



**aehren
stark**
aeschlimann-mühle ag

Erntebericht 2019

www.aehrenstark.ch

www.aeschlimann-muehle.ch

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

Proteinkomplex

Protein:
Feuchtgluten:
Sedimentation nach Zeleny:

Veränderung gegenüber Vorjahr



Knetung



Bei der Knetung drauf achten, dass schonend ausgeknetet wird.

Teigtemperatur



Die Teigtemperatur während der Knetung beachten.

Teigrheologische Faktoren

Farinogramm:
Extensogramm:
Amylogramm:

Veränderung gegenüber Vorjahr



Triebführung Garen



Durch eine leicht höhere Enzymtätigkeit (Amylogramm), können je nach Wunsch des Endproduktes die Malz/Enzym-Präparaten leicht reduziert werden.

Backen



Die Backtemperaturen beibehalten, je nach gewünschter Krustenfarbe der Backwaren.

Fazit

Die diesjährige Brotweizenernte wurde beeinflusst durch eine unruhige „Winterphase“, darauf folgte ein eher „normaler“ Frühling, der etwas kühler Mai hatte dann ein Reiferückstand zur Folge.

Der Sommer startete mit einem sehr warmen Juni/Juli durch das holte der ganze Reifeprozess wieder auf. So konnte im Juli innert knapp 2 Wochen unser Weizen geerntet werden, just vor dem Wetterumbruch der dann Regen brachte. Wir dürfen mit einer „normalen“ guten Weizenqualität rechnen.

In qualitativer Hinsicht, stellen wir den leicht tieferen Proteinkomplex, sowie die fast gleichen teigrheologischen Faktoren fest.

Mit der backfähigen Erntemenge des Brotgetreides von rund 400'000 to hat es genug Weizen im Markt.

Wieviel Weizen der Ernte 2019 ist in der aktuellen Weizenmischung?

Wir werden ab Oktober 10% Weizen der Ernte 2019 in der Mischung einsetzen. Wir steigern jeden Monat ca. 10% - 15%, bis auf 70% - 80%, die restlichen 20% - 30% bestehen noch aus Weizen der Ernte 2018. Wir sind der Meinung, mit den Weizen aus den letzten 2 Ernten können wir ein gutes ausgeglichenes Mehl, für anschliessend gute Brote und Backwaren herstellen.

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, Euer



Peter Aeschlimann

079 215 90 01



WIR, mit Leidenschaft, Vertrauen und Qualität in die Zukunft.