



backaldrin®

Erntebericht 2025

Österreich

Erntebericht 2025 Österreich

Die Wettersituation der Ernteperiode 2024/2025 war mit einigen Herausforderungen für die Landwirtschaft geprägt. Der nasse Herbst und vor allem der niederschlagsreiche September waren unvorteilhaft für die Anbauflächen. Ein trockener und milder Oktober gewährleistete anschließend jedoch eine gute Aussaat und Keimphase. Der Winter war zudem mild und brachte keine relevanten Auswinterungsschäden. Während der kritischen Phase der Ertragsbildung im März bis Juni stiegen die Temperaturen nur selten über 25 °C, die Niederschläge fielen zudem ausreichend und gut verteilt. Vor allem im März führten die regelmäßigen Niederschläge zu einer guten Bestockung und zur Ausbildung zahlreicher Seitentriebe und somit zu einer hohen Anzahl an Ähren. Im April bis Mai sorgten die gemäßigten, kühlen Temperaturen für die Ausbildung großer Ähren. In der späteren Kornfüllphase bis Juni kam es zu einer Hitzewelle, welche gute Erträge beim Weizen begünstigte. Im Juli gab es anschließend viel Niederschlag, welcher die Ernte hinauszögerte und für Ernteunter-

brechungen sorgte. Trotz der teils herausfordernden Witterung wechselten die Wetterperioden immer zur richtigen Zeit und die Ernte konnte gut eingebracht werden. Der diesjährige Ernteertrag [1.530 t] beim Weizen fiel mit +6,8 % im Vergleich zum Vorjahr und +0,7 % über dem langjährigen Durchschnitt günstig aus, ausschlaggebend dafür sind auch die leicht größeren Anbauflächen. Beim Roggen konnte gegenüber dem Vorjahr ein Ertragsplus von +3,4 % verzeichnet werden. Da die Regenschauer im Juli aber einige Regionen wie das Waldviertel stark betroffen haben, ist hier mit heterogenen Qualitäten v.a. beim Roggen zu rechnen, denn nach dem Regen kam es vermehrt zu Problemen mit Auswuchs und niedrigen Fallzahlen.

Die Versorgung mit heimischem Getreide für Brot und Backwaren kann auch dieses Jahr abgedeckt werden und es sind gute Qualitäten verfügbar. Bezüglich der Mehlqualitäten sind lediglich geringe Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr ersichtlich.

Allgemeine Parameter zur Ernte 2025

	Anbaufläche [ha]		Ernte [1.000 t]		Ertrag [dt/ha]	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Weizen	246.908	255.432	1.425	1.530	58,00	59,00
Roggen	32.042	27.525	128	132	40,00	47,00

Quelle: AMA, Statistik Austria, LKÖ-eigene Berechnungen Stand: Juni 2025; AMA Erntebericht 2025



Weizen

Die diesjährige Weizenernte weist grundsätzlich stabile Fallzahlen über 300 Sekunden auf, in Regionen, in denen die Ernte nach dem großen Regen im Juli stattgefunden hat, können auch abnehmende Werte bis zu <230 Sekunden verzeichnet werden. Im Durchschnitt ist die Enzymaktivität etwas höher als im Vorjahr, was die Triebkraft begünstigt. Zudem ist die Spanne der Fallzahlwerte etwas breiter, was wiederum heterogenere Qualitäten vorhersagt.

Der durchschnittliche Proteingehalt liegt etwas über dem Vorjahresniveau, ist jedoch vergleichbar, zudem unterscheiden sich die Feuchtklebergehalte im Mittel nur geringfügig. Das Verhältnis beim konventionellen Weizen von Protein zu Kleber liegt 2025 bei 2,19, wohingegen es 2024 bei 2,37 lag.

Durch eine breite Streuung bei den Proteinwerten können alle Qualitätsstufen abgedeckt werden. Neben einem nennenswerten Anteil an Premiumweizen kann auch ein hoher Anteil an Futterweizen aus den Spätdruschgebieten verzeichnet werden. Mit einem höheren Anstieg des Proteingehalts beim heimischen Weizen ist, unter anderem aufgrund der Düngemittel-VO, auch in den nächsten Jahren weniger zu rechnen. Die höchsten Proteingehalte bei konventionellen Weizen konnten im nördlichen Burgenland mit 15,1 % analysiert werden, Bio-Weizen liegt im Durchschnitt bei ca. 13 %.

Bezüglich der Schädlings- und Mykotoxinbelastung gab es dieses Jahr keine Auffälligkeiten. Die DON-Werte sind zudem geringer als im Vorjahr, bei konventionellem Weizen bei \varnothing 72 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Vor allem auch beim Bio-Weizen, zumal hier der Wind noch besser abtrocknen konnte, da die Pflanzen weniger dicht aneinander stehen.



Weizenqualität

	2024	2025
Protein [%]	12,4 – 14,4	12,4 – 15,1
Feuchtkleber [%]	30,0 – 33,6	30,0 – 32,2
Fallzahl [s]	338 – 397	324 – 414

Quelle: Erntegespräch VdB 2025

Die ersten Backversuche mit den Weizenmehlen der diesjährigen Ernte ergaben recht gute Bäckereigenschaften, wenn auch leicht unter dem Vorjahr. Die Wasseraufnahme und die Knetparameter waren nahezu gleichbleibend und auch die teigrheologischen Parameter wie die Dehnbarkeit und der Dehnwiderstand waren ähnlich zum Vorjahr mit elastischen, dehnbaren Strukturen und der gewünschten Gärstabilität. Die gewohnten Führungsparameter konnten auch bei einer Langzeit- und Kälteführung beibehalten werden. Daher sind dieses Jahr keine großen Umstellungen bei der Teigführung, der Teigtemperatur und den Teigruhezeiten sowie der Backmittelauswahl erforderlich.

Empfehlung

- Für die direkte Führung können die Backmittel **Kaisermeister** oder **Malztraum** empfohlen werden, welche die Enzymaktivität unterstützen.
- Um die Triebkraft zu verbessern kann der enzymaktive Malzextrakt **Astamalt** verwendet werden.
- **Kaisertraum** oder **BM Eis** sind zudem bestens für Kälteführung wie Slow Dough oder GV/GU-Führungen geeignet. Zur Verbesserung der Geschmeidigkeit und den Verarbeitungseigenschaften kann zusätzlich **Wiener Note** zugegeben werden.
- Für eine gute Verzehrfrische von z.B. Weizen- und Weizenmischbrot kann **Brotmeister Soft** empfohlen werden.



Wasseraufnahme
vergleichbar



Knetparameter
beibehalten



Feuchtklebergehalt
leicht niedriger



Teigtemperatur
beibehalten



Teigruhezeiten
beibehalten

Roggen

Die Anbauflächen beim Roggen waren im Gegensatz zum Weizen dieses Jahr rückläufig mit $-14,1\%$, die Erträge waren mit $+3,4\%$ jedoch zufriedenstellend und der Inlandsbedarf kann abgedeckt werden. Dennoch befinden sich die Erträge bei $-21,3\%$ in Bezug auf das langjährige Mittel. Die Ware, welche vor dem Regen eingeholt werden konnte, zeugt von guter Qualität.

Roggenqualität

	2024	2025
Fallzahl [s]	304	277
Amylogramm [AE]	1220	1278
Verkleisterungs-temperatur [°C]	78,7	74,8

Quelle: Erntebericht vg 2025

Es lassen sich dieses Jahr jedoch qualitative Unterschiede zwischen den geernteten Partien vor (FZ 300 s, Amylogramm 800 AE) und nach

dem Juliregen feststellen. Die Ware, welche nach dem Regen eingebracht wurde, hat teilweise sehr niedrige Fallzahlen. Es stellten sich in einigen Fällen Auswuchsprobleme ein und vor allem in der niederösterreichischen Region Waldviertel, wo der Großteil des österreichischen Roggens angebaut wird, kam es zu einer Ernteverzögerung.

Bezüglich Schädlings- oder Mykotoxinbelastung (Mutterkorn, OTA) gab es keine Auffälligkeiten.

Da die Fallzahlen und Verkleisterungseigenschaften im Mittel ähnlich ausgeprägt sind wie im Jahr zuvor, sind keine relevanten Veränderungen bei den Führungsparametern vorzunehmen.

Empfehlung

- Bei Betriebssystemeigenschaft auf die Säureentwicklung achten.
- Bei der Restbrotzugabe kann der Anteil beibehalten werden.
- Wasseraufnahme überprüfen und gegebenenfalls etw. anpassen.
- Quell-/Kochstück verwenden.
- **Brotmeister Soft** oder **Roggenplus** sind für die Verbesserung der Verarbeitungseigenschaften und der Frischhaltung zu empfehlen.



Säureentwicklung
beobachten



Wasseraufnahme
vergleichbar ggf.
anpassen



Quell- oder
Kochstück verwenden



Teigruhezeiten
beibehalten

Fazit

Die Ernte 2025 kann als qualitativ und quantitativ erfreulich beurteilt werden. Aufgrund der verschiedenen Qualitäten sollte die Enzymaktivität der Mehle im Auge behalten werden um homogene Endprodukte bei Brot und Backwaren zu garantieren.

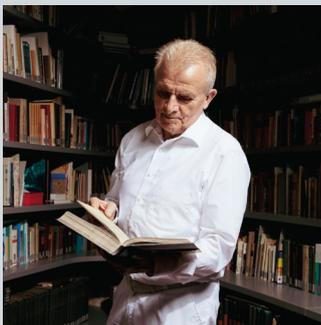
Sollten Sie Hilfe bei der Umstellung auf die neue Ernte benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Mehlanalysen und unserer Hotline (+43 7224 8821-0) oder der fachlichen Betreuung vor Ort.



KOMMEN UND
ERLEBEN SIE
DAS PANEUM

Hunderte an
Meisterstücken aus
9000 Jahren Brot- und
Menschheitsgeschichte.
Wir freuen uns auf
Ihren Besuch

www.paneum.at



backaldrin International The Kornspitz Company GmbH
Kornspitzstraße 1, A-4481 Asten
Tel.: +43 7224 8821 0 • E-Mail: info@backaldrin.com

 www.backaldrin.com  [backaldrin.official](https://www.instagram.com/backaldrin.official)  [backaldrin \(official\)](https://www.facebook.com/backaldrin.official)

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Bilder Symbolbilder.