



backaldrin®

Erntebericht 2025

Deutschland

Erntebericht 2025

Deutschland



Die Ernte in Deutschland ist trotz wechselhafter Witterung zufriedenstellend verlaufen, die Erntemenge an Gesamtgetreide liegt über dem Vorjahr und auch dem langjährigen Mittel. Bei den Erntemengen von Winterweizen wurden +26 % zu 2024 verzeichnet, beim Roggen sind es +17 %. Der Bedarf an Brotgetreide kann somit gedeckt werden und auch die Qualitäten von Weizen und Roggen sind auf Vorjahresniveau und verfügen über gute Backeigenschaften.

Die Getreidesaison 2024/25 hat im Herbst mit einem zu Beginn warmen September gestartet, der später im Monat viel Niederschlag und kühle Temperaturen mit sich brachte. Dies verzögerte wiederum die Aussaat, welche jedoch rechtzeitig bis Ende Oktober abgeschlossen werden konnte. Im November waren die Temperaturen leicht über dem Durchschnitt und in den anschließenden Wintermonaten gab es einige trockene Phasen mit eher milden Temperaturen und unterdurchschnittlichen Niederschlagsmengen. Der Frühling war trocken und sonnig, was vermehrt zu Trockenstress beim Winterweizen führte. Böden

mit besseren Wasserspeicherkapazitäten konnten die Frühjahrstrockenheit besser überstehen. Der Regen im Mai bzw. Anfang Juni kam gerade noch rechtzeitig vor der anstehenden Hitzeperiode. Denn auch der Sommer begann trocken und heiß, einige Tage im Juni und Juli über 30 °C sorgten zudem für Hitzestress. Ab Mitte Juli kam es verstärkt zu Niederschlägen, was die Ernte ins Stocken brachte. In der zweiten Augustwoche konnte die Ernte zum Großteil fortgesetzt und bis Ende des Monats fertiggestellt werden. Im Westen konnte die Ernte mit Anfang August abgeschlossen werden, im Norden und Osten wurde dieses Jahr später geerntet.

Grundsätzlich ist bei den diesjährigen Qualitäten zwischen der Ernte vor und nach dem Regen zu unterscheiden. Vor dem Regen geerntete Ware weist gute Qualitäten auf, wohingegen nach dem Regen eingebrachte Ware Schwankungen v.a. bei der Fallzahl zeigt. Aufgrund der regional sehr unterschiedlichen Erntebedingungen können heterogene Qualitäten der Partien vorkommen.

Allgemeine Parameter zur Ernte 2025	Anbaufläche [1.000 ha]		Erntemenge [Mio. t]		Ertrag [dt/ha]	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Winterweizen	2.482	2.859	17,785	22,458	71,7	78,5
Roggen	536	541	2,584	3,032	48,3	56,1

Quelle: BMEL Erntebericht 2025



Weizen

Die Weizenqualität ist auch dieses Jahr zufriedenstellend, zudem sind keine wesentlichen Änderungen bezüglich der Verarbeitung zu beachten. Die Enzymaktivität ist im Durchschnitt etwas höher als im Vorjahr und v.a. die Erntechargen nach dem großen Regen weisen eher niedrigere Fallzahlen auf. Da regional unterschiedliche Mengen vor dem Regen eingebracht werden konnten, ist hier mit Qualitätsunterschieden zu rechnen. Der Proteingehalt der diesjährigen Ernte ist zudem etwas höher ausgefallen als letztes Jahr, Spitzenreiter ist Bayern mit einem Gehalt von 13 %. Auch beim Feuchtklebergehalt gab es dieses Jahr nur minimale Abweichungen nach oben. Die Mykotoxin- (DON, Mutterkorn) und Schädlingsbelastung ist dieses Jahr eher gering einzustufen, wobei es hier regionale Unterschiede gibt.

Weizenqualität

	2024	2025
Protein [%]	10,3 – 12,5	11,0 – 13,0
Feucht- kleber [%]	23,5 – 29,0	24,5 – 30,0
Fallzahl [s]	280 – 420	250 – 400



Die guten Protein- und Feuchtklebergehalte und leicht erhöhten Enzymaktivitäten versprechen zufriedenstellende Backqualitäten mit reaktionsfreudigen Teigen und aromatischen Endprodukten. Es ist mit einem guten Ofenendtrieb, Volumen und Ausbundverhalten zu rechnen.

Das Gärverhalten ist ähnlich und die Gärstabilität ist etwas besser als im Jahr zuvor. Die Wasseraufnahme ist ebenfalls etwas höher als im Vorjahr und die Teigausbeute ist minimal um +1 TA anzuheben. Die Gesamtknetzeit kann bei Bedarf leicht erhöht werden (+10 %), wobei das Verhältnis von Misch- zu Knetphase 60:40 % betragen sollte. Die Teigtemperaturen bei direkter Führung sind ideal bei 23 – 25 °C einzuhalten, bei Gärzeitsteuerung 22 – 24 °C. Die Teigruhezeiten können zudem leicht verkürzt werden, bei direkt geführten Gebäcken mit 15 – 20 min, bei Langzeitführung mit 5 – 8 min Entspannungsphase. Die Führungsparameter bei Gärzeitverzögerung und Kälteführung können wie gewohnt beibehalten werden.

Empfehlung

- Bei direkter Führung kann die Verwendung von Malzextrakten und malzlastigen Backmitteln empfohlen werden, welche eine länger anhaltende Rösche unterstützen. Hiefür eignen sich zudem die Backmittel **FermaMalt** und **Malzmeister**, der Zusatz von **Wiener Note** verbessert zusätzlich die Verarbeitungseigenschaften und die Geschmeidigkeit der Teige und ist für alle Kälteführungen zu empfehlen.
- **FermaCool Malt** und **SlowMalt** eignen sich bestens für die GV/GU-Führung sowie die Langzeitführung.
- **Top4Shop** kann für das Ladenbacken von gegarten Teiglingen empfohlen werden, zur Verbesserung der Verzehrfrische.
- Bei Weizen- und Weizenmischbrotten eignet sich die Zugabe von **Astamalt** oder **Wiener Note Soft** für die Verzehrfrische.



Wasseraufnahme
vergleichbar



Gesamtknetzeit ggf.
leicht erhöhen



Feuchtklebergehalt
ähnlich



Teigtemperatur
beibehalten



Teigruhezeiten
ähnlich ggf. leicht
verkürzen

Roggen

Die Erntemengen an Roggen sind dieses Jahr zufriedenstellend ausgefallen, was trotz der breiten Qualitätsspannen auf genügend guten Mahlroggen schließen lässt.

Roggenqualität	2024	2025
Fallzahl [s]	180 – 350	150 – 360
Amylogramm [AE]	450 – 950	400 – 900
Verkleisterungs-temperatur [°C]	65 – 72	64 – 72

Die Enzymaktivität fällt im Mittel etwas höher aus als im letzten Jahr. Beim Roggen ist dieses Jahr jedoch auf die Heterogenität der Erntechargen zu achten, besonders die Partien, welche nach dem großen Regen eingebracht wurden, weisen teils niedrige Fallzahlen, auch unter 120 Sekunden, auf. Die Amylogrammwerte und die Verkleisterungstemperatur sind im Durchschnitt ähnlich zum Vorjahr.

Auch beim Roggen ist die Mykotoxinbelastung geringer als im Vorjahr einzustufen, wobei der Mutterkornbefall regional unterschiedlich ausgefallen ist.

Die diesjährigen Mehlqualitäten versprechen eine gute Krustenbildung, etwas stärkere Bräunung und ein normales Gebäckvolumen sowie eine gute Frischhaltung und aromatische Endprodukte.

Die Teigausbeute kann minimal verringert werden, da die Wasserabsorption etwas unter dem Wert des Vorjahres liegt. Die Knetparameter können beibehalten werden, ebenso die Backtemperatur. Bei der Teigtemperatur von Roggenmischbrot werden 25 – 27 °C empfohlen. Die Teigruhe sollte zudem ausreichend aber nicht zu ausgedehnt erfolgen, um eine gute Verquellung und weniger feuchte Teigoberflächen zu erreichen.

Empfehlung

- Für eine kombinierte Führung und die direkte Führung kann **BAS spezial** empfohlen werden.
- Bei der Restbrotzugabe kann der Anteil beibehalten werden.
- **Brotmeister Soft, Roggenplus** oder **Brotmeister Plus** sind für enzymarme Mehle geeignet, diese verbessern die Verarbeitungseigenschaften und auch die Frischhaltung.
- Bei der Verwendung von **Brotmeister** oder **Staback**, kann zusätzlich **Wiener Note Soft** verwendet werden, zur Verbesserung der Verzehrfische.
- Die Versäuerung kann beibehalten werden und bei Betriebssauerteig sollte auf die Säureentwicklung geachtet werden.



Säureentwicklung
beobachten



Quell- oder
Kochstück verwenden



Teigruhezeiten
beibehalten

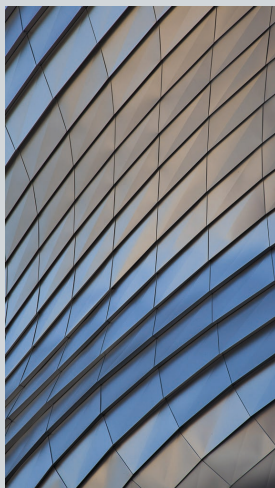


Wasseraufnahme
vergleichbar ggf.
anpassen

Fazit

Die Ernte 2025 kann gesamt als erfreulich mit guten Qualitäten eingestuft werden, da nicht nur gute Erträge eingeholt wurden, sondern auch die ersten Backversuche positiv ausgefallen sind. Dieses Jahr gilt es dennoch, die Enzymaktivitäten im Auge zu behalten und mit regionalen Unterschieden zu rechnen.

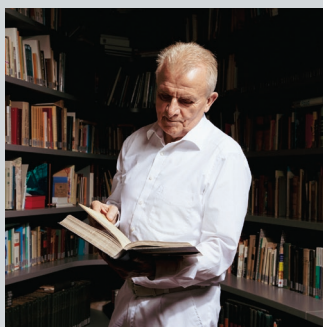
Sollten Sie Hilfe bei der Umstellung auf die neue Ernte benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Mehlanalysen und unserer Hotline (+43 7224 8821-0) oder der fachlichen Betreuung vor Ort.



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)

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