



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Kontrollierte Qualität.

ÄHREN
WORT



Erntebericht 2025

Information der Anwendungstechnik

Ein Unternehmen der



Die Ernte und Erntebedingungen 2025

Es ist geschafft, die Ährenwort-Landwirte haben die Ernte im Einzugsgebiet unserer beiden Mühlen erfolgreich eingebracht! Diese war durch die wechselhaften und sehr feuchten Wetterbedingungen ab Mitte Juli herausfordernd. Gerade beim Dinkel und Durum, die qualitativ empfindlich auf solche Wetterereignisse reagieren, haben wir unsere Getreidetrocknerkapazitäten voll ausgeschöpft, um die Qualität dieser Früchte zu sichern. Nach Auswertung der ersten Erhebungen zeichnen sich gute Ernteerträge in sehr guten und differenzierten Qualitäten ab.

In bewährter Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie können wir den Wetterverlauf wie folgt charakterisieren:

Nach einem sehr heißen und trockenen August 2024 änderte sich die Wetterlage ab Mitte September. Reichliche Niederschlagsmengen und kühle Temperaturen verzögerten die Aussaat. Diese konnte dennoch überwiegend termingerecht bis Ende Oktober abgeschlossen werden.

Das kühle Herbstwetter ließ die Saat verhalten, dafür aber gleichmäßig aufgehen. Bis zur Vegetationsruhe entwickelten sich ausreichend bestockte, jedoch nicht überwachsene Bestände.

Der Winter 2024/25 war mit 2 – 4 °C über dem langjährigen Mittel wiederholt ein überwiegend milder, aber auch trockener Winter mit ausgeprägten Niederschlagsdefiziten von 30 – 35 %.

Auch das anschließende Frühjahr zeigte sich weiter deutlich zu trocken. Verbreitet überdurchschnittlich warmes Wetter schlug dann Anfang Mai um und es wurden Nachttemperaturen unter 0 °C verzeichnet. Die begrenzten Niederschlagsmengen und die kühlen Nächte bremsten die Entwicklung der Kulturen. Es zeigten sich erste Anzeichen für Trockenstress, gleichzeitig nahm der Krankheitsdruck zu.

Erst mit dem Schauerwetter Anfang Juni entspannte sich die Situation und die Getreidebestände zeigten ein deutlich besseres Bild. Ab Ende Juni wurden Temperaturen von über 30 °C und eine hohe Strahlungsintensität verzeichnet.

Diese Wetterlage setzte sich bis Mitte Juli fort und das Getreide reifte sukzessive ab.

Zum vermeintlichen Erntebeginn in der dritten Juliwoche wurde das Wetter zunehmend wechselhaft. Regelmäßige Niederschläge führten zu Unterbrechungen und erschwerten die Ernte deutlich.

Ab der zweiten Augustwoche konnte die Ernte fortgesetzt und bis Ende des Monats abgeschlossen werden.

Zusammenfassend können wir auch in diesem Jahr berichten, dass über alle von uns zu vermahlenden Fruchtarten hinweg eine gute Bandbreite von Qualitäten geerntet wurde und somit gut backfähige Mischungen möglich sind.

Die deutlich höheren Protein- und Feuchtkleberwerte der aktuellen Ernte können zum Teil mit dem beschriebenen Wetterverlauf begründet werden.

Die jungen Pflanzen mussten tiefe Wurzeln ausbilden, um ausreichend versorgt zu werden. Dadurch sind Bodenbereiche mit höheren N-Reservoirs erreicht worden.

Außerdem wurde in den letzten Jahren, mit Blick auf die Düngeverordnung, unsere Sortenempfehlung stark auf N- effiziente Sorten ausgerichtet, die nun zusätzlich ihren Beitrag zu hohen Backqualitäten leisten.

Die Fallzahlen zeigen sich tendenziell etwas niedriger im Bezug zur letztjährigen Ernte 24. Die Teige sind reaktionsfreudig und begünstigen aromatische Backwaren mit einem guten Ofennachtrieb.

Durch gezielte Rohstoffauswahl, die selektive Einlagerung und optimierte Getreiderezepturen, kombiniert mit unseren intensiven Backversuchen werden wir die Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle auf ein gleichmäßig, sehr gut backfähiges Optimum einstellen – ÄHRENWORT.

In gewohnter Weise steht Ihnen unsere Anwendungstechnik mit Rat und Tat zur Seite.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



Weizenmehle

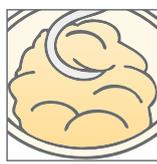
Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	280–350	260–330
Protein in %	10,3–11,5	11,0–12,4
Feuchtkleber in %	24,5–28,0	26,0–29,5
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

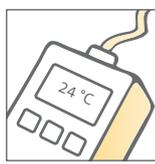
Ernte 2025

Knetung



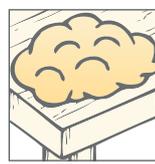
60 % langsam 40 % schnell
Gesamtknetzeit um
10% erhöhen

Teigtemperatur



23–25 °C

Teigruhe



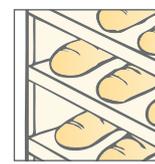
etwas verkürzen

Gare



etwas verkürzen

Backen



beibehalten

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetintensität erhöhen

Die bisher eingestellte Gesamtknetzeit sollte um ca. 10% erhöht werden. Unsere Backversuche bestätigen auch in diesem Jahr folgende Knetzeitverteilung für optimale Teigeigenschaften: 60 % Mischphase und 40 % Knetphase.

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

Teigtemperaturen absenken

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 23–25 °C für die direkte Führung und auf 22–24 °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 verkürzen

Die Ruhezeiten der Teige sollten überprüft ggf. leicht verkürzt werden. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhezeiten von 15–20 Min. bewährt. Bei allen Arten der Langzeitführung sollte der Brötchenteil eine Entspannungsphase von ca. 5–8 Min. 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 Vorteigmehlmenge sollte etwas reduziert werden und kann bis zu 20 % betragen. Angesäuerte Aromavorstufen 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 Teig-inhaltsstoffe 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 Ihren Kunden unvergleichbare Backwaren anzubieten.

Sprechen Sie mit unserem Fachberater – er hält auch ein angepasstes Mehl für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahmen im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ansprechende Gebäckvolumen
- sehr gutes Ausbundverhalten



Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	200–260	170–230
Amylogrammeinheiten in AE	700–950	600–850
Verkleisterungstemperatur in °C	69,5–72	68,5–71

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 Starttemperatur und die Anstellgutmenge leicht reduziert 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 größere Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Einsatz der Mehltypen 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen, wie z.B. T1150, bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle, z.B. T997 erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim T1150.

Teigausbeuten prüfen

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige sollten im Vergleich zum Vorjahr ggf. etwas verringert werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem hohen Niveau, jedoch etwas unter dem Vorjahr.

Knetintensität reduzieren

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 optimale Teigtemperatur von Roggenmischbrotteigen liegt 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 Mehlmenge ist nicht anzupassen.

Restbroteinsatz

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Sollten die Brote schlechter schneidbar werden oder sich die Krume des Brotes als 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, um schlecht schneidbare, zu feuchte Brotkrumen zu verhindern.

Treten Mängel in der Vollkornbrotqualität, z.B. Krustenabriss oder Wasserstreifen auf, so ist Folgendes zu empfehlen:

- Teige fester halten
- Teigruhe- und Garzeiten anpassen
- Anbacktemperatur überprüfen
- Schrote mittlerer bis grober 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
bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	270–360	250–340
Protein in %	12,0–13,0	14,0–17,0
Feuchtkleber in %	31,0–35,0	33,0–37,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem Ährenwort-Getreideanbau. Auch in diesem Jahr können wir den Dinkel zu 100 % aus dem kontrollierten Ährenwort-Getreideanbau absichern. 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 bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht unsere Anwendungstechnik zu kontaktieren.

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Dinkelmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser-Zugabemengen beibehalten, jedoch auch ausgeschöpft werden, um trockene Gebäckkrumen zu verhindern.

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 Klebvernetzung, ohne diesen 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.





Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Glasigkeit in %	> 85 %	> 90 %
Gelbwert	23,0	21,0
Protein in %	13,0–15,0	14,0–17,0
Fallzahl in Sek.	260 – 340	260 – 340

Die Qualitätseigenschaften unseres regional erzeugten Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (> 90 %) und Farbwerte sehr gut zu bezeichnen. Auch die niedrige Enzymaktivität ist bei der Herstellung von Frischteigprodukten von Vorteil.

Fusarieninfektionen traten kaum auf, der Nachweis von Vomitoxinen (DON) in vereinzelt Partien lag deutlich unter den gesetzl. Grenzwerten.

Nachhaltige Rohstoff-Beschaffung ist eine der wichtigsten Grundlagen unserer Unternehmensphilosophie

Maßnahmen im Rahmen des BiGu RegAg-Konzepts

- **CO₂-Bindung**
Anbaukonzept, Düngung, Biostimulanzen, Precision farming
- **CO₂-Reduktion**
Fruchtfolge, Zwischenfrüchte/Untersaaten, Bodenbearbeitung, Biostimulanzen/ Bodenverbesserer, Ernterückstände
- **Biodiversität**
Blühflächenprogramm, Fruchtfolge, Strukturmaßnahmen, Tierschutz

Projekt green ammonia

CO₂-Reduktion um ca. 30 %



1.000 t grüner Dünger



ca. 1.200 ha Anbaufläche



ca. 10.000 t Weizen



ca. 8.000 t Weizenmehl



ca. 250 Mio. Brötchen

