



Erntebericht 2026

Information der Anwendungstechnik

Die Ernte und Erntebedingungen 2026

Die Ernte 2026 wurde in unserem Einzugsgebiet erfolgreich eingebracht. Bereits Ende Juli war der Großteil der Getreideernte abgeschlossen und damit deutlich früher als in den vergangenen Jahren. Getrieben wurde der zügige Erntefortschritt nicht zuletzt durch die anhaltende Trockenheit und die hohen Temperaturen der letzten Wochen und Monate.

Das Anbaujahr mit dem entsprechenden Witterungsverlauf stellte unsere Landwirte erneut vor besondere Herausforderungen. Durch das große Engagement und die sorgfältige Arbeit unserer regionalen Erzeuger konnten dennoch gute Erntequalitäten erzielt werden. Bei den backfähigen Kulturen waren allerdings Ertragsverluste von rund 15 Prozent zu verzeichnen.

Nach der Aussaat im Herbst 2025 sorgten überwiegend günstige Bodenbedingungen für einen gleichmäßigen Feldaufgang. Die Bestände entwickelten sich zunächst zufriedenstellend und konnten mit einer soliden Ausgangslage in die Wintermonate starten.

Der Winter im Raum Aichach verlief insgesamt mild, aber niederschlagsarm. Es war kühl mit durchschnittlichen Tageshöchstwerten um +4 °C und nächtlichen Tiefstwerten nahe -3 °C. Trotz dieser winterlichen Temperaturen fiel insgesamt zu wenig Niederschlag, sodass die Böden ihre Wasservorräte über die Wintermonate hinweg nur unzureichend auffüllen konnten.

Mit dem Übergang ins Frühjahr setzte sich die trockene Witterung fort. Im März stiegen die Tageshöchsttemperaturen bereits auf durchschnittlich 9 °C, im April auf 13 °C, und im Mai wurden häufig 18–20 °C erreicht. Gleichzeitig blieben die Nächte vergleichsweise kühl. Diese frühen Temperaturanstiege führten dazu, dass die Vegetation ungewöhnlich rasch einsetzte und die Bestände sich zügig entwickelten — allerdings weiterhin auf Basis einer knappen Bodenfeuchte.

Im Frühsommer verstärkte sich die Trockenheit zunehmend. Die Temperaturen stiegen im Juni regelmäßig auf bis zu 25 °C, im Juli sogar auf Spitzenwerte von über 30 °C. Die Nächte blieben dabei warm, was die Verdunstung zusätzlich erhöhte. Besonders auf den leichteren Standorten rund um Aichach wurde der Wassermangel deutlich sichtbar: Die Bestände litten unter Trockenstress, reagierten mit verkürzten Halmen und reduzierter Bestockung.

Die zahlreichen Sonnenstunden und die hohen Temperaturen führten zu einer beschleunigten Kornentwicklung. Die Bestände reiften frühzeitig ab, was die Ertragsbildung weiter begrenzte. Die Kornfüllungsphase verlief vielerorts verkürzt, da die Pflanzen aufgrund der Hitze und der fehlenden Bodenfeuchte schneller in die Abreife gingen.

Für die Ernte selbst bot die trockene Witterung jedoch ideale Voraussetzungen. Die Bestände konnten ohne größere Unterbrechungen gedroschen werden und die Erntearbeiten verliefen zügig und reibungslos. Erste Auswertungen zeigen, dass die Erträge im Raum Aichach insgesamt unter dem langjährigen Durchschnitt liegen. Gleichzeitig präsentiert sich die Qualität unserer Rohstoffe auf einem hohen Niveau. Die trockenen Witterungsbedingungen haben zu exzellenten Fallzahlen, starken Proteingehalten und einer breiten, verlässlich hochwertigen Rohstoffbasis über alle von uns vermahlenden Fruchtarten geführt — eine ideale Grundlage für erstklassige Mehle und herausragende Backergebnisse. Besonders die Protein- und Feuchtklebergehalte bewegen sich auf einem ausgezeichneten Niveau und bilden damit die Grundlage für leistungsfähige Teige und erstklassige Backwaren. Auch die Fallzahlen zeigen ein stabiles und homogenes Bild, sodass eine sichere, gleichmäßige und prozessstabile Verarbeitung gewährleistet ist.

Durch die gezielte Auswahl unserer Rohstoffe, eine sorgfältige Einlagerung sowie die kontinuierliche Optimierung unserer Getreiderezepturen stellen wir auch in diesem Jahr ein konstant hohes backtechnisches Niveau unserer Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle sicher. Umfangreiche Laboranalysen und Backversuche begleiten diesen Prozess und gewährleisten, dass unsere Produkte den gewohnt hohen Qualitätsstandards entsprechen.

Wir begleiten unser Getreide vom Feld bis zur fertigen Backware. Sämtliches von uns vermahlene Getreide stammt zu 100 Prozent aus regionalem Anbau. Unsere Getreideprodukte stehen damit für kurze Transportwege, transparente Herkunft und eine nachhaltige Wertschöpfung in der Region.

Auch mit der Ernte 2026 können Sie sich darauf verlassen, dass unser nachhaltig produziertes Mehl höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird und ausgezeichnete Backeigenschaften bietet.

Wie gewohnt steht Ihnen Ihr Fachberater jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

Weizenmehle

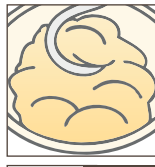
Vergleich der Kennzahlen
zum Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	250 – 320	280 – 350
Protein in %	11,5 – 13,0	12,0 – 14,0
Feuchtkleber in %	27,0 – 30,0	28,0 – 30,0
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

Ernte 2026

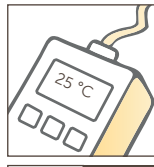
Knetung



50% langsam 50% schnell

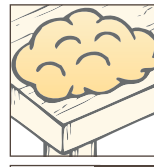
Gesamtknetzeit
beibehalten

Teigtemperatur



24–26 °C

Teigruhe



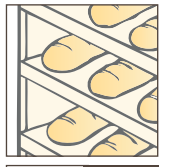
etwas verlängern

Gare



etwas verlängern

Backen



beibehalten

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen eine vergleichbare Wasseraufnahme sowie gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetintensität beibehalten

Die bisher eingestellte Gesamtknetzeit kann beibehalten werden. In unseren Backversuchen haben wir für dieses Jahr folgende Knetzeitverteilung für optimale Teigeigenschaften ermittelt: 50 % Mischphase – 50 % Knetphase.

Teigtemperaturen leicht erhöhen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten etwas verlängern

Die Ruhezeiten der Teige sollten überprüft und ggf. leicht erhöht werden. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhen von 20–25 Minuten bewährt. Bei allen Arten der Langzeitführung sollte der Brötchenteig eine Entspannungsphase von 5–8 Minuten erhalten.

Fett- und Vorteigzugabe

Fett- und Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden. Wir empfehlen die Zugabe von 0,5–1,0 % Fett (z.B. Öl), da es die Plastizität der Teige fördert.

Die Vorteigmehlmengen können wieder erhöht werden, diese können bis zu 30 % betragen. Angesäuerte Aromastufen eignen sich ganz besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur herzustellen.

Backmitteleinsatz

Bitte prüfen Sie für Ihren Betrieb den Einsatz des richtigen Backmittels. Wir empfehlen bei direkten Führungen den Einsatz malzlastiger CL-Backmittel und/oder Malzextrakten. Die Verwendung von Backmalzen (mit anteilig aktivem Malz) sollte auch bei direkt geführten Teigen auf ca. 1 % beschränkt bleiben. Diese limitierte Zugabe verhindert einen zu starken Abbau verschiedener Teiginhaltstoffe und unterstützt damit eine länger anhaltende Rösche. Bei Langzeitführungen sind spezielle, dafür ausgelegte Backmittel einzusetzen. Bitte prüfen Sie aber auch an dieser Stelle die geeignete Zusammensetzung und Zugabemenge.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung – Langzeitführung – ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Nutzen auch Sie diese Technologien, um sich merklich vom Wettbewerb abzuheben. Sprechen Sie mit unserem Fachberater – er hält auch ein angepasstes und ausbalanciertes Mehl (Gluteneigenschaften & Enzymaktivität) für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahmen in Bezug auf das Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ansprechende Gebäckvolumen
- sehr gutes Ausbundverhalten

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
zum Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	160 – 220	250 – 350
Amylogrammeinheiten in AE	500 – 750	600 – 1000
Verkleisterungstemperatur in °C	67,5 – 70,0	67,5 – 72,0

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der sollte die Reife- und Aromaentwicklung prüfen. Gegebenenfalls müssen die Starttemperaturen und die Anstellgutmenge leicht erhöht werden. Diese Anpassung garantiert die optimale Säuerung zum festgelegten Verarbeitungszeitpunkt. Wir empfehlen die Verwendung von Roggenmehlen der Type 1150 oder dunkler zur Sauerteigherstellung.

Regelmäßige pH-Wert- und Säuregradkontrollen sollten durchgeführt werden! Ihr Fachberater ist Ihnen gern behilflich.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir, die bisher eingesetzten Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Einsatz der Mehltypen 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen, wie z.B. Type 1150, bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle, z.B. Type 997 erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim Type 1150.

Teigausbeuten beibehalten

Die Ausbeute der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige kann im Vergleich zum Vorjahr beibehalten werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem vergleichbaren, tendenziell leicht höheren Niveau.

Knetintensität beibehalten

Die im letzten Jahr eingestellten Knetzeiten sollten in diesem Jahr beibehalten werden. Das ausreichende Auskneten der Roggenteige im langsamen Gang bewirkt eine maximale Volumenausbildung.

Teigtemperaturen und Ruhezeiten beibehalten

Die optimalen Teigtemperaturen von Roggenmischbrotteigen liegen bei 25–26 °C. Eine ausreichende, aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Normale Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmengen ist nicht anzupassen.

Restbroteinsatz

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Sollten die Brote schlecht schneidbar werden oder sich die Krume des Brotes zu feucht herausstellen, dann reduzieren Sie bitte diesen Anteil. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Backtemperaturen

Die Backtemperaturen sind beizubehalten.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugabe von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden.

Für gute Vollkornbrotqualität empfehlen wir:

- Teige weich halten
- hohe Anteile von Vorstufen (Quell- oder Brühstücke) verwenden
- Backtemperaturen überprüfen
- Schrote mit geeigneter Granulation verwenden

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- ausgeprägtes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren

Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
zum Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	230 – 320	280 – 380
Protein in %	12,0 – 14,0	13,0 – 16,0
Feuchtkleber in %	29,5 – 34,0	35,0 – 42,0
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem HeimatÄhre-Getreideanbau. Auch in diesem Jahr haben wir unser Ziel der 100%igen Deckung aus kontrolliertem HeimatÄhre-Getreideanbau erreichen können. In Verbindung mit unseren Backanalysen ist Ihnen ein nachhaltig und regional erzeugtes Dinkelmehl mit besten Backeigenschaften garantiert.

Benötigen Sie Unterstützung bei der Rezepturerstellung oder wollen Sie bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht, Ihren Fachberater zu kontaktieren.

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Dinkelmehle zeigen eine vergleichbare Wasseraufnahme. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser-Zugabemengen beibehalten, jedoch auch ausgeschöpft werden.

Knetintensität

Dinkelteige sollten möglichst länger und weniger intensiv als klassische Weizenteige geknetet werden. Bitte achten Sie darauf, die Knetzeitverteilung auf ca. 80/20 einzustellen. Das

lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebervernetzung ohne den Kleber zu stark zu beanspruchen und das Schüttwasser optimal zu binden.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen positiven Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Dinkelteige sollten ca. 50 % höher als bei klassischen Weizenteigen eingestellt werden. Diese bewirken eine optimale Teigreifung trotz geringerer Enzymaktivitäten und ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile.



Panko-Flakes als Topping

- helle goldgelbe Oberfläche
- intensiver Crisp-Effekt – hoher Genusswert
- unterstützt die Krustenbildung, für lang anhaltende Rösche

GTW 2000-200

- Kochstück ohne Kochen
- als Zutat für Feinteige
- als Bindemittel für kaltquellende oder überschüssige Flüssigkeit



BiGu
MÜHLENGRUPPE

WIR LADEN SIE AUF DIE SÜDBACK EIN!

südback 2026

24.–27. Oktober 2026 | Stuttgart

Halle 9, Stand-Nr.: 9D54



Fragen Sie gerne Ihren
Fachberater nach einem
Eintrittskarten-Gutschein.

Viele Themen. Noch mehr Impulse.
Wir freuen uns auf den fachlichen
Austausch mit Ihnen!

**DINKEL
GEBÄCK-FRISCHHALTUNG
STAUBFREIE MEHLE
PFLANZLICHE PROTEINE
VOLLKORNPRODUKTE**