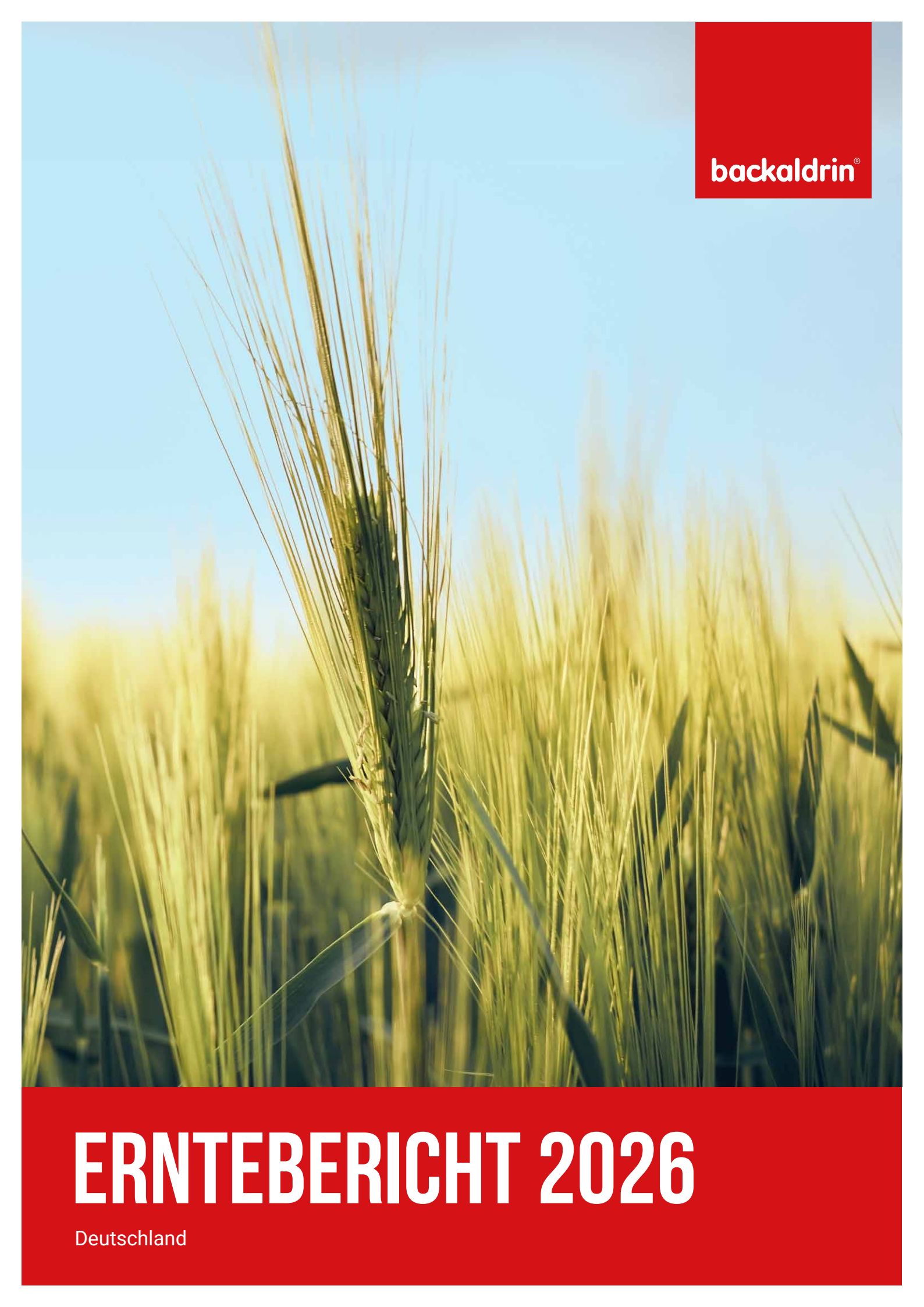




backaldrin®

ERNTEBERICHT 2026

Deutschland

WETTER UND VEGETATION

Die klimatischen Bedingungen brachten einige Herausforderungen für die Getreidesaison 2025/26 mit sich. Die Temperaturen in der Periode von September bis Oktober waren gegenüber dem langjährigen Mittel tendenziell wärmer, mit durchschnittlich bis wenigen Sonnenstunden und regionalen Unterschieden bei der Niederschlagsmenge. Der November folgte mit kühlen Temperaturen im Süden und warmen Temperaturen im Westen und Norden. Es war vergleichsweise trocken mit punktuellen Ausnahmen und zeitweise sonnig. Der Herbst stellte somit günstige Bedingungen für die Aussaat, sowie für die Zeit der Keimung und Blattentwicklung dar.

Die Wintermonate waren von einem warmen, sehr trockenen und sonnigen Dezember mit markanten Kälteeinbrüchen und strengen Frösten am Jahresende geprägt. Die Periode von Jänner bis Februar war kalt und brachte anfangs wenig Niederschlag. Der Februar war frostreich und endete mit einer Wärmewelle und reichlich Niederschlag vor



allem im Westen und Süden, in Bayern kam es sogar zu Hochwasser. Größere Auswinterungsschäden blieben weitgehend aus.

Der darauffolgende Frühling verlief durchgehend warm und sonnig mit regional unterschiedlich viel Regen. Besonders im Osten gab es einige frostige Nächte. Grundsätzlich boten die Winter- und Frühlingsmonate einigermaßen gute Voraussetzungen für die Phase der Bestockung und des Schossens, auch wenn das Frühjahr zu trocken war. In dieser Zeit werden die Anzahl der Ährchen und Blüten in der Ähre bestimmt und damit die Basis für die Anzahl an Körnern gebildet.

Der Mai startete anschließend wechselhaft mit milden bis kühlen Temperaturen sowie wiederholt auftretendem Bodenfrost und endete mit einer frühen Hitzewelle. Die Niederschlagsbilanz war nahezu ausgeglichen, wenn auch regional sehr unterschiedlich. Besonders für die Zeit des Ähren- und Rispschwellens sowie des darauffolgenden Ährenschiebens wären eine ausreichende Wasserversorgung, keine Spätfröste und eine geringe Trockenstressbelastung optimale Bedingungen.

Im Juni war es warm mit vielen Sonnenstunden und lokal unterschiedlichen Niederschlagsmengen, die Tageshöchsttemperaturen überschritten an etlichen Wetterstationen die 40 °C Marke. Die Hitzewelle, vor allem in der zweiten Monathälfte, wurde regional von heftigen Gewittern, teils mit Starkregen und Hagel, beendet. Die vielen Sonnenstunden begünstigten die Ausbildung von hohen Proteingehalten. Aufgrund der unzureichenden Wasserversorgung und der stetigen Hitze verlief die Phase der Kornfüllung nicht optimal und kleinere Körner wurden gebildet. Dies stellte vor allem für Standorte mit ungünstigerer Bodenbonität, also leichten, sandigen Böden mit schlechter Wasserspeicherkapazität, ein Problem dar. Der Juli präsentierte sich im Mittel wärmer, sonnenscheinreicher und in großen Gebieten trockener als in der Klimanormalperiode 1991-2020. Im Südwesten war es am trockensten, heißesten und sonnenscheinreichsten. Im Nordosten gab es ausreichend Niederschlag und die Temperaturen lagen im Bereich des langjährigen Mittels. Das trockene Wetter begünstigte die Abreife und beschleunigte diese, sodass die Ernte in diesem Jahr sehr früh begann. Durch die Hitzewelle ist zudem das Risiko von Mykotoxinbelastung gering.

ERTRÄGE, ANBAUFLÄCHEN, ERNTEMENGEN

b

Die Ernte 2026 war insgesamt ertragsärmer als im Jahr zuvor und gegenüber dem langjährigen Mittel. Der Winterweizen blieb mit rund 2,8 Millionen Hektar und einem Anteil von ca. 47 % an der Gesamtgetreidefläche die bedeutendste Kultur, gefolgt von der Wintergerste. Unter anderem durch die um 76.000 ha (-2,6 %) gesunkenen Anbauflächen wurde bei Winterweizen um 6,3 dt/ha (-8 %) weniger Ertrag eingebracht. Gegenüber dem langjährigen Mittel sind es -4,1 % Ertrag. Bei der Erntemenge wurde ebenso ein Defizit von 2,35 Millionen Tonnen (-10,4 %) verzeichnet. Bei Roggen sanken die Anbauflächen um 22.000 ha (-4,2 %) im Vergleich zum Vorjahr. Auch gegenüber dem langjährigen Mittel gab es einen Rückgang der Flächen (-12,8 %). Die Erträge fielen um 1,1 dt/ha (-2 %) niedriger aus, im Vergleich zum langjährigen Mittel wurde jedoch ein Plus von 4,8 % verzeichnet. Auch die Erntemengen waren dieses Jahr geringer, mit einem Defizit von -6,1 % gegenüber 2025.



QUALITÄT UND VERSORGUNG

Insgesamt ist von einer durchschnittlichen Ernte die Rede, mit regionalen Unterschieden bei den Qualitäten, aufgrund der Witterung. Frühe und weitentwickelte Bestände hatten durchschnittliche bis niedrige Proteingehalte und eine gute Kornqualität. Späte Bestände hatten durch den Hitzestress einen hohen Proteingehalt und eher kleinere Körner. Die Folgen des Klimawandels waren aufgrund der immer häufiger auftretenden Extremwetterlagen mit Hitze, Starkregen und Trockenperioden unmittelbar

spürbar. Daher wird es in Zukunft wichtiger, auf umweltgünstige Anbauverfahren zu setzen, einschließlich einer geeigneten Sortenwahl, mit Hitze- und Trockenheits-toleranten Kulturen. Um die wirtschaftliche Lage der Landwirte zu verbessern, wird eine Senkung der Stickstoffdüngerpreise und der Energiekosten gefordert, damit der heimische Ackerbau wettbewerbs- und zukunftsfähig bleibt.

ALLGEMEINE PARAMETER ZUR ERNTE	ANBAUFLÄCHE [1.000 ha]		ERNTEMENGE [Mio. t]		ERTRAG [dt/ha]	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
WINTERWEIZEN	2.859	2.783	22,570	20,218	79,0	72,7
ROGGEN	539	517	3,035	2,850	56,3	55,2

(BMEL Erntebericht 2026)

WEIZEN



Trotz des sehr heißen und trockenen Klimas, welches vermehrt zu Bruchkorn und zur Ausbildung von kleinen Körnern führte, was wiederum den Reinigungsaufwand der Partien erhöht und zu Ertragseinbußen führt, ist die Weizenernte 2026 qualitativ grundsätzlich als gut zu beurteilen. Es sind keine wesentlichen Änderungen bei der Verarbeitung notwendig.

Die ersten Partien der neuen Ernte zeigten keine besonderen Auffälligkeiten bei den Fallzahlen. Sie sind etwas höher ausgeprägt als im Vorjahr und die Enzymaktivität ist somit leicht niedriger. Im Durchschnitt bewegen sich die Fallzahlen zwischen 270 und 420 Sekunden, mit regionalen Ausreißern nach oben.

Zudem liegen die durchschnittlichen Proteingehalte etwas über den Vorjahreswerten, ebenso wie die Feuchtklebergehalte, wobei es hier regionale Unterschiede gibt. In den frühen Erntegebieten im Westen wurden Proteingehalte um 12 % festgestellt. In den späteren mitteldeutschen Regionen fand die Kornfüllphase teilweise direkt in der Hitzewelle statt und es wurden vereinzelt sogar Werte größer als 14 % analysiert.

Die Belastung mit Mykotoxinen ist dieses Jahr gering, allerdings wurde im Norden und Nordosten ein vermehrtes Auftreten von Mutterkorn gemeldet. Schädlinge spielen eine untergeordnete Rolle, mit Ausnahme von vereinzelt Wanzestich und Steinbrand im Süden.

WEIZENQUALITÄT	2025	2026
PROTEIN [%]	11,0-13,0	11,3-14,0
FEUCHTKLEBER [%]	24,5-30,0	25,0-31,0
FALLZAHL [s]	250-400	270-420



Aufgrund der guten Protein- und Feuchtklebergehalte ist auch dieses Jahr mit einer zufriedenstellenden Backqualität, mit einem ansprechenden Gebäckvolumen und Ausbundverhalten zu rechnen. Die Teigeigenschaften werden überwiegend als stabil beschrieben mit regional leicht erhöhter Wasseraufnahme und guter Knettoleranz. Die Teige sind etwas dehnbarer als im Vorjahr und die Teigentwicklung ist etwas langsamer.

Grundsätzlich können die Führungsparameter, auch bei Gärzeitverzögerung und Kälteführung, beibehalten werden. Die Teigtemperatur und Teigruhe sind gleichbleibend zum Vorjahr. Bei direkt geführtem Gebäck ist eine optimale Teigtemperatur von 23-25 °C und eine Teigruhe von 15-20 min zu empfehlen, bei Langzeitführung beträgt die optimale Teigtemperatur 22-24 °C und die Teigruhe liegt bei 5-8 min. Die Wasseraufnahme ist vergleichbar zum Vorjahr und somit auch die Teigausbeute. Da es regional zu Abweichungen kommen kann, empfiehlt es sich, die Wasseraufnahme vorab zu prüfen und bei Bedarf anzupassen. Bei den Knetzeiten kommt es ebenso zu keinen großen Abweichungen, lediglich die Schnellknetung kann gegebenenfalls etwas verlängert werden. Eine regelmäßige Kleberprobe gibt dabei schnell Orientierung. Die Teiglinge sollten bei guter Gare geschoben werden, wobei die Luftfeuchtigkeit nicht zu hoch sein sollte. Beim Backen können die gewohnten Programme beibehalten werden.



EMPFEHLUNGEN

- Bei direkter Führung wird die Verwendung von Malzextrakten und malzlastigen Backmitteln empfohlen, welche eine länger anhaltende Rösche unterstützen. Hierfür eignen sich die Backmittel **FermaMalt** und **Malzmeister**. Der Zusatz von **Wiener Note** verbessert zusätzlich die Verarbeitungseigenschaften und die Geschmeidigkeit der Teige und ist für alle Kälteführungen einsetzbar.
- **FermaCool Malt** und **SlowMalt** eignen sich optimal für die GV/GU-Führung sowie die Langzeitführung.
- **Top4Shop** wird für das Ladenbacken von gegarten Teiglingen empfohlen, da es eine Verbesserung der Verzehrfresche bewirkt.
- Bei Weizen- und Weizenmischbrotten eignet sich die Zugabe von **Astamalt** oder **WienerNote Soft** für die Verzehrfresche.

ROGGEN

b

Die Ernteerträge von Roggen fielen dieses Jahr niedriger aus als im Vorjahr. Vor allem im Süden wird vermehrt von einem erhöhten Anteil an Bruchkorn und kleinen Körnern berichtet. Die Qualität ist grundsätzlich gut, auch wenn es regionale Unterschiede gibt.

Die Fallzahlen der ersten analysierten Partien sind höher als im Vorjahr, die Enzymaktivität fällt somit etwas geringer aus. Zudem sind die Amylogramm-

werte und die Verkleisterungstemperatur leicht erhöht mit regionalen Ausreißern nach oben.

Bezüglich der Mykotoxinbelastung gab es dieses Jahr keine besonderen Auffälligkeiten. Lediglich Mutterkorn tritt im Norden und Nordosten teilweise vermehrt auf, was zu erhöhten Mykotoxinwerten führen kann. Schädlinge erscheinen insgesamt wenig problematisch, mit Ausnahme von vereinzelt Steinbrand und Wanzenstich im Süden.

ROGGENQUALITÄT

	2025	2026
FALLZAHL [s]	150-360	170-400
AMYLOGRAMM [AE]	400-900	450-950
VERKLEISTERUNGSTEMPERATUR [°C]	64-72	64-74



ROGGEN

b

Bei den diesjährigen Roggenmehlqualitäten ist mit guten Backeigenschaften zu rechnen, mit einem ansprechenden Brotvolumen und einer etwas trockeneren und elastischeren Krume. Die Endgarstabilität ist zudem etwas besser als im Vorjahr. Regional kann mit einer etwas besseren Wasseraufnahme gerechnet werden, wobei sich diese nach der ersten Nachreife oft noch einpendelt. Es empfiehlt sich daher, auch bei Roggen die Wasseraufnahme zu prüfen und die Teigausbeute entsprechend anzupassen.

Die Führungsparameter können zum Großteil beibehalten werden. Die Roggenteige werden grundsätzlich warm geführt, um eine optimale Teigentwicklung und Quellung zu garantieren. Die Teige sollten schonend geknetet werden, wobei die Knetzeiten vom Vorjahr weiterhin passend sind. Zudem ist eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe zu empfehlen. Beim Backen können die gewohnten Programme beibehalten werden.



EMPFEHLUNGEN

- Für eine kombinierte Führung und die direkte Führung empfehlen wir **BAS spezial**.
- Bei der Restbrotzugabe kann der Anteil für die Geschmacksabrundung und Frischhaltung beibehalten werden.
- **Brotmeister Soft, Roggenplus** oder **Brotmeister Plus** sind für enzymarme Mehle geeignet, sie verbessern die Verarbeitungseigenschaften sowie die Frischhaltung.
- Bei der Verwendung von **Brotmeister** oder **Staback** kann zusätzlich **Wiener Note Soft** verwendet werden, um die Verzehrsfrische zu optimieren.
- Ein Quellstück sollte bei niedriger Enzymaktivität dem Brühstück vorgezogen werden.
- Die Versäuerung kann beibehalten werden. Bei Einsatz von Betriebssauerteig sollte auf die Säureentwicklung geachtet werden. Sauerteige sollten tendenziell etwas weicher und wärmer geführt werden.

FAZIT

Die Ernte 2026 kann als qualitativ gut beurteilt werden. Quantitativ wurden dieses Jahr aufgrund der vorherrschenden klimatischen Bedingungen niedrigere Erträge erzielt. Für die Zukunft gilt es daher, von der Sortenwahl bis hin zur Anbaustrategie geeignete Anpassungen vorzunehmen, um möglichst klimagerecht in die nächsten Erntejahre zu starten.

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:



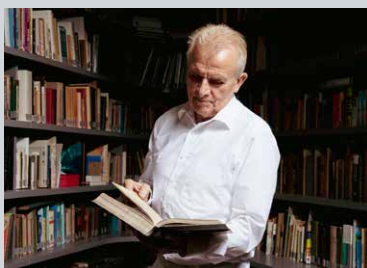
PANEUM
WUNDERKAMMER DES BROTES



KOMMEN UND ERLEBEN SIE DAS PANEUM

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

www.paneum.at



DE 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)