000 t nach Deutschland. Im Vergleich zu guten Jahren ist das die doppelte Menge.

Brauweizen

Aufgrund der Trockenheit in der Blüte hat man sich einen unkomplizierten Jahrgang hinsichtlich Fusariumbefall erwartet. Auch hier ist durch die ungünstige Wetterlage während der Abreife und der Ernte ein erhöhter Mikroorganismenbesatz zu finden. Die geeigneten Regionen ermitteln wir derzeit durch Kleinmälzungen. Auffällig ist, dass der Weizen generell deutlich höhere Eiweißwerte aufweist und wir daher mit höheren Vorfrachten rechnen müssen.

Malzqualitäten

Wir haben bislang noch keine nennenswerten Mengen an Weizen und Gerste vermälzt. Sobald aussagefähige Werte vorliegen, werden wir wieder berichten.

Marktübersicht und Aussichten

Die Braugerstenversorgung in Europa ist mit Unsicherheiten behaftet – aus welcher Ware kann gutes Malz hergestellt werden? Der „Getreidetourismus“ in Europa steht noch am Anfang, bei dem gute Ware in schlechte Regionen fließen muss. Auch die Überhänge der Vorjahre sind bereits aufgebraucht. Die knappe Versorgungslage führt zu volatilen Märkten, so kann jedes Wetterrisiko nach der Aussaat 2018 beim Aufwuchs zu starken Schwankungen und Preisausschlägen führen. Die deutliche Preisdifferenz zwischen Braugerste und Futtergerste zeigt bereits die angespannte Versorgungslage und bietet hoffentlich einen Anreiz für die Landwirte die Braugerstenfläche nicht weiter einzuschränken.

Malzfabrik L. Wurm GmbH & Co. KG
ppa. Sophie Wurm
10.10.2017