

Malzqualitäten Ernte 2007

Das Fehlen eines Überhanges aus dem Jahr 2006 und die angespannte Marktsituation ließen uns Brauer schon früh die Braugerstensituation 2007 beobachten. Durch die Verringerung der Anbaufläche und des Ertrages gingen die Gerstenmengen in Deutschland bereits um 10% gegenüber dem Vorjahr zurück. Steigende Eiweißgehalte lassen zudem weitere Anteile der Ernte als Braugerste ungeeignet erscheinen. In den Nachbarländern, ausgenommen Dänemark, ist die Situation vergleichbar. Von dort ist also keine Rettung zu erwarten.

Die Voruntersuchungen des Lehrstuhls für Technologie der Brauerei, Weihenstephan, zeigen für die Ernte 2007 gegenüber den Vorjahren höhere Wasser- und Eiweißgehalte, geringere Keimenergien und deutlich höhere Wasserempfindlichkeiten.

Dies wird dazu führen, daß lang etablierte Qualitätsstandards gelockert werden. Brauer werden also auch mit Malzen die einen höheren Eiweißgehalten und eine schlechterer Sortierung aufweisen zurechtkommen müssen.

Die Frühvermälzungen der Ernte 2007 wurden bereits mit ausgewählten Mustern mit einem Eiweißgehalt unter 12,5% (maximale Gehalte der anderen Muster bis 15%) durchgeführt. Die vorhandene Keimruhe erforderte Wärmebehandlungen (40°) von bis zu über einer Woche. Eine Keimenergie von 95% wurde nicht immer erreicht.

Es wurde erhöhter Schimmelpilzbefall festgestellt (relevante rote Körner 4,7/200 g). Dies wird zu den bereits bekannten Auswirkungen auf fusarieninduziertes Gushing und die Mykotoxingehalte führen. Meßbar ist der Befall auch am erhöhten Gehalt an freiem Aminostickstoff (187 mg/100 g TrS.).