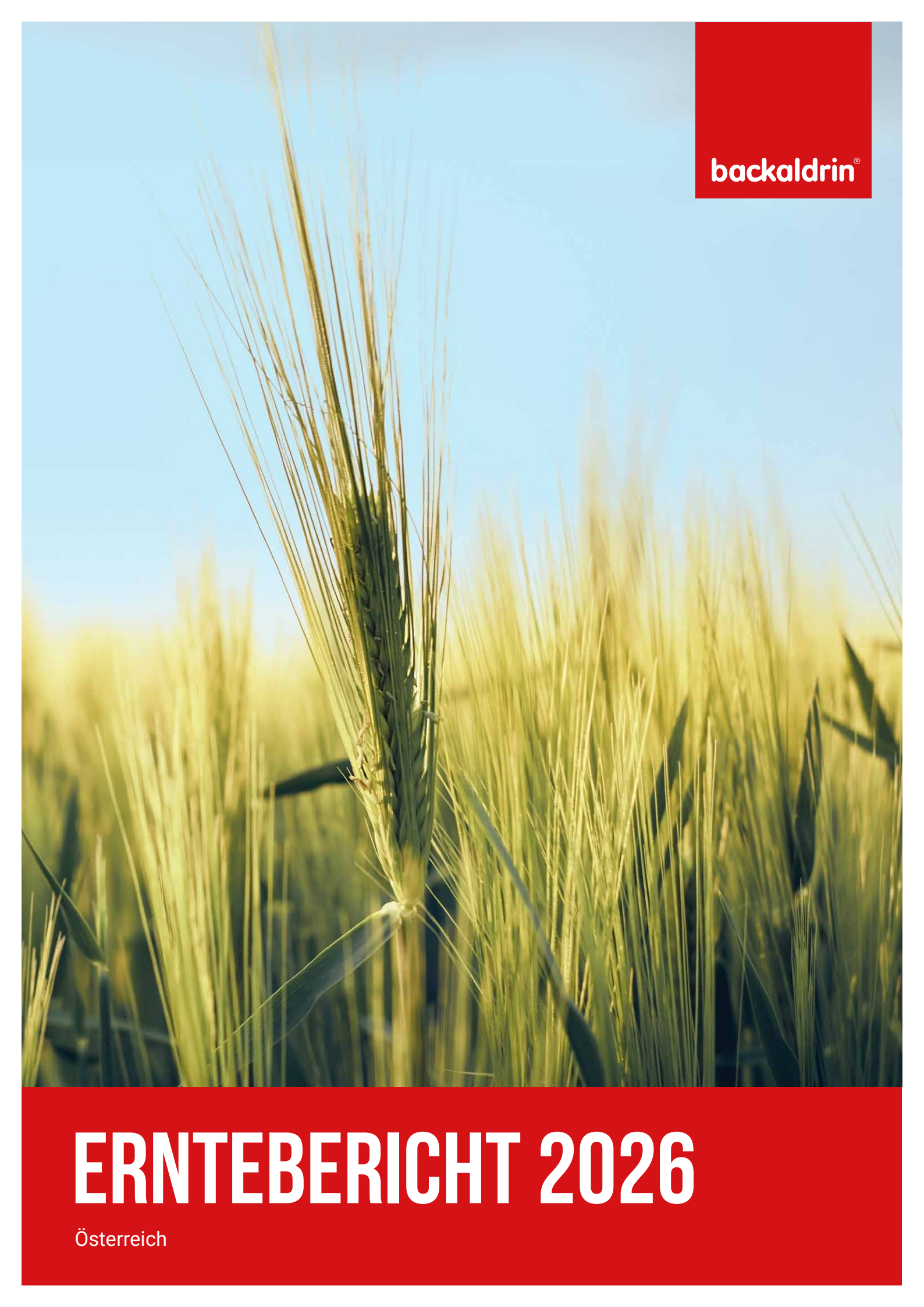




backaldrin®

ERNTEBERICHT 2026

Österreich

WETTER UND VEGETATION

b

Die Getreidesaison 2025/26 startete mit einem sehr milden September, mit regional unterschiedlichen Niederschlagsmengen und einer durchschnittlichen Anzahl an Sonnenstunden. Gegen Ende September gab es in einigen Regionen Österreichs noch Temperaturen über 30 °C. Der Oktober bot anschließend kühle, trockene und trübe Bedingungen für die Zeit der Keimung und Blattentwicklung.

In den darauffolgenden Monaten hielt die Trockenheit an, begleitet von niedrigen Temperaturen im November und Jänner. Während der Jänner der kälteste seit 9 Jahren war, verlief der Dezember hingegen mild und bot ausreichend Sonnenstunden. Eine kurze Unterbrechung der Trockenzeit brachte der milde und niederschlagsreiche Februar. Der trockene Herbst hat die Bildung von Nebentrieben in der Phase der Bestockung erschwert, über den recht kalten Winter ließen sich jedoch keine nennenswerten Auswinterungsschäden feststellen.



Die Monate von März bis Mai waren warm, sehr trocken und sonnig. Gerade für Winterweizen, der im Frühjahr sein Hauptwachstum hat, ist dies kritisch für die Stadien des Schossbeginnes, des Ähren- und Rispschwellens sowie des Ährenschiebens. Trotz des kurzen Regens im Mai führte der sonst fehlende Niederschlag zur Ausbildung einer geringeren Anzahl an Ähren pro Quadratmeter. Während der Schossphase bewirkte das trockene Klima zudem eine reduzierte Ausbildung an Körnern pro Ähre, was wiederum den Ertrag minderte.

Im Juni lagen die Temperaturen in der ersten Monathälfte, im Vergleich zur Klimaperiode 1991-2020, nahe am Klimamittel. In der zweiten Monathälfte folgte eine Hitzewelle mit wenig Niederschlag, es war der viertwärmste Juni der 259-jährigen Messgeschichte. Von der Trockenheit waren vor allem Niederösterreich, Wien und das Burgenland betroffen und regional gab es teils heftige Gewitter und Schauer. Insgesamt waren es trotzdem weniger Sonnenstunden als im Vorjahr, da in den ersten zwei Wochen des Monats oft wechselhaftes Wetter mit viel Bewölkung herrschte.

Die unzureichende Wasserversorgung im Zeitraum nach der Blüte bewirkte eine schlechtere Kornfüllung und somit niedrigere Hektarerträge bzw. Tausendkorngewichte, sowie die Ausbildung von Schmachtkörnern. Für die Wintergerste hatte dies geringe ertragsmindernde Auswirkungen, da die Kornfüllung zu diesem Zeitpunkt bereits weit fortgeschritten war. Weizen hingegen hat eine langsamere Entwicklung und wurde von der Hitzewelle stärker beeinflusst. Der darauffolgende Juli war sehr warm und trocken mit überdurchschnittlicher Sonnenscheindauer, was grundsätzlich günstige Erntebedingungen darstellte. Es gab lange Niederschlagspausen, welche durch Schauer und Gewitter unterbrochen wurden. Regional wurden damit große Regenmengen in kürzester Zeit eingebracht. Durch die um 13 % längere Sonnenscheindauer gegenüber dem langjährigen Klimamittel konnten sich der Proteingehalt teils höher ausbilden als im Vorjahr. Zudem wurde der Reifeprozess beschleunigt und die Weizenernte 2026 erfolgte einige Tage früher als im Jahr davor. Aufgrund der trockenen Bedingungen gab es wenig Probleme mit Mykotoxinen bei den diesjährigen Getreidebeständen.

ERTRÄGE, ANBAUFLÄCHEN, ERNTEMENGEN

b

Die diesjährige Ernte war insgesamt ertragsärmer als im Jahr zuvor, wobei 2025 eine sehr gute Ernte mit Mengen über dem 5-Jahres-Mittel eingebracht wurde. Bei Weichweizen inkl. Dinkel wurden 49 dt/ha (-22,2 %) Ertrag erzielt, bei Roggen waren es 44 dt/ha (-17,0 %). Diese Mengen befinden sich unterhalb der 5-Jahres-Mittel von Weichweizen inkl. Dinkel (58 dt/ha) und Roggen (46 dt/ha). Die Anbauflächen sind bei Weichweizen um 4.948 ha (-2,0 %) gesunken, dieser blieb mit einer Anbaufläche von 236.822 ha trotzdem die Hauptkultur 2026 in Österreich. Bei Dinkel sind die Flächen um 2.450 ha (+18,4 %) gestiegen, was hauptsächlich auf dem konventionellen Anbau beruht. Bei Roggen sind die Anbauflächen um 2.737 ha (+10,0 %) gestiegen, was größtenteils auf den Bio-Anbau zurückzuführen ist. Bei der Gesamtproduktion wurden bei Weichweizen inkl. Dinkel 1.240.000 t (-22,4 %) und bei Roggen 132.000 t (-7,0 %) verzeichnet.



QUALITÄT UND VERSORGUNG

Es konnten gute Qualitäten geerntet werden, wobei vor allem Premium- und Qualitätsweizen einen mengenmäßigen Zuwachs erfahren haben. Mit einem Anteil von 70 % liegt dieser Anteil deutlich über dem Niveau der Vorjahre, was auf eine gezielte Sortenwahl, das pannonische Klima mit trockenen Bedingungen, sowie eine bedarfsgerechte Qualitätsdüngung zurückzuführen ist. Dennoch schwanken die Erträge witterungsbedingt und sind vor allem im Osten Österreichs aufgrund von Trockenheit und Hitze vermindert. Hier spielte zudem die Bodenbonität eine wesentliche Rolle. Trotz allem kann der Bedarf der österreichischen Mehl- und

Backwarenwirtschaft gedeckt werden. Neben dem fortschreitenden Klimawandel stellen Kürzungspläne und neue Auflagen seitens der EU-Politik, Einschränkung bei den Pflanzenschutzwirkstoffen sowie steigende Energie- und Düngemittelkosten künftig Herausforderungen für die Ackerbauern dar. Hier gilt es, auf eine geeignete Sortenwahl, sowie auf angepasste moderne Anbautechniken wie Humusaufbau, Zwischenfruchtanbau, schonende Bodenbearbeitung oder Windschutzstreifen, sowie geeignete Umwelt- und Klimaschutzmaßnahmen zu setzen.

ALLGEMEINE PARAMETER ZUR ERNTE	ANBAUFLÄCHE [ha]		ERNTE [1.000 t]		ERTRAG [dt/ha]	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
WEIZEN*	255.100	252.602	1.597	1.240	63,00	49,00
ROGGEN	27.436	30.173	142	132	53,00	44,00

*Weichweizen inkl. Dinkel

(AMA Getreideernte 2026 Stand 05.08.2026)

WEIZEN



Obwohl das trockene und heiße Klima vermehrt zur Ausbildung von kleinen Körnern führte und somit quantitative Einbußen verzeichnet wurden, ist die Weizernte 2026 als qualitativ gut zu beurteilen. Die Qualitäten der diesjährigen Weizenpartien sind jedoch aufgrund der Bodenbeschaffenheit, der eingebrachten Regenmenge und des Hitzestresses in den jeweiligen Gebieten regional unterschiedlich. Bei der Verarbeitung sind keine wesentlichen Veränderungen notwendig.

Die Fallzahlen der Ernte 2026 sind ähnlich bis leicht erhöht gegenüber dem Vorjahr, was auf die trockene Witterung zurückzuführen ist, die Enzymaktivitäten sind dementsprechend gering. Die Spannweite der Fallzahlwerte ist zudem enger als im letzten Jahr, daher sind die Partien etwas homogener in

ihrer Qualität, wenn auch regionale Unterschiede bestehen. Es gab keine Gefahr für Auswuchspartien und die Enzymaktivität befindet sich in einem backtechnisch guten Bereich.

Der Proteingehalt ist durchschnittlich etwas höher als im Vorjahr und die Sedimentationswerte zeigen gute Proteinqualitäten an. Auch der Feuchtklebergehalt ist im Mittel erhöht zum Vorjahresniveau.

Bezüglich der Belastung mit Schädlingen und Mykotoxinen wurden bei den konventionellen Partien keine besonderen Vorkommnisse gemeldet, ausgenommen von einigen Ausreißern mit Wanzenstich. In Oberösterreich und im Waldviertel gab es zudem einen vermehrten Besatz mit Weizensteinbrand, vor allem bei Bio-Weizen.

WEIZENQUALITÄT

	2025	2026
PROTEIN [%]	13,5-14,6	14,0-15,1
FEUCHTKLEBER [%]	28,2-32,1	33,5-35,9
FALLZAHL [s]	337-400	375-420

(Erntegespräch VdB 2026, Erhebungen backaldrin 2026)



WEIZEN

b

Aufgrund der günstigen Protein- und Feuchtklebergehalte ist auch dieses Jahr mit einer guten Backqualität zu rechnen. Die ersten Backversuche mit den Weizenmehlen der Ernte 2026 zeigten gute Ergebnisse, mit teigrheologisch etwas besseren Eigenschaften als im Vorjahr. Es konnte zudem eine leicht erhöhte Wasseraufnahme um ca. 1 % festgestellt werden. Die Teigentwicklung erfolgte etwas langsamer, bei guter Stabilität. Die Extensograph-Werte zeigten gute Energie- und Dehnwiderstandswerte, sowie eine leicht erhöhte Dehnbarkeit, was auf eine gute Gärtoleranz schließen lässt.

Die gewohnten Führungsparameter können größtenteils beibehalten und auch bei der Langzeit- und Kälteführung müssen keine relevanten Anpassungen gemacht werden. Die Teigtemperaturen und die Teigruhezeiten bleiben ebenso gleich zum Vorjahr. Bei der Wasseraufnahme empfiehlt es sich, diese vorab zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen, da die Teigausbeute dieses Jahr etwas besser ausfallen könnte. Auch die Knetzeiten sind ähnlich zum Vorjahr, könnten jedoch bei Bedarf etwas verlängert werden. Eine regelmäßige Kleberprobe gibt dabei schnell Orientierung. Die Teiglinge sollten bei guter Gare geschoben werden und die Luftfeuchtigkeit sollte nicht zu hoch sein. Beim Backen können die gewohnten Programme beibehalten werden.



EMPFEHLUNGEN

- Für die direkte Führung empfehlen wir die Backmittel **Kaisermeister** oder **Malztraum**, welche die Enzymaktivität unterstützen.
- Um die Triebkraft zu verbessern, kann der enzymaktive Malzextrakt **Astamalt** verwendet werden.
- **Kaisertraum** oder **BM Eis** sind zudem bestens für die 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 Verzehrfische von z.B. Weizen- und Weizenmischbrotten empfehlen wir **Brotmeister Soft**.

ROGGEN

b

Da Roggen resistenter gegenüber Trockenheit und Hitzestress ist, war die Ertragsminderung dieses Jahr im Vergleich zum Weizen weniger drastisch und die Inlandsversorgung kann sichergestellt werden. Die Korngröße von konventionellem Roggen ist normal ausgefallen und auch qualitativ kann der Roggen mit der Vorjahresernte gut mithalten, auch wenn es regionale Unterschiede bei den Qualitäten gibt.

Die Fallzahlwerte sind etwas höher als im Vorjahr, was eine niedrigere Enzymaktivität bedeutet und sich auch beim Bio-Roggen widerspiegelt. Die Amylogrammwerte sind im Mittel ähnlich, wobei

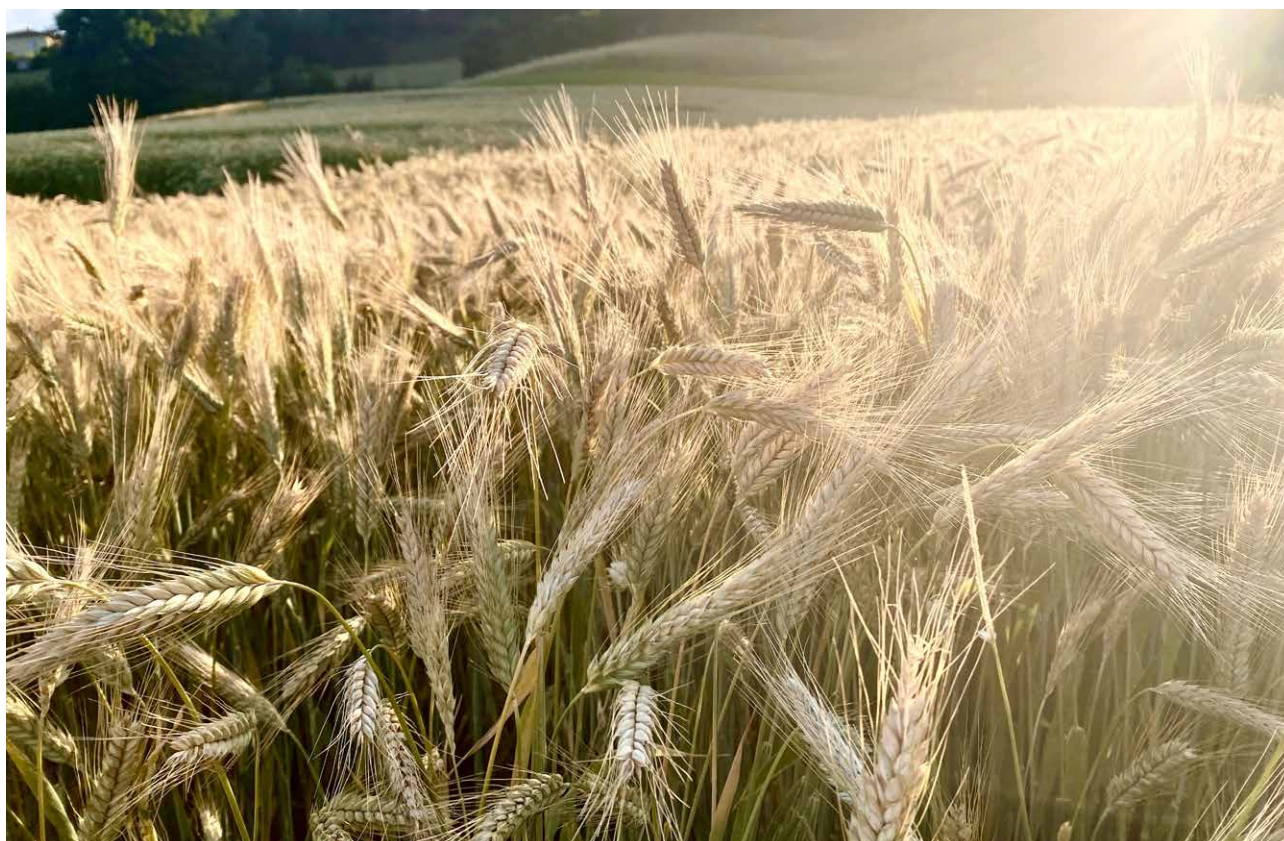
hier noch wenige Messungen durchgeführt wurden. Gegebenenfalls müssen die Mehle mit Malzmehl behandelt werden, um idente Backeigenschaften zu erzielen. Auswuchsprobleme gab es dieses Jahr keine.

Bezüglich der Belastung mit Schädlingen und Mykotoxinen gab es dieses Jahr keine Auffälligkeiten. Zudem ist der Großteil der Mühlen bereits mit modernen Sortieranlagen ausgestattet, um das Risiko einer Kontamination z.B. mit Mutterkorn zu minimieren.

ROGGENQUALITÄT

	2025	2026
FALLZAHL [s]	212-277	303-350
AMYLOGRAMM [AE]	780-1278	941-1070
VERKLEISTERUNGSTEMPERATUR [°C]	71,5-74,8	74,9-82,8

(Erntebericht vg 2025, Erntegespräch VdB 2026, Erhebungen backaldrin 2026)



ROGGEN

b

Die Roggenmehle der Ernte 2026 weisen gute Backeigenschaften mit gutem Gebäckvolumen, gute Frischhaltung und aromatischen Endprodukten auf. Die Backversuche mit den ersten Erntepartien zeigten zudem eine etwas bessere Wasseraufnahme, was sich durch eine entsprechende Nachreife jedoch noch einpendeln kann. Es empfiehlt sich daher, auch beim Roggen die Wasseraufnahme zu prüfen und die Teigausbeute entsprechend anzupassen.

Da die Analyseparameter und die Backeigenschaften der Roggenmehle ähnlich zum Vorjahr sind, müssen hier keine wesentlichen Veränderungen bei den Führungsparametern vorgenommen werden. Für eine optimale Quellung sollten die Roggenteige warm geführt und mit einem optimalen Mehl zu Wasser Verhältnis hergestellt werden. Für eine gute Teig- und Volumenausbeute werden die Teige schonend geknetet. Bei den Knetzeiten, der Teigruhe und den Backparametern können die gewohnten Parameter beibehalten werden.



EMPFEHLUNGEN

- Bei Betriebssauerteig auf die Säureentwicklung achten.
- Bei der Restbrotzugabe kann der Anteil für die Geschmacksabrundung und Frischhaltung beibehalten werden.
- Ein Quellstück sollte bei niedriger Enzymaktivität dem Brühstück vorgezogen werden.
- **Brotmeister Soft** oder **Roggenplus** sind für die Verbesserung der Verarbeitungseigenschaften sowie der Frischhaltung zu empfehlen.

FAZIT

Die Ernte 2026 kann qualitativ als gut beurteilt werden, auch wenn quantitativ weniger Erträge als 2025 verzeichnet wurden. Da die Vorjahresernte mengenmäßig günstig ausgefallen ist, können die Verluste gut ausgeglichen werden. Dennoch gilt es, in Zukunft geeignete Maßnahmen zu treffen, um gegenüber Klimaextremen entsprechend gewappnet zu sein.

Sollten Sie Hilfe bei der Umstellung auf die neue Ernte benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Mehlanalysen und unserer Hotline +43 (0)7224 8821-31 oder der fachlichen Betreuung vor Ort.



Theresa Lindner
Produktentwicklung
theresa.lindner@backaldrin.com

BACKKOMPETENZ IST SPITZENSport.

Leistung und Ernährung als Erfolgsrezept:

Training und Ausdauer sind wichtig für sportlichen Erfolg, genauso wie die richtige Ernährung. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, bewährte Rezepturen und echte Leidenschaft für das Backhandwerk bilden ein verlässliches Fundament für sportliche Höchstleistungen.



MEHR INFOS:



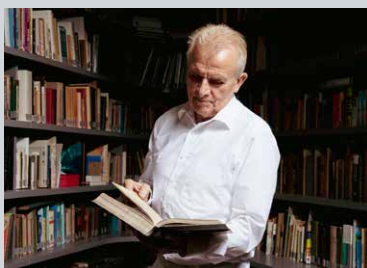
PANEUM
WUNDERKAMMER DES BROTES



KOMMEN UND ERLEBEN SIE DAS PANEUM

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

www.paneum.at



AT 2026/09

©backaldrin International The Kornspitz Company GmbH

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an pma@backaldrin.com. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Bilder Symbolbilder.

 www.backaldrin.com

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

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